



ZAMAWIAJĄCY:

INSTYTUT GRUŹLICY I CHORÓB PŁUC
01-138 Warszawa, ul. Płocka 26
Tel. +48224312301 Fax. +48224312452
KRS: 0000141482 NIP: 525-00-08-838 REGON: 000288490
<https://igichp.ezamawiajacy.pl>

Przetarg znak: AP.26.US1.2022

Warszawa, dnia 22.02.2022 r.

Wyjaśnienie treści SWZ.

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym na podstawie art. 275 pkt 1 w zw. z art. 359 pkt 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.), zwaną dalej „ustawa Pzp” na świadczenie kompleksowych usług codziennego, całodobowego żywienia pacjentów polegające na przygotowaniu i dostawie do siedziby Zamawiającego posiłków przeznaczonych dla osób hospitalizowanych oraz pracowników Instytutu Gruźlicy i Chorób Płuc w Warszawie.

I. WYJAŚNIENIA TREŚCI SWZ.

Działając na podstawie art. 284 ust. 2 ustawy Pzp Zamawiający przekazuje poniżej treść zapytań, które wpłynęły do Zamawiającego wraz z wyjaśnieniami:

1. Czy w przypadku liczby zamawianych osobo posiłków poniżej 200, Zamawiający zgodzi się na negocjacje ceny?
Odpowiedź: Nie, Zamawiający nie wyraża zgody na negocjacje ceny.

2. Proszę podać ilości wydanych posiłków za ostatnie 12 m-cy w podziale na miesiące?

Odpowiedź:

	Luty 2021	Marzec 2021	Kwiecień 2021	Maj 2021	Czerwiec 2021	Lipiec 2021	Sierpień 2021	Wrzesień 2021	Październik 2021r	Listopad 2021	Grudzień 2021	Styczeń 2022	Razem
śniadanie	5149	5676	5541	5874	5835	6793	6291	6608	6844	5813	5240	5583	71247
obiad	5162	5661	5503	5839	5888	6734	6250	6614	6795	5800	5133	5597	70976
kolacja	5169	5675	5503	5841	5890	6739	6264	6603	6798	5799	5144	5600	71025
II śniadanie	986	1261	1118	1254	1365	1735	1243	1349	1444	1315	1040	1144	15254
podwieczorek	1003	1244	1107	1253	1373	1716	1221	1368	1428	1276	1050	1136	15175
II kolacja	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	-	0

3. Czy Zamawiający planuje zamykanie oddziałów co skutkowało by zmniejszeniem stanów żywności?

Odpowiedź: Nie, Zamawiający nie planuje zamykania oddziałów.

4. Kto będzie ponosił koszty zużywanych dla pacjentów opakowań jednorazowych zarówno dla pacjentów reżimowych jak i dla covidowych?

Odpowiedź: Wykonawca z którym zostanie podpisana umowa będzie ponosił koszty opakowań jednorazowych.

5. Proszę o podanie ilości zużytych opakowań jednorazowych za ostatnie 12 m-cy w podziale na miesiące.

Odpowiedź: Średnia liczba pacjentów, którym dostarczane były jednorazowe opakowania:

Luty 2021	Marzec 2021	Kwiecień 2021	Maj 2021	Czerwiec 2021	Lipiec 2021	Sierpień 2021	Wrzesień 2021	Październik 2021r	Listopad 2021	Grudzień 2021	Styczeń 2022
130	400	700	280	30	30	5	5	15	180	560	460

6. Po czyjej stronie będzie odbiór i utylizacja opakowań jednorazowych covidowych?

Odpowiedź: Odbiór i utylizacja opakowań jednorazowych będzie po stronie Zamawiającego.

7. Po czyjej stronie będzie odbiór i utylizacja resztek pożywnościowych zakaźnych od pacjentów covidowych?

Odpowiedź: Odbiór i utylizacja resztek pożywnościowych zakaźnych od pacjentów covidowych będzie po stronie Zamawiającego.

8. Z uwagi na brak wiedzy dotyczący zakończenia pandemii czy zamawiający zgodzi się na pokrycie kosztów pojemników jednorazowych zużywanych tylko dla pacjentów covidowych? W innym wypadku, celem zabezpieczenia interesów wykonawcy, niezbędne będzie doliczenie do kosztu wykonania usługi ceny opakowań jednorazowych, przy założeniu że wszyscy pacjenci są przez cały czas trwania umowy pacjentami tzw covidowymi żywionymi w opakowaniach jednorazowych. Skutkowało to będzie znacznym wzrostem oferowanej ceny jednostkowej osobodnia, natomiast przy zgodzie na pokrycie kosztów jednorazowych Zamawiający zapłaci tylko i wyłącznie za realne zużycie tych pojemników.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

9. Proszę o podanie ilości pacjentów reżimowych ale nie covidowych?

Odpowiedź: Około 4 pacjentów reżimowych dziennie.

10. Kto zapewnia preparaty chemiczne do zmywarek?

Odpowiedź: Preparaty chemiczne myjąco – nabylszcujące do zmywarek zapewni Zamawiający.

11. Proszę o informację na jakiej podstawie Zamawiający szacuje liczbę żywionych na poziomie 240 dziennie jeżeli średnia za ostatnie 6 miesięcy wynosi niecały 180 osobodni dziennie, co stanowi 75% liczby podawanej przez Zamawiającego. Mając na uwadze obecną sytuację epidemiologiczną oraz roczny okres umowy wątpliwe jest aby Zamawiający w okresie trwania Umowy osiągnął liczbę żywionych wskazanych w SIWZ. Jest to o tyle istotne, iż każdy Wykonawca musi pokryć koszty stałe i przy nierzetelnych danych, skutkować to będzie stratą finansową dla Wykonawcy. Nawet przy zapisie w SIWZ iż to tylko szacunek i stany mogą być niższe bez możliwości ubiegania się o rekompensatę ze strony Wykonawcy, to na Zamawiającym spoczywa przygotowanie rzetelnej dokumentacji. Jeżeli Zamawiający szacuje liczbę żywionych powinien odnieść się do aktualnej sytuacji w swojej placówce, a nie antycypować na podstawie danych sprzed prawie dwóch lat.

Odpowiedź: Zamawiający szacuje liczbę żywionych na poziomie 240 dziennie na podstawie ilości łóżek na poszczególnych oddziałach. W związku z aktualną sytuacją epidemiczną nie jest możliwe dokładne określenie ilości osób hospitalizowanych w kolejnych miesiącach.

12. Zgodnie z art. 240 ust 2 ustawy Pzp kryteria oceny ofert i ich opis powinny umożliwiać Zamawiającemu weryfikację i porównanie poziomu oferowanego wykonania przedmiotu zamówienia na podstawie informacji przedstawianych w ofertach. Zgodnie z zaleceniami UZP należy unikać kryteriów opartych na nieweryfikowanych deklaracjach Wykonawców. W związku z powyższym wnosimy o zmianę kryterium ocen ofert z:

Kryteria cena – waga 100%

Zmiany na:

1. Przy wyborze najkorzystniejszej oferty zamawiający kierował się będzie następującymi kryteriami i ich wagami:

Cena (C) - 60%

Posiadanie certyfikatu ISO 22000 (P) – 20%

Posiadanie licencji gotowego posiłku (L) -20%

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:

Oferta o najniższej cenie brutto

$C = \frac{\text{Cena oferty} - \text{Cena najniższa}}{\text{Cena najniższa}} \times 100 \text{ pkt} \times \text{waga kryterium tj. } 60 \%$

Cena brutto oferty badanej

gdzie: C - wartość punktowa badanej oferty

- 2) Kryterium (P) posiadanie certyfikatu ISO 22000– 20 %. Ocena w oparciu o załączony do oferty certyfikat:

a) Certyfikat Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności EN ISO 22000:2005 – 20 pkt

b) Brak certyfikatu w ofercie – 0 pkt

Sposób oceny:

- posiadanie certyfikatu

W celu potwierdzenia posiadania w/w certyfikatów Wykonawca składa certyfikaty do oferty.

- 3) Kryterium (L) posiadanie licencji gotowego posiłku – 20%

Oceną jakości dotyczyć będzie posiadania przez Wykonawcę:

zaświadczenia wydanego co najmniej w 2019 roku 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 - 20 pkt

5 zaświadczeń dotyczących różnych diet - 5 pkt

mniej niż 5 zaświadczeń - 0 pkt

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

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

13. Zamawiający w załączniku nr 6 określił wartości energetyczne dziennej porcji pokarmowej pacjenta (śniadanie, obiad i kolacja) powinna wynosić: energia od 2100 do 2400 kcal. Każda z diet 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 prewencje 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?

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ. Wartość energetyczna diet szpitalnych powinna być zgodna z załącznikiem nr 2 do SWZ.

14. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że Zamawiający wyraża zgodę by diety dla dzieci, młodzieży i dorosłych zawierały węglowodanów 45-65%, białka 10-20%, tłuszczów 30% na podstawie zaleceń IŻŻ oraz Norm Żywienia dla Populacji Polski i ich zastosowanie pod redakcją Mirosława Jarosza i wsp. z 2020 roku?

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

15. 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

Dziesięszewskiego, 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.?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga aby diety były bilansowane zgodnie z aktualnymi zaleceniami IŻŻ oraz załącznikiem nr 2 do SWZ.

16. Czy Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej do śniadania dla diety cukrzycowej?

Odpowiedź: Tak, Zamawiający wymaga planowania zupy mlecznej do śniadania dla diety cukrzycowej.

17. Czy Zamawiający wymaga planowania masła w opakowaniach jednostkowych do śniadań i kolacji? Produkt ten znacznie podwyższa koszty świadczonej usługi.

Odpowiedź: Zamawiający nie wymaga planowania masła w opakowaniach jednostkowych do śniadań i kolacji.

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

Odpowiedź: Zamawiający podtrzymuje zapisy SWZ.

19. Wykonawca prosi o doprecyzowanie jakie diety powinny być zaplanowane w jadłospisie dekadowym przekazywanym do Zamawiającego.

Odpowiedź: W jadłospisie dekadowym powinny być zaplanowane diety: podstawowa, lekkostrawna, cukrzycowa.

20. 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?

Odpowiedź: Zamawiający wymaga aby do dań jednogarnkowych planowana była osobno porcja warzyw o gramaturze 120g.

21. 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 umożliwia 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: Zamawiający nie wyraża zgody.

22. 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: Dopuszczalne są odchylenia +/- 10% od wartości energetycznej i odżywczej.

23. Czy Zamawiający wyraża zgodę na planowanie dań z kiszzonek dla diety cukrzycowej? Według literatury na którą powołuje się Zamawiający w SIWZ produkty te nie są wykluczone dla tej diety.

Odpowiedź: Zamawiający nie wyraża zgody.

24. Czy Zamawiający wyraża zgodę na planowanie dań z łopatki wieprzowej? Według literatury na którą powołuje się Zamawiający w SIWZ produkty te nie są wykluczone dla diet.

Odpowiedź: Zamawiający wyraża zgodę na dania z łopatki wieprzowej tylko jeśli chodzi o kotlet mielony, klopsiki, pulpety wyłącznie dla diety podstawowej.

ZATWIERDZAM
Zastępca Dyrektora
ds. Administracyjno-Technicznych
mgr inż. Marek Marszałkowski