



Katowice dn. 30.01.2017r.

**DO
WSZYSTKICH WYKONAWCÓW**

Dot. ogłoszenia pn: *Przygotowanie i dostawa całodziennego wyżywienia dla pacjentów Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego im. prof. K. Gibińskiego Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach w lokalizacji Katowice ul. Medyków 14.*

Pytanie 1.

Prosimy o dokładne sprecyzowanie, jakie pieczywo i w jakich ilościach Zamawiający ma zaplanować w diecie lekkostrawnej? Czy Zamawiający uzna za poprawne zaproponowanie: chleb mieszany (50g) + bułka grahamka (50g)
Odp. TAK

Pytanie 2.

Prosimy o potwierdzenie, iż Wykonawca dobrze rozumie, że jako „koszt surowca zużytego do produkcji posiłków” w jadłospisach załączonych do oferty należy podać wsad do kotła z danego dnia.
Odp. TAK

Pytanie 3.

W Załączniku nr 4 pkt IV ppkt 12 *Szczegółowe wymagania Zamawiającego w zakresie planowania jadłospisów* Zamawiający zapisał, iż Wykonawca może zaplanować w jadłospisach inne dodatki, niż te przedstawione w tabeli, jednakże po zatwierdzeniu przez Zamawiającego. Jak ten zapis dotyczy jadłospisów planowanych do oferty? Czy Wykonawca może zaplanować również inne produkty, niż te przedstawione w tabeli, zgodnie z zaleceniami dietetyki?
Odp. TAK

Pytanie 4.

Na ile posiłków należy zaplanować dietę podstawową?
Odp. Na 4 posiłki (śniadanie, II śniadanie, obiad, kolację) - przy czym cena śniadania ma obejmować również II śniadanie.

Pytanie 5.

Na ile posiłków należy zaplanować dietę łatwo strawną?
Odp. Na 4 posiłki (śniadanie, II śniadanie, obiad, kolację) - przy czym cena śniadania ma obejmować również II śniadanie.



Pytanie 6.

Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający wymaga zaplanowania w diecie podstawowej na śniadanie i/lub kolację jednego z zestawów pieczywa:

Chleb mieszany (50g) + bułka grahamka (50g) lub z ziarnami

Lub

Chleb razowy (60g) + bułka pszenna kajzerka (50g).

Odp. TAK

Pytanie 7.

Czy jeśli w daniu obiadowym zawiera się np. ryba w jarzynach, risotto z mięsem i warzywami, sos jarzynowy, fasolka po bretońsku, to czy Zamawiający wymaga także surówki do tego dania?

Odp. Zamawiający w takich przypadkach nie wymaga dodatkowych warzyw.

Pytanie 8.

Czy jeśli II daniem obiadowym jest potrawa bezmięсна, np. pierogi ruskie, pierogi leniwe itp. to także należy planować do niego surówkę/salatkę?

Odp. Zamawiający w takich przypadkach nie wymaga dodatkowych warzyw.

Pytanie 9.

Z wiedzy Wykonawcy na rynku dostępny jest cukier jednoporcjowy o masie 5 g (=1 łyżeczka). Uprzejmie prosimy o poprawienie omyłki pisarskiej.

Odp. Zamawiający koryguje omyłkę pisarską i wymaga cukru jednoporcjowego o masie 5g.

Pytanie 10.

Zamieszczone w SIWZ w Załączniku nr 4 pkt.IV pkt 14 ppkt 3 *Procentowe zapotrzebowanie energetyczne z poszczególnych składników odżywczych:*

Tłuszcz: do 30%

Białko: 13-16%

Węglowodany: 50-55%

Zawiera zbyt małą zawartość węglowodanów.

Dodatkowo przedstawione wartości procentowe nie są spójne z danymi zawartymi w tabeli przedstawionej powyżej w SIWZ w Załączniku nr IV pkt. 14 ppkt 2 Wymagane normy kalorii i składników pokarmowych obliczone na osobodzień, przedstawiają wartości:

Kalorie: ok. 2200 – 2400 kcal

Węglowodany: ok. 300 – 400 g

Białko: 70 – 80g

Tłuszcz: 65 -75g

Gdzie udział energii z węglowodanów wynosi ok. 54 – 66%

Zgodnie z zaleceniami dotyczącymi norm żywienia („Normy żywienia dla populacji polskiej – nowelizacja” pod red. Prof. Dr hab. med. Mirosława Jarosza z 2012r) białko powinno dostarczać 10-15% energii, tłuszcze 20-35% energii a węglowodany 50-70% energii dziennie. Prosimy o potwierdzenie, iż



Zamawiający uzna za poprawne jadłospisy przygotowane zgodne z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia .

Odp. Zamawiający uzna za poprawne jadłospisy przygotowane zgodne z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia.

Pytanie 11.

W pkt. IV ZASADY PLANOWANIA POSIŁKÓW ppkt. 11 – OBIAD

Zamawiający napisał, iż wymaga planowania 5 razy dań mięsnych, w tym 3 razy w porcjach, z czego przedstawił wymagane 4 rodzaje mięsa w porcjach. Prosimy o poprawienie zapisów, dotyczącą wymaganej ilości mięsa w postaci całej sztuki.

Odp. Zamawiający koryguje zapis i wymaga:

II danie: w ciągu 7 dni minimum:

3 razy w porcjach (sztuka mięsa w postaci nie rozdrobnionej, smażona, duszona, pieczona, gotowana – w zależności od diety), z zastosowaniem:

schab wieprzowy – 1 raz w tygodniu,

karczek/łopatka wieprzowa/mięso z szynki wieprzowej/wołowina – 1 raz w tygodniu,

filet z drobiu lub udko z kurczaka – 1 raz w tygodniu,

1 raz w tygodniu ryba smażona/gotowana

1 raz danie bezmięsne

2 razy w tygodniu danie półmięsne

Pytanie 12.

W pkt. IV ZASADY PLANOWANIA POSIŁKÓW ppkt. 11 – OBIAD

Zamawiający napisał, iż wymaga planowania w ciągu tygodnia:

5 razy danie mięsne;

1 raz ryba;

1 raz danie bezmięsne;

2 razy danie półmięsne.

Wymagania Zamawiającego nie są określone na 7 dni, lecz na 9 dni. Prosimy o przedstawienie zapisów dotyczące planowania potraw mięsnych/ryby/bezmięsnych/półmięsnych na okres tygodnia.

Odp. Zamawiający koryguje zapis i wymaga:

II danie: w ciągu 7 dni minimum:

3 razy w porcjach (sztuka mięsa w postaci nie rozdrobnionej, smażona, duszona, pieczona, gotowana – w zależności od diety), z zastosowaniem:

schab wieprzowy – 1 raz w tygodniu,

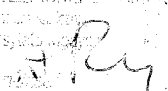
karczek/łopatka wieprzowa/mięso z szynki wieprzowej/wołowina – 1 raz w tygodniu,

filet z drobiu lub udko z kurczaka – 1 raz w tygodniu,

1 raz w tygodniu ryba smażona/gotowana

1 raz danie bezmięsne

2 razy w tygodniu danie półmięsne

Z upoważnienia Dyrektora
Uniwersyteckiego Centrum Klinicznego
Śląskiego Uniwersytetu Medycznego w Katowicach

mgr. Jolanta Krawiec
Kierownik Działu Zamówień i Sprzedaży