



**Mazowieckie Centrum Leczenia Chorób Płuc i Gruzlicy**

ul. Narutowicza 80, 05-400 Otwock, tel. (22) 344 64 00, 344 64 71, centr. (22) 344 62 00  
NIP: 532-16-64-002 REGON: 000676714 Konto: Bank PeKaO S.A. 66 1240 6074 1111 0000 4998 0149  
<http://www.otwock-szpital.pl> e-mail: [sekretariat.otw@otwock-szpital.pl](mailto:sekretariat.otw@otwock-szpital.pl)

A/ZP.26.22/TP..1 2024

Otwock, dnia 22 .08 2024

**Do wszystkich**  
**zainteresowanych**

**Nr referencyjny Nr sprawy: 22/ TP/2024**

**Dotyczy: postępowania prowadzonego w trybie podstawowym o jakim stanowi art. 275 pkt 2 ustawy z 11.09.2019 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2019 r. poz. 2019) - dalej p.z.p. pn.. „Świadczenie usług Całodziennego żywienia w formie cateringu dla pacjentów hospitalizowanych w Mazowieckim Centrum Leczenia Chorób Płuc i Gruzlicy oraz odbioru odpadów pokonsumpcyjnych” Znak sprawy: 22/ PN/2024**

Od Wykonawców wpłynęły następujące zapytania i wnioski :

1. Prosimy Zamawiającego o podanie szacunkowej wartości zamówienia zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r.

Odpowiedź Zamawiającego : Szacunkowa wartość zamówienia wynosi 12 063505,00 zł

2. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że punkty za brak mandatów karnych oraz brak uwag stwierdzonych niezgodności HACCP będą przyznawane na podstawie załączonego do oferty protokołu kontroli sanitarnej dla kuchni, z której świadczona będzie usługa i to na jego podstawie można uzyskać 20 punktów?

Odpowiedź Zamawiającego: TAK

3. Prosimy Zamawiającego o wskazanie procentowego podziału ceny na poszczególne posiłki.

Odpowiedź Zamawiającego :

**PROCENTOWY PODZIAŁ CENY NA POSZCZEGÓLNE POSIŁKI**

Cena całego dnia	33,37	zł	%	
Śniadanie	9,89	zł	29,64	%
Śniadanie II	0,18	zł	0,55	%
Obiad	16,51	zł	49,48	%

Podwieczorek	0,18	zł	0,55	%
Kolacja	6,6	zł	19,77	%
Kwota 30,60*8%	33,37	zł	100	%

Są to ceny brutto

4. Czy Wykonawca ma uwzględniać w cenie ofertowej minimalne wynagrodzenie za pracę, ustalane na podstawie ustawy z 10 października 2002 roku o minimalnym wynagrodzeniu za pracę, zgodnie z Rozporządzeniem Rady Ministrów w sprawie wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę oraz wysokości minimalnej stawki godzinowej od 1 stycznia 2025 r. Czy jednak Wykonawca ma kalkulować ofertę uwzględniając minimalne wynagrodzenie na dzień składania ofert, a Zamawiający zwaloryzuje wynagrodzenie wykonawcy od 1 stycznia 2025 roku?

Odpowiedź Zamawiającego : Chodzi o najniższe e wynagrodzenie na dzień składania ofert.

5. Zwracamy się z prośbą o modyfikację zapisów projektu umowy – poprzez dookreślenie zasad realizacji przez Zamawiającego obowiązku wynikającego z art. 436 ust. 4 punkt b ustawy Prawo zamówień publicznych w treści obowiązującej po dniu 1 stycznia 2021 r. tj. w treści, którą stosuje się do przedmiotowego postępowania nakazują: „umowa zawiera postanowienia określające w szczególności: w przypadku umów zawieranych na okres dłuższy niż 12 miesięcy:

- a) zasady wprowadzania zmian wysokości wynagrodzenia w przypadku zmiany:
- stawki podatku od towarów i usług oraz podatku akcyzowego,
  - wysokości minimalnego wynagrodzenia za pracę albo wysokości minimalnej stawki godzinowej, ustalonych na podstawie ustawy z dnia 10 października 2002 r. o minimalnym wynagrodzeniu za pracę,
  - zasad podlegania ubezpieczeniom społecznym lub ubezpieczeniu zdrowotnemu lub wysokości stawki składki na ubezpieczenia społeczne lub ubezpieczenie zdrowotne,
  - zasad gromadzenia i wysokości wpłat do pracowniczych planów kapitałowych, o których mowa w ustawie z dnia 4 października 2018 r. o pracowniczych planach kapitałowych (Dz. U. poz. 2215 oraz z 2019 r. poz. 1074 i 1572)
  - jeżeli zmiany te będą miały wpływ na koszty wykonania zamówienia przez wykonawcę.
- Zamawiający nie zawarł w projekcie umowy obligatoryjnych przesłanek zmiany wynagrodzenia Wykonawcy wymienionych w art. 436 ust. 4 podpunkcie b ustawy Pzp, w związku z tym prosimy o uzupełnienie treści wzoru umowy w tym zakresie.

Odpowiedź Zamawiającego : Projekt umowy zawierający zmiany podnoszone w odwołaniu został zamieszczony na stronie prowadzonego postępowania uwzględniając odwołanie w całości .

6. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie). Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczeniem badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy

szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

Odpowiedź Zamawiającego: TAK.

7. Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie w przypadku wykonywania zadań objętych przedmiotem zamówienia jeżeli wykonywanie tych zadań nie polega na wykonaniu pracy w sposób określony w art. 22 § 1 ustawy z dnia 26 czerwca 1974 roku- Kodeks pracy (Dz.U. z 2020 poz.1320).

Odpowiedź Zamawiającego: TAK.

8. Zwracamy się z wnioskiem o wprowadzenie w wzorzec umowy zapisu umożliwiającego stronom rozwiązanie umowy z miesięcznym okresem wypowiedzenia. Proponujemy wprowadzenie następującego zapisu: „Każda ze stron może wypowiedzieć umowę z ważnych powodów z zachowaniem miesięcznego okresu wypowiedzenia.” Należy zauważyć, że w przypadku umów długoterminowych w momencie zawierania umowy strony nie są w stanie przewidzieć wszystkich okoliczności oraz czynników mogących mieć negatywny wpływ na wykonywanie zobowiązań umownych dla każdej ze stron, jak również w sposób kompleksowy i wyczerpujący uregulować procedury postępowania w takich wypadkach, Wprowadzenie możliwości rozwiązania umowy za wypowiedzeniem ma na celu stworzenie podstaw prawnych do zakończenia stosunku prawnego pomiędzy stronami, jeżeli z określonych powodów nie są one zainteresowane dalszym kontynuowaniem współpracy na dotychczasowych warunkach. Mając na względzie dynamikę życia gospodarczego, czyli pojawianie się nowych technologii wykonywania zamówień, czy też nowych środków, może po kilku latach dojść do sytuacji, gdy jedna ze stron w tym również zamawiający będzie chciał skorzystać z jednostronnego uprawnienia do zakończenia umowy przed upływem jej obowiązywania. Obowiązujące przepisy ustawy prawo zamówień publicznych nie zawierają w tym zakresie żadnych zakazów.

Odpowiedź Zamawiającego: NIE, Zamawiający nie wyraża zgody na propozycję Wykonawcy.

9. Zamawiający w rozdziale VII pkt 4 ppkt 4.2 wymaga posiadania certyfikatu ISO 22000. Prosimy o potwierdzenie, że certyfikat ten musi być wydany przez jednostkę akredytowaną na kuchnię, z której świadczona będzie usługa i ma obejmować zakres zgodny z przedmiotem zamówienia, tj. żywienie szpitalne.

Odpowiedź Zamawiającego: TAK.

10. Prosimy Zamawiającego o potwierdzenie, że w ramach kryterium „czas reakcji na reklamację” Wykonawca musi załączyć do oferty mapę z Google Maps przedstawiającą odległość i czas przejazdu od kuchni Wykonawcy do Zamawiającego uzasadniającą realność zadeklarowanego czasu reakcji na reklamację.

Odpowiedź Zamawiającego: Zamawiający dopuszcza propozycję Wykonawcy.

11. Czy Zamawiający dopuszcza opracowywanie jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwia większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.

Odpowiedź Zamawiającego :TAK

12. Czy Zamawiający wyraża zgodę na wdrożenie darmowego systemu zamawiania posiłków w formie online dostępnej na każdym oddziale Zamawiającego? Oferowany program jest intuicyjny i wymaga wyłącznie komputera z dostępem do Internetu. Wykonawca gwarantuje przeprowadzenie pełnego szkolenia dla Koordynatorów ds. Żywienia w szpitalu oraz osób pracujących na oddziałach. Wprowadzenie systemu zamawiania posiłków umożliwi skrócenie czasu prowiantowania posiłków, wpływ w realnym czasie korekt wprowadzanych przez Zamawiającego do systemu produkcyjnego, zamawianie dodatków zapisanych w

umowie, proste rozliczenie miesięczne oraz generowanie wszystkich niezbędnych gotowych danych do faktur. Ponadto Dietetyk Zamawiającego ma ciągły nadzór nad prawidłowością zaprowiantowania oddziałów w dowolnym czasie, poprzez wejście na stronę systemu, a także dostęp do składu oraz wartości odżywczych planowanych jadłospisów.

Odpowiedź Zamawiającego ; NIE

13. Wykonawca zwraca się z prośbą o podanie dopuszczalnych odchyień (w %) od wymaganej wartości energetycznej i odżywczej w jadłospisach okresowych np. dwutygodniowych. Zwyczajowo stosowane jest odchylenie +/- 10%.

Odpowiedź Zamawiającego : Zamawiający dopuszcza odchylenie +/- 10%

14. W związku z realizacją usługi "zbiorowego żywienia", za której organizację zgodnie z zapisami SIWZ całkowicie odpowiada Wykonawca oraz mając na uwadze, że Zamawiający bardzo szczegółowo opisał swoje wymagania w zakresie planowania i przygotowania posiłków, prosimy o potwierdzenie, że prawo Zamawiającego do wniesienia uwag będzie egzekwowane wtedy, gdy jadłospis będzie niezgodny z zapisami umowy, zasadami diety i obowiązującymi wytycznymi.

Odpowiedź Zamawiającego : TAK.

15. Prosimy o modyfikacje SWZ i zmniejszenie kaloryczności diet do poziomu 2100 kcal. Opierając się na Normach Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowaniu pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku, średnie zapotrzebowanie na energię (EER) dla zakresu PAL (poziom aktywności fizycznej) 1,4-1,6 wnosi średnio 2100 kcal.

Odpowiedź Zamawiającego : TAK. Zamawiający zmniejsza kaloryczności diet do poziomu 2100 kcal.

16. Czy Zamawiający wymaga zupy mlecznej codziennie do śniadania? Jeżeli tak, to czy zupa mleczna powinna być również planowana dla diety cukrzycowej?

Odpowiedź Zamawiającego : TAK, dla diety cukrzycowej też, Na Hospicjum 2 x dziennie do śniadania i kolacji

17. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie ryb na diety wegetariańskie?

Odpowiedź Zamawiającego: TAK .

18. Czy Zamawiający wyraża zgodę na produkty typu kisiel, budyń itp. przygotowanych na bazie gotowego półproduktu, który do pacjenta trafia już w formie ugotowanej?

Odpowiedź Zamawiającego: TAK .

19. Czy Zamawiający dopuszcza w planowaniu dla diety podstawowej do potraw obiadowych takich jak np. fasolka po bretońsku i bigos, pieczywa zamiast dodatku skrobiowego w postaci ziemniaków?

Odpowiedź Zamawiającego: TAK , ale nie częściej niż 1 x w miesiącu .

20. Wykonawca zwraca się z prośbą o dopuszczanie planowania margaryny miękkiej kubkowej celem ograniczenia podaży cholesterolu i tym samym profilaktyki chorób sercowo-naczyniowych? Na podstawie aktualnej literatury „Zasady Prawidłowego Żywienia Chorych w Szpitalach” pod redakcją prof. Jarosława Jarosza „masło nie jest produktem, preferowanym w żywieniu racjonalnym ze względu na zawartość nasyconych kwasów tłuszczowych”.

Odpowiedź Zamawiającego : TAK, ale na oddział I dziecięcy i Hospicjum zostajemy przy maśle 82%.

21. Czy po zakończeniu programu pilotażowego „Dobry posiłek w szpitalu” Zamawiający przewiduje utrzymanie II kolacji dla wszystkich diet aby zgodnie z zaleceniami przerwa pomiędzy posiłkami nie wynosiła więcej niż 12h

Odpowiedź Zamawiającego : TAK .



1. W rozdziale VII SWZ - Warunki udziału w postępowaniu ppkt.4..1. Zamawiający żądaniem aby „w okresie ostatnich trzech lat a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy to w tym okresie świadczy lub świadczył usługi żywienia pacjentów z kuchni zewnętrznej( catering) w co najmniej jednej placówce ochrony zdrowia, w której średnia dzienna liczba osobodni wynosiła co najmniej 300”, znacznie ogranicza dostęp do udziału w postępowaniu małym przedsiębiorcom. Przedsiębiorcy, którzy mają doświadczenie w żywieniu pacjentów w placówkach ochrony zdrowia nawet 1000 i więcej dziennie, ale np. w 10 punktach, w żaden sposób nie odbiegają od doświadczenia tych dostarczających całodzienny catering dla tej samej ilości pacjentów, ale np. do 3 punktów. Tym bardziej że z Opisu Przedmiotu Zamówienia wynika iż dostawa posiłków będzie się odbywać do pięciu miejsc rozbitych na 15 oddziałów. Średnio na jeden oddział wypadają 24 osoby. Dlatego też, jako mały przedsiębiorca wnioskuje o zmianę treści SWZ w ten sposób że w ppkucie 4..1., w okresie ostatnich trzech lat a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy to w tym okresie świadczy lub świadczył usługi żywienia pacjentów z kuchni zewnętrznej( catering) w co najmniej jednej placówce ochrony zdrowia, w której średnia dzienna liczba osobodni wynosiła co najmniej 200”. Taki zapis pozwoli na zachowanie zasady uczciwej konkurencji, zasady równego traktowania wykonawców, a także zasady proporcjonalności. W efekcie zgodnie z intencją Pzp zapewni szerszej grupie wykonawców dostęp do zamówienia, w tym małym przedsiębiorcom którzy świadczą swoje usługi na coraz wyższym poziomie, a potwierdza utrwalone orzecznictwo KIO. Nadmiernym, a więc nieproporcjonalnym, warunkiem udziału w postępowaniu jest warunek eliminujący wykonawcę, który w rzeczywistości byłby zdolny do realizacji udzielanego zamówienia (Wyrok SO w Warszawie z 06.04.2022r., sygn.akt XXIII Zs 6/22). Zwracam tu uwagę iż przywołany wyrok dowodzi także naruszenia zasady proporcjonalności i uczciwej konkurencji.

Odpowiedź Zamawiającego: Zamawiający dopuszcza propozycję Wykonawcy .

2. Prosimy o podanie jawnej informacji, jaki operator aktualnie świadczy usługi żywienia pacjentów Mazowieckiego Centrum Leczenia Chorób Płuc i Gruźlicy, oraz jaka jest stawka/ cena osobodnia realizowanej umowy.

Odpowiedź Zamawiającego : Obecnie usługi są świadczone przez Konsorcjum Firm :

Catermed SA ul. Traktorowa 126 lok.201, 91-204 Łódź oraz Jol-Mark Sp. z o.o. oraz PPHU Postep Sp. z o. o. ul. Portowa 16G, 44-100 Gliwice , cena osobodnia realizowanej obecnie umowy wynosi netto 33,37 zł .

3. Czy Zamawiający wyraża zgodę by Wykonawca przekazał jednorazowo wykaz składników z jakich składają się planowane potrawy w formie „Księgi składu potraw i składników produktów”, w której będzie zawarty wykaz wszystkich dań stosowanych przez Wykonawcę. W przypadku wprowadzenia nowego dania księga zostanie uzupełniona.

Odpowiedź Zamawiającego : TAK.

4. Czy Zamawiający dopuszcza w planowaniu dla diety podstawowej do potraw obiadowych takich jak np. fasolka po bretońsku i bigos, pieczywa zamiast dodatku skrobiowego w postaci ziemniaków?

Odpowiedź Zamawiającego: TAK, 1 x w miesiącu nie częściej .

5. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie warzyw mrożonych w planowaniu jadłospisów? Dzięki zastosowaniu warzyw mrożonych Wykonawca może urozmaicić planowane jadłospisy szczególnie w okresie zimowym.. Dzięki zastosowaniu warzyw mrożonych możemy również zwiększyć ekonomię produkcji.

Odpowiedź Zamawiającego : TAK.

6. Czy Zamawiający wymaga planowania dodatkowo surówek lub warzyw gotowanych do dań półmiesięcznych, które w składzie zawierają już porcje warzyw?

Odpowiedź Zamawiającego : TAK

7. Prosimy o informację czy Zamawiający wymaga podawania na śniadanie zupy mlecznej w diecie cukrzycowej?

Odpowiedź Zamawiającego : Tak .

8. Prosimy Zamawiającego o podanie szacunkowej wartości zamówienia zgodnie z art. 28 ustawy z dnia 11 września 2019 r.

Odpowiedź Zamawiającego Szacunkowa wartość zamówienia wynosi 12 063505,00 zł

9. Czy w przypadku zmniejszenia liczby żywionych Zamawiający wyraża zgodę na negocjację ceny?

Odpowiedź Zamawiającego Nie .

1. Proszę o informację czy Zamawiający przewiduje uruchomienie nowych oddziałów? Zgodnie z OPZ liczba żywionych pacjentów wynosi ok 340, jednak z danych obecnego wykonawcy liczba ta oscyluje w okolicach 260 osobodni dziennie.

Odpowiedź Zamawiającego Zamawiający w OPZ przewidział żywienie dla wszystkich oddziałów

2. Proszę o potwierdzenie, że odpady pokonsumpcyjne traktowane z uwagi na charakter placówki, jako odpady zakaźne, są odbierane przez wyspecjalizowaną firmę z terenu Zamawiającego na podstawie odrębnej umowy pomiędzy firmą zewnętrzną a Wykonawcą.

Odpowiedź Zamawiającego : Tak

3. Proszę o potwierdzenie, że Wykonawca ma obowiązek wyposażania oddziałów w pojemniki jednorazowe na odpady pokonsumpcyjne, które są następnie przekazywane do firmy utylizacyjnej i nie są ponownie wykorzystywane.

Odpowiedź Zamawiającego : Tak

4. Proszę o podanie liczby wydanych posiłków za ostatnie 12 miesięcy z podziałem na poszczególne miesiące oraz z podziałem na poszczególne posiłki w tym śniadanie, II śniadanie, obiad, podwieczorek, kolacja

Odpowiedź Zamawiającego : Zamawiający załącza do pisma zestawienie liczby wydanych posiłków za ostatnie 12 miesięcy z podziałem na poszczególne posiłki.

5. Proszę potwierdzenie, że z uwagi na rozmieszczenie poszczególnych oddziałów, oraz pomoc w wypakowaniu pojemników GN do wózków na każdej zmianie wymaganych jest nie mniej niż 2 pracowników wykonawcy wykonujących czynności dostarczania posiłków.

Odpowiedź Zamawiającego : Zamawiający nie określa ilu pracowników Wykonawcy jest niezbędnych do realizacji umowy, .

KIEROWNIK DZIAŁU  
ZAMÓWIENI PUBLICZNYCH I PRZETARGÓW

  
Hanna Cisiecka

DYREKTOR NACZELNY  
Mazowieckiego Centrum Leczenia  
Chorób Płuc i Gruźlicy

  
Anna Kamińska

**ZESTAWIENIE LICZBY WYDANYCH POSIŁKÓW ZA OSTATNIE 12  
MIESIĘCY Z PODZIAŁEM NA POSZCZEGÓLNE POSIŁKI OD 01.07.2023  
do 31.07.2024**

Miesiące	Śniadanie	II Śniadanie	Obiad	Podwieczorek	Kolacja
2023-Lipiec	8236	807	8351	1173	8208
Sierpień	8275	853	8308	1312	8225
Wrzesień	7830	826	7895	1319	7781
Październik	8113	859	8144	1399	8068
Listopad	7687	786	7779	1294	7707
Grudzień	7465	839	7453	1353	7374
2024-Styczeń	7639	777	7676	1184	7647
Luty	7619	837	7642	1186	7606
Marzec	8091	1009	8095	1422	7991
Kwiecień	7878	1045	7876	1447	7851
Maj	7937	871	7985	1176	7908
Czerwiec	7794	740	7837	1039	7778
Lipiec	8040	709	8122	1050	7986
<b>RAZEM</b>	<b>102604</b>	<b>10958</b>	<b>103163</b>	<b>16354</b>	<b>102130</b>

z-ca.Katarzyna Ząberg

Podpis dietetyka

