



**SAMODZIELNY PUBLICZNY ZAKŁAD OPIEKI ZDROWOTNEJ
MINISTERSTWA SPRAW WEWNĘTRZNYCH W RZESZOWIE**

ul. Krakowska 16, 35-111 Rzeszów
tel. 17 86 43 312, sek./fax 17 85 32 770
sekretariat@szpitalmsw.rzeszow.pl
www.szpitalmsw.rzeszow.pl



NIP: 813-28-92-063
REGON: 690028840

RZESZÓW, 2015-09-16

Z/ZZP.2375.18.15

dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na świadczenie usługi przygotowywania, dostarczania i rozwożenia posiłków dla pacjentów SP ZOZ MSW w Rzeszowie (z terminem składania ofert w dniu 18.09.2015r.).

Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej MSW w Rzeszowie (Zamawiający) informuje, że do specyfikacji istotnych warunków zamówienia (SIWZ) dot. przetargu jw. wpłynęły następujące zapytania:

PYTANIA:

1. Zgodnie z Normami Instytutu Żywności i Żywienia oraz na podstawie M. Jarosz. Zasady prawidłowego żywienia w szpitalach. IŻŻ, 2011., H. Ciborowska, A. Rudnicka, Dietetyka, Żywnienie zdrowego i chorego człowieka. PZWL, 2012

Założenia dla diety podstawowej/ogólna:

energia	- 2000 kcal
białko ogółem	- 75g-80g
białko zwierzęce	- 45g
tłuszcz	- 65g
węglowodany przyswajalne	- 275g
błonnik pokarmowy	- 30-40g

Dzienna racja pokarmowa produktów spożywczych na 2000 kcal wyrażona w gramach w diecie podstawowej:

1. Produkty zbożowe - 220g
w tym:
pieczywo mieszane - 215g
mąka, makarony - 30g
kasze, płatki śniadaniowe - 30g
2. Warzywa i owoce - 975g
w tym:
warzywa bogate w wit. C - 100g
warzywa bogate w β -karoten - 100g
pozostałe warzywa - 200g

ziemniaki	- 275g
suche nasiona roślin strączkowych	- 10g
owoce bogate w wit. C	- 100g
owoce bogate w karoten	- 50g
pozostałe owoce	- 150g

3. Mleko i produkty mleczne - 850g

w tym:

mleko i mleczne napoje fermentowane	- 400g
ser twarogowy	- 45g
sery podpuszczkowe	- 15 g

4. Mięso, drób, wędliny, ryby, jaja - 135g

w tym:

mięso, drób (bez kości)	- 70g
wędliny	- 25g
ryby	- 20g
jaja	- 15g

5. Tłuszcze - 45g

zwierzęce – masło, śmietana (przeliczona na masło)	- 20g
roślinne – olej, oliwa, margaryna miękka	- 25g

6. Cukier i słodcyce - 45 g

Prosimy o dostosowanie wymagań gramaturach do norm według których powinni być żywieni pacjenci, według wprowadzonych gramatur kaloryczność będzie powyżej 2800 kcal. Prosimy zweryfikowanie gramatur żywieniowych wymaganych posiłków.

Szczególnie prosimy o uwzględnienie zmniejszenia ilości gotowego mięsa na talerzu do 100-120g, dodatku warzywnego do 50g, dodatek do pieczywa typu wędlina , sery, pasty, dżem 50-60g, ziemniaki 200-250g.

Pragniemy zaznaczyć, że Wartości gramowe przypadające na jednego pacjenta dziennie, będące podstawą do bilansowania poszczególnych diet zgodnie z tabelą pkt 6 załącznik nr 8 do SIWZ powoduje bardzo duży koszt użytych produktów do produkcji, przez co cena osobodnia będzie bardzo wysoka, a kaloryczność znacznie przekracza normy 2000-2300 kcal.

2. Na jaką wartość kaloryczną powinny być zaplanowana dieta cukrzycowa?
3. Czy na dietę cukrzycową niskotłuszczową można zaplanować masło roślinne ?
4. Czy na pewno w planowanym jadłospis należy uwzględnić dodatek warzywny lub owocowy do śniadania i kolacji w ilości co najmniej 70g, prosimy o zmniejszenie gramatury do 50g?
5. Proszę o informacje czy w stosunku do pomieszczeń przeznaczonych do wynajęcia istnieją zalecenia służb sanitarnych. Jeżeli tak to jakie. Proszę o przekazanie ostatecznego protokołu z kontroli służb sanitarnych, BHP, Ppoż i inspekcji pracy(jeśli takie były). Jeśli są zalecenia to w jakich terminach należy je wykonać i po czyjej stronie leży koszt ich wykonania

6. Prosimy o podanie średnio miesięcznych kosztów netto za zużyte media w ciągu ostatnich 12 miesięcy

ODPOWIEDZI:

Ad pyt. 1

Zamawiający zmniejsza następujące wartości gramowe przypadające na jednego pacjenta dziennie, będące podstawą do bilansowania poszczególnych diet, zgodnie z tabelą pkt 6 załącznik nr.8 do SIWZ:

- Mięso gotowe do spożycia (bez kości) - 120g
- Dodatek warzywny do śniadania i kolacji - 50g
- Dodatek do pieczywa typu wędlina, sery, pasty, dżem - 60g
- Ziemniaki - 250g

Zaznaczam iż wraz ze zmianą wartości gramowych zmniejszy się wartość kaloryczna.

Ad pyt. 2

Dieta cukrzycowa powinna być zaplanowana na 2000 kcal.

Ad pyt. 3

Tak, na dietę cukrzycową niskotłuszczową można zaplanować masło roślinne.

Ad pyt. 4

Zamawiający wyraża zgodę. W jadłospisie należy uwzględnić dodatek warzywny lub owocowy do śniadania i kolacji w ilości nie mniej niż 50g.

Ad pyt. 5

W chwili obecnej nie istnieją żadne zalecenia służb sanitarnych. Protokół z ostatniej kontroli PIS przekazujemy w załączeniu.

Ad pyt. 6

Poniżej podajemy średnio miesięczne koszty netto za media w okresie od września 2014r. do sierpnia 2015r.

- energia elektryczna	=	510,23 zł
- odpady komunalne	=	14,35 zł
- woda	=	740,57 zł
- centralne ogrzewanie	=	75,99 zł

W/w odpowiedzi są modyfikacją Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia i są wiążące dla Wykonawców. Pozostałe zapisy SIWZ pozostają bez zmian.

W związku z modyfikacją treści SIWZ Zamawiający przedłuża termin składania ofert do 21.09.2015r. do godz. 09:00. Otwarcie nastąpi tego samego dnia o godz. 09:30. Miejsce składania i otwarcia ofert pozostaje bez zmian.