

Tarnów dnia 21.03.2022r.

Zamawiający:

Mościckie Centrum Medyczne sp. z o.o.

Ul. Kwiatkowskiego 15

33-101 Tarnów

Nr spr1/P/MCM/2022

Wykonawcy ubiegający się o zamówienie publiczne

### Wyjaśnienie Treści SWZ

Postępowania: **CAŁODZIENNE WYŻYWIENIE DLA ZAKŁADU OPIEKUŃCZO LECZNICZEGO**

#### **pytanie**

1. Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej do śniadania dla diety cukrzycowej?  
**Odp. TAK**
2. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że każdorazowo do śniadania powinien być zaplanowany dodatek nabiałowy oraz dodatek białkowy? Produkty nabiałowe są produktami bogatymi w białko, w związku z powyższym do każdego śniadania były by zaplanowane dwa dodatki białkowe.  
**Odp. TAK**
3. Czy Wykonawca dobrze rozumie, że nie może planować papryki i ogórka konserwowego jako dodatku do śniadań i kolacji dla diety podstawowej w sezonie jesienno-zimowym?  
**Ad.4 TAK**
4. Wykonawca zwraca się z prośbą o doprecyzowanie zapisu dotyczącego jakości planowanych wędlin. Jaka zawartość procentową mięsa powinny posiadać wędliny o których mowa?

**Odp. Minimum 60% mięsa**

5. Czy Zamawiający dopuszcza opracowywanie jadłospisu 14-dniowego? Planowanie rytmem dwutygodniowym umożliwi większe urozmaicenie jadłospisu, a także jego bilansowanie pod względem wartości odżywczych.  
**Odp. TAK**
6. Wykonawca prosi o doprecyzowanie jakie diety powinny być zaplanowane w jadłospisie dekadowym przekazywanym do Zamawiającego.

**Odp. ŁATWO STRAWNA  
PODSTAWOWA  
CUKRZYCOWA  
WYSOKOBIAŁKOWA  
MIKSOWANA**

7. Zamawiający w OPZ określił wartości energetyczne dziennej porcji pokarmowej pacjenta (śniadanie, obiad i kolacja) powinna wynosić: energia od 2200 do 2400 kcal. Każda z diet

u

dostarcza określonej ilości kilokalorii (kcal) oraz wartości odżywczej w postaci białka, tłuszczu i węglowodanów. To ile poszczególne diety ma dostarczyć tych w/w składników zależy kogo żywimy, czyli musimy znać tzw. strukturę osób żywionych. Jest to proste, do określenia, jeśli żywimy jednolitą grupę ludzi pod wzg., wieku, płci i aktywności fizycznej, bo mają zbliżone zapotrzebowanie na energię i składniki odżywcze. W szpitalach mamy zróżnicowaną strukturę, ponieważ leżą zarówno, kobiety jak i mężczyźni, w różnych przedziałach wiekowych, w różnych stanach fizjologicznych. W takim przypadku (jeśli dysponujemy statystyką chorych) możemy sami obliczyć średnio ważoną wartość odżywczą dla tak zróżnicowanej grupy. Musimy znać ile osób danej płci jest w określonej grupie wiekowej, o określonej aktywności fizycznej i o określonym stanie fizycznym (ciąża, karmienie piersią) i na tej podstawie wg wzoru obliczamy średnio ważoną wartość energetyczną i odżywczą. W praktyce jest to trudne, mało prawdopodobne i niepotrzebne, ponieważ szpital nie udostępnia takich danych oraz dynamika zmian (rotacja pacjentów) jest bardzo duża. " **Za podstawę diety przyjęto średnie normy dla kobiet (1800 kcal) i mężczyzn (2270 kcal) o małej aktywności fizycznej, opracowane przez Ziemiańskiego [56].** W założeniu diety przyjęto średnią zaokrągloną wartość 2000 kcal (8368 kJ). Zamawiający określił kaloryczność diet powyżej przeciętnej średniej. Czy ze wzg. na prewencję otyłości i chorób żywieniowo zależnych Zamawiający zgodzi się na zmianę zapisu zgodnie z Zaleceniami IŻŻ aby dieta podstawowa, dieta łatwostrawna z modyfikacjami miały 2000 kcal, a dieta cukrzycowa 1600-2000kcal ?

**Odp. TAK**

8. Wykonawca zwraca się z prośbą o modyfikację zapisu OPZ dotyczącą % podziału składników odżywczych w diecie. Na podstawie zaleceń IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych powinny zawierać: węglowodany 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 30%.

**Ad.8 zamawiający wymaga tak jak jest w SWZ**

9. Czy Wykonawca dobrze interpretuje, że wszystkie diety, również dieta cukrzycowa są 3 posiłkowe?

**Odp. TAK**

10. Czy Zamawiający wymaga by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszotto z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp. mają być planowana osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych?

**Odp. TAK**

11. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie produktów typu instant w postaci kisielei, budyniów, galaretek?

**Odp. 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.

**Odp. NIE WYRAŻA ZGODY**

13. Wykonawca dobrze rozumie, że Zamawiający wymaga by diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ które zostały opisane w następujących publikacjach „Podstawy naukowe żywienia w szpitalach” pod redakcją Jana Dzieniszewskiego, wyd. IŻŻ, „Zasady prawidłowego żywienia chorych w szpitalach” pod red. Mirosława Jarosza, wyd. IŻŻ, „Normy żywienia dla populacji Polski” pod red. M. Jarosza, E. Rychlik, K. Stoś, J. Charzewskiej wyd.

NIZP- PZH 2020r.?

**Odp. TAK**

14. Czy Zamawiający wyraża zgodę na stosowanie mleka w proszku (szczególnie w sezonie letnim)?

**Odp. NIE WYRAŻA ZGODY**

15. 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%.

**Odp. ODCHYLENIE DO +/- 7%**

16. Prosimy o podanie rzeczywistej ilości zrealizowanych posiłków z rozbiłem na poszczególne miesiące w niżej wskazanym okresie.

Data	5.2021	6.2021	7.2021	8.2021	9.2021	10.2021	11.2021	12.2021	1.2022	2.2022	3.2022
Posiłek	5472	5400	5766	5766	5448	5394	5220	7096	5580	5040	-

17. Mając na uwadze, iż zamawiający dopuszcza możliwość ograniczenia ilości żywności w trakcie trwania zamówienia uprzejmie prosimy o podanie procentowej ilości spadku, który nie będzie miał wpływu na zmianę warunków umowy.

**Odp. ODCHYLENIE DO +/- 10%**

18. Mając na uwadze, iż Zamówienie dotyczy świadczenia usługi zbiorowego żywienia w sektorze szpitalnym, który zgodnie z zapisami SWZ oraz wytycznych IŻŻ wymaga zastosowania dla pacjentów żywienia uwzględniającego wytyczne dietetyczne wnosimy o konieczność posiadania referencji zaświadczających, iż przyszły wykonawca świadczył usługę zbiorowego żywienia dla pacjentów w placówkach ochrony zdrowia. W żywieniu chorych hospitalizowanych ważne jest zapewnienie bezpieczeństwa zdrowego posiłku. Natomiast celem każdego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego jest wyłonienie podmiotu zdolnego do wykonania danego zamówienia. Prawnie ustalona procedura reguluje sposób eliminowania wykonawców, którzy albo nie są zdolni do wykonania zamówienia, albo nie spełniają innych postawionych im wymogów. Zamawiający określił warunek zdolności technicznej lub zawodowej jeżeli Wykonawca wykaże co najmniej jedną usługę polegającą na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków dla minimum 30 osób dziennie (średnia liczba osób), przez okres minimum 6 miesięcy.

Zamawiający nie dookreślając, że usługa powinna dotyczyć pacjentów hospitalizowanych, naraża się na ryzyko wyboru wykonawcy niezdolnego do wykonania zamówienia publicznego, który nie posiada odpowiedniego doświadczenia do jego wykonania lub w stosunku do którego, ze względu na sytuację podmiotową zachodzi prawdopodobieństwo niewykonania lub nienależytego wykonania zamówienia. Ponadto wykazanie tylko jednej usługi wyrazi minimalne zdolności przyszłego Wykonawcy. Zamawiający, poprzez dokonanie opisu sposobu dokonania oceny spełnienia warunku udziału w postępowaniu dotyczącego zdolności technicznej lub zawodowej – winien uwzględnić przedmiot udzielanego przez siebie zamówienia, w tym jego szczególny charakter (wyrok KIO z dnia 06.06.2013, KIO 1064/12, wyrok KIO z dnia 22.02.2013, KIO 286/13, wyrok KIO z dnia 24.01.2013, KIO 78/13).

Skoro przedmiotem niniejszego postępowania jest usługa codziennego przygotowywania żywienia dla pacjentów Mościckiego Centrum Medycznego, to ukształtowanie warunku udziału w postępowaniu w zakresie zdolności technicznej i zawodowej powinno być zatem – zgodnie z dyspozycją ustawy Pzp – określone w ten sposób, że Wykonawca winien legitymować się wiedzą i doświadczeniem w wykonaniu usług przygotowania i dostarczania całodziennych posiłków dla pacjentów szpitala.

Biorąc powyższe pod uwagę, wnosimy o wprowadzenie zapisów do SWZ obligujących Wykonawców do wykazania posiadanego doświadczenia w wykonywaniu podobnych usług.

L

Zamawiający uzna ww. warunek za spełniony, jeżeli Wykonawca wykaże, że: „Wykonawca wykonał co najmniej trzy usługi w zakresie żywienia pacjentów hospitalizowanych w okresie przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu; polegającą na przygotowaniu i dostarczaniu posiłków dla minimum 30 osób dziennie (średnia liczba osób), przez okres minimum 6 miesięcy. W celu oceny spełniania tego warunku Wykonawca zobowiązany jest do przedłożenia wykazu wykonanych, a przypadku świadczeń okresowych lub ciągłych również wykonanych, dostaw lub usług w zakresie niezbędnym do wykazania spełnienia warunku wiedzy i doświadczenia w okresie ostatnich trzech lat przed upływem terminu składania ofert albo wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, z podaniem ich wartości, przedmiotu, dat wykonania i odbiorców, oraz załączeniem dokumentu potwierdzającego, że te dostawy lub usługi zostały wykonane lub wykonywane należycie (referencje)”

**Ad. 18 zamawiający dopuszcza ale nie wymaga**

19. Prosimy o potwierdzenie, że w Załączniku nr 1 do SWZ Formularzu ofertowym należy wpisać łączną cenę oferty brutto jako iloraz kwoty całodziennego wyżywienia x ilość pacjentów 70 osób x 365 dni, co daje łącznie: 25 550 osobodni.

**Ad.19 Zamawiający oczekuje podania łącznej ceny brutto za całość zamówienia oraz ceny dla jednego pacjenta za osobodzień.**

20. W Załączniku nr 8 do SWZ w projekcie umowy Zamawiający nie określił minimalnej wartości lub wielkości świadczenia stron czym naruszył art. 433 pkt 4 P.z.p. w zw. z art. 455 ust. 1 pkt 1 P.z.p. w zw. z art. 16 pkt 1 P.z.p. w zw. z art. 8 ust. 1 P.z.p. w zw. z art. 353 1 Kodeksu cywilnego (dalej jako Strona 2 z 11 „K.c.”) w zw. z art. 266 i art. 359 pkt 2 P.z.p. „K.c.”) w zw. z art. 266 i art. 359 pkt 2 P.z.p. W związku z powyższym wnosimy o dopisanie do projektu umowy do 2do §1 ust. 5 o następującej treści: „Wynagrodzenie opisane w ust. 1 będzie miało charakter wynikowy uzależniony od ilości przygotowanych i dostarczonych posiłków w ramach całodziennego wyżywienia z zastrzeżeniem, iż minimalna liczba posiłków zamówionych przez Zamawiającego nie może wynosić mniej niż 90% liczby osób określonej w załączniku nr 1 do SWZ -formularza cenowego tj. zamówienie przygotowania i dostawy całodziennych wyżywienia dla nie mniej niż 70 osób.”

**Ad. 20 Zamawiający nie przewiduje znaczącego zmniejszenia zamawianych posiłków**

21. Wobec zastosowania jako kryterium wyboru oferty ceną 100% , jako jedynego kryterium oceny ofert bez zastosowania zamówienia wymagań jakościowych odnoszących się do co najmniej głównych elementów składających się na przedmiot zamówienia, wnosimy o  
Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający kierował się będzie następującymi kryteriami i ich wagami:

Cena (C) - 60%

Zaświadczenia o uzyskaniu licencji gotowego posiłku (L) -40%

Oferty będą oceniane według ww. kryteriów, w następujący sposób:

Oferty będą oceniane w odniesieniu do najkorzystniejszych danych przedstawionych przez Wykonawców odpowiednio w zakresie kryterium, w następujący sposób:

1) Kryterium cena – 60%: Oferta z najniższą ceną brutto otrzyma maksymalną ilość punktów, a pozostałym ofertom zostanie przypisana odpowiednio mniejsza liczba punktów, zgodnie ze wzorem:

$$C = \left( \frac{\text{Oferta o najniższej cenie brutto}}{\text{Cena brutto oferty badanej}} \times 100 \text{ pkt} \right) \times \text{waga kryterium tj. 60 \%}$$

gdzie: C - wartość punktowa badanej oferty

## **2) Kryterium (L) posiadanie licencji gotowego posiłku – 40%**

Ocena jakości dotyczyć będzie posiadania przez Wykonawcę:

zaświadczenia wydanego od roku 2019 wzywz przez akredytowane laboratorium żywnościowe o uzyskaniu licencji gotowego posiłku, potwierdzającego jakość gotowego wyrobu przygotowanego w ramach danej diety szpitalnej (1 dieta= 1 zaświadczenie).

Punkty zostaną przyznane według posiadanej liczby zaświadczeń wg. zasady:

8 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 40 pkt

6 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 20 pkt

3 zaświadczenia dotyczące różnych diet -10 pkt

mniej niż 3 zaświadczenia - 0 pkt

Ocena na podstawie dołączonych do oferty zaświadczeń wydanych przez akredytowane laboratorium żywnościowe.

Licencja gotowego posiłku jest potwierdzeniem jakości całodziennego zestawu żywieniowego.

W ramach danej diety szpitalnej (w próbce z całego zestawu żywieniowego) stwierdza się zgodność badanych parametrów z wartościami deklarowanymi w przygotowanym jadłospisie.

Wartości odżywcze i energetyczne badane są zgodnie z określonymi normami, metodami oraz rozporządzeniami m.in. wartość energetyczna zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku, węglowodany zgodnie z rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 roku, białka zgodnie z PB-116 wyd. III z dn. 11.08.2020, tłuszcze zgodnie z normą PN-A-82100:1985.

Na podstawie badanych parametrów akredytowane laboratorium stwierdza, czy dana firma przeszła pomyślnie proces weryfikacji jakości posiłków, czyli czy badany zestaw żywieniowy potwierdza, że został przygotowany zgodnie z deklarowaną recepturą i wartościami odżywczymi i energetycznymi."

Od .21 Zamawiający będzie oceniał oferty tak jak jest podane w SWZ czyli 100% cena.

Z poważaniem

  
PREZES ZARZĄDU  
Jan Mustaf

