

„SM” spółka z o.o.  
ul. Szpitalna 5  
78-449 Borne Sulinowo

Borne Sulinowo, dnia 10 listopada 2010r.

**Do wszystkich Wykonawców nr post.: ZP 2/2010**

*Dot.: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego nr ZP 2/2010 w trybie przetargu nieograniczonego na przygotowywanie i dostawę posiłków do Niepublicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej dla chorych na SM w Bornem Sulinowie prowadzonego przez SM spółkę z o.o. w Bornem Sulinowie.*

*Ogłoszenie w Biuletynie Zamówień Publicznych nr 298075-2010 z dnia 22.10.2010r.*

## **WYJAŚNIENIE** **treści SIWZ**

„SM” spółka z ograniczoną odpowiedzialnością w Bornem Sulinowie, działając zgodnie z art. 38 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. - Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz.U. z 2010r. Nr 113, poz. 759) wyjaśnia treść Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia sporządzonej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego na przygotowywanie i dostawę posiłków do Niepublicznego Zakładu Opieki Zdrowotnej Centrum Rehabilitacji dla Osób Chorych na SM w Bornem Sulinowie prowadzonego przez SM spółkę z o.o. w Bornem Sulinowie.

### **Pytanie 1:**

W opisie przedmiotu zamówienia w pkt 1 ust 2) Szczegółowe zalecenia dotyczące poszczególnych posiłków:

a. śniadanie:

-świeże owoce lub warzywa

-dżem, miód

Oraz

b. kolacja

-świeże owoce lub warzywa

### **Odpowiedź:**

Ad a, b: Owoce w całości, duży np. jabłko, gruszka, pomarańcz, banan, grejpfrut itp. lub owoce mniejsze w kiściach, gronach lub pojedyncze np. winogron, porzeczka, truskawka, czereśnia, wiśnia w ilości nie mniej niż 120 gram na osobę, świeży, rodzaj w zależności od sezonowości, najlepiej krajowy powinien być podawany minimum 1 raz dziennie przy śniadaniu.

Warzywa świeże, rodzaj w zależności od sezonowości, najlepiej krajowe, podawane w porcji nie mniej niż 60 gram na osobę do każdego posiłku tj. śniadania i kolacji.

Dżem i miód dostarczany do śniadań w ilości nie mniej niż 5 gram na osobę, może być dostarczany w pojemnikach na okres tygodnia.

**Pytanie 2:**

W pkt 2 opisu przedmiotu zamówienia określono, że wymagana kaloryczność dzienna posiłków minimum 2500 kcal.

**Odpowiedź:**

Wymagana kaloryczność dzienna posiłków powinna wynosić od 2000 do 3000 kcal. Wyjątki powinny stanowić dania świąteczne oraz dni w których organizowany jest grill.

**Pytanie 3:**

W pkt 7 ust. 1) opisu przedmiotu zamówienia nie wskazano ilości ciasta lub zakresu wymaganego asortymentu na przyrządzenie grilla oraz ich częstotliwość, co podobnie jak w pkt 1 i 2 uniemożliwia sporządzenie rzetelnej oferty. W związku z powyższym proszę o uzupełnienie informacji.

**Odpowiedź:**

**Uzupełnienie informacji odnośnie ciasta:** Ciasto dostarczane będzie jako dodatek do obiadu w pierwszy wtorek turnusu, natomiast dalej w 3 kolejne niedziele turnusu. Porcja ciasta nie może być mniejsza niż 8x8 cm (gramatura uzależniona od rodzaju ciasta).

**Uzupełnienie informacji odnośnie grilla:** Grill organizowany sezonowo w miesiącach maj-wrzesień, w zależności od warunków atmosferycznych. Organizowany dwukrotnie podczas turnusu w pierwszą i trzecią sobotę. Grill organizowany jest na godzinę 17.00 zamiennie za kolację. Posiłek grillowy powinien zawierać: dwa rodzaje sałatek minimum 150 gram każda, porcja kielbasy min. 150 gram, porcja kaszanki min. 100 gram, przygotowany półmisek wędlin min. 15 gram/osoba oraz świeże warzywa min. 50 gram na osobę. Dodatkowo pieczywo w porcjach odpowiadającym kolacjom oraz 2 rodzaje sosów, o różnych smakach w ilości nie mniej niż 30 ml każdego na osobę.

**Pytanie 3:**

Prosimy o określenie godziny, do której może nastąpić korekta ilości posiłków, w szczególności dotyczącej obiadu, wymieniona w pkt 7 ust 3) opisu przedmiotu zamówienia.

**Odpowiedź:**

**Korekta posiłków może być dokonywana w następujących godzinach:**

śniadania, kolacja: nie później niż 1 godzina przed planowym posiłkiem

obiad: nie później niż 2 godziny przed zamawianym posiłkiem.