



REGIONALNY SZPITAL
w KOŁOBRZEGU

L.dz.RS/EP/29/2019

Kołobrzeg, 24 października 2019 r.

Uczestnicy postępowania

Modyfikacja nr 5 treści SIWZ

Informacja dla wykonawców biorących udział w postępowaniu prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na: **świadczenie usług żywienia pacjentów szpitala i inne usługi żywieniowe dla potrzeb Regionalnego Szpitala w Kołobrzegu**

Z uwagi na wniesione odwołanie w ww. postępowaniu Zamawiający dokonuje modyfikacji treści SIWZ oraz ogłoszenia o zamówieniu w zakresie zmiany terminu składania i otwarcia ofert:

ROZDZIAŁ XI Składanie i otwarcie ofert

1. Ofertę należy złożyć **poprzez Platformę** w terminie do dnia **12 listopada 2019 roku**, do godz. **09:00**.
2. Otwarcie ofert odbędzie się w dniu **12 listopada 2019 roku**, o godz. **09:30** w Regionalnym Szpitalu w Kołobrzegu ul. Łopuskiego 31-33, 78-100 Kołobrzeg, pok. nr 11. Otwarcie ofert jest jawne, wykonawcy mogą w nim uczestniczyć.
3. Postępowanie o udzielenie zamówienia jest przeprowadzane przez komisję przetargową powołaną decyzją Dyrektora.
4. Zamawiający bezpośrednio przed otwarciem ofert podaje kwotę, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia. Następnie zamawiający podaje informacje, o których mowa w art. 86 ust. 4 ustawy.
5. Niezwłocznie po otwarciu ofert zamawiający zamieści na stronie internetowej (Platformie) informacje dotyczące:
 - 1) kwoty, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia;
 - 2) firm oraz adresów wykonawców, którzy złożyli oferty w terminie;
 - 3) ceny, terminu wykonania zamówienia i warunków płatności zawartych w ofertach.

Stosownie do wyroku Krajowej Izby Odwoławczej z dnia 08 października 2019 r. sygn.. akt KIO 1885/19, Zamawiający dokonuje doprecyzowania opisu kryterium jakości w zakresie oceny jadłospisów. Modyfikacja SIWZ w tym zakresie jest następująca:

Rozdział XII SIWZ ust. 1 pkt 2)

1) Jakość 20% (J)

Zamawiający dokona oceny oferty w tym kryterium na podstawie opracowanej przez Wykonawcę Koncepcji świadczenia usługi, która winna zawierać co najmniej:

- 1) **Jadłospis dekadowy (10 przykładowych jadłospisów z recepturami dla diety normalnej - okres letni) – (dołączyć do oferty) - maksymalnie 5 punktów**



REGIONALNY SZPITAL
w KOŁOBRZEGU

- Ocena wg zasad prawidłowego planowania i obowiązujących wytycznych w zakresie żywienia wg wytycznych Instytutu Żywności i Żywienia.

Ocena polega na stwierdzeniu zastosowania w jadłospisach:

- sezonowości /okres letni/ produktów i potraw,
 - różnych technik obróbki kulinarnej,
 - urozmaiceniu posiłków pod względem konsystencji, barwy/ kolorystyki, smaku i zapachu.
 - wszystkie zasady uwzględnione – 1 punkt
 - brak uwzględnienia co najmniej jednej z zasad – 0 punktów.
- Ocena wg wymogów umowy (szczegółowe warunki określone w załączniku nr 1 do modyfikacji)
 - wszystkie odpowiedzi pozytywne – (tak) – 2 punkty
 - odpowiedzi negatywne - (nie) - od 1 do 5 – 1 punkt
 - odpowiedzi negatywne - (nie) - od 6 do 10 – 0,5 punktu
 - ilość odpowiedzi negatywnych powyżej 11 – 0 punktów

- Ocena teoretyczna

analiza jakościowa – maksymalnie 1 punkt

Ocena punktowa wg Bielińskiej (szczegółowe warunki określone w załączniku nr 2 do modyfikacji)

- w granicach 35 -40 - 1 punkt,
- poniżej 35 - 0 punktów.

analiza ilościowa - średnie wartości energetyczne i odżywcze (szczegółowe warunki określone w załączniku nr 3 do modyfikacji)

– maksymalnie

1 punkt:

- wszystkie w/w wartości w granicach norm – 1 punkt,
- jedna lub więcej w/w wartości poniżej lub powyżej norm – 0 punktów.

Pozostałe zapisy SIWZ pozostają bez zmian.

Powyższa modyfikacja treści SIWZ została dokonana zgodnie z art. 38 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych z dnia 29 stycznia 2004 roku i są dla Wykonawców wiążące.

Do wiadomości:

- wszyscy uczestnicy

**OCENA WG WYMOGÓW UMOWY
JADŁOSPISY DEKADOWE - DIETA NORMALNA**

Lp.	KRYTERIA OCENY	Dzień dekady									
		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Czy śniadanie zawiera:										
	zupę mleczną w ilości - 350ml/ lub zamiennie sfermentowane prod. mleczne w ilości *150g										
	pieczywo mieszane w ilości* 75g										
	wędliny, sery, ryby w ilości* 50g										
	dodatek warzywny lub owocowy w ilości *50g										
	pasty mięsne, twarogowe, rybne, jajeczne w ilości *80g										
	masło lub masło roślinne w ilości *15g										
	herbata, kawa zbożowa, kakao w ilości *250ml										
2.	Czy obiad zawiera:										
	zupę w ilości *350ml										
	ziemniaki, kasze, makarony, ryż jako dodatek do II dania w ilości *200g										
	ziemniaki, kasze, makarony, ryż jako samodzielne II danie w ilości *300g										
	surówka w ilości*150g / lub warzywa gotowane/										
	ryby(filet), mięso (filet,sztuka)bez kości w ilości *100g										
	mięso, ryba w formie mielonej w ilości *100g (wsad 80% mięsa, ryby)										
	gulasze, potrawki, sosy mięsne w ilości *200g (wsad 100g mięsa)										
	drób z kością w ilości *200g										
	kompot lub napój owocowy w ilości *250ml										
	potrawa z ryb/ 2 x w dekadzie /										
	potrawa półm.lub bezmięsna / 3x w dekadzie/										
	Potrawa mięsna / 5 xw dekadzie /										
3.	Czy kolacja zawiera:										
	pieczywo mieszane w ilości *100g/ dieta żołądkowa 75g										
	wędliny, sery, dżemy w ilości* 60g										
	dodatek warzywny lub owocowy w ilości *50g										
	pasty mięsne, twarogowe, rybne, jajeczne w ilości *80g										
	masło lub masło roślinne w ilości *15g										
	herbata, kawa zbożowa, kakao w ilości *250ml										

* - nie mniejszej

Odpowiedź: tak / jeśli jest pozytywna/ nie / jeśli jest negatywna/

x - / jeśli nie dotyczy/

ANALIZA ILOŚCIOWA

<i>Oceniane wartości</i>	<i>Wartości średnie jadłospisów/ Wartość %</i>	<i>ocena wartości</i>	<i>Ilość przyznanych punktów</i>
<i>Średnia wartość energetyczna / norma od 2064kcal¹do 2467kcal² /*</i>		<i>w granicach normy powyżej normy poniżej normy</i>	
<i>Średnia wartość białka / norma 10-20% o.z.k./*</i>		<i>w granicach normy powyżej normy poniżej normy</i>	
<i>Średnia wartość tłuszczu / norma 20-35% o.z.k./*</i>		<i>w granicach normy powyżej normy poniżej normy</i>	
<i>Średnia wartość węglowodanów / norma 50-70% o.z.k./*</i>		<i>w granicach normy powyżej normy poniżej normy</i>	

* Normy żywienia dla populacji polskiej. M. Jarosz. IŻŻ Warszawa 2017

1. Średnia wszystkich grup wiekowych - KOBIECI - PAL(1,6).

2. Średnia wszystkich grup wiekowych MĘŻCZYŹNI - PAL(1,6).