



53-413 Wrocław, Pl. Hirszfelda 12  
tel.: (71) 3689-584, 3689-585 fax: (71) 3689-583  
www.dco.com.pl e-mail: dco@post.pl  
NIP: 899-22-28-100 Regon: 000290096

Wrocław, 26.05.2014

EZP/730-...../14

**Dotyczy : przetargu nieograniczonego na świadczenie usług polegających na przygotowywaniu, produkcji i dostawie posiłków dla pacjentów Dolnośląskiego Centrum Onkologii we Wrocławiu, pl. Hirszfelda 12, znak sprawy ZP/PN/32/14/LPP**

Zamawiający działając na podstawie art. 38 ust 4 ustawy Prawo Zamówień Publicznych (Dz. U. z 2013, poz. 207 j.t.), modyfikuje treść SIWZ w zakresie na:

5.2 W sporządzeniu posiłków należy uwzględnić powszechnie stosowane diety w szpitalach z uwzględnieniem przede wszystkim:

- **dieta podstawowa** – obejmuje pokarmy spożywane przez ludzi o zdrowym przewodzie pokarmowym, sposób przyrządzania posiłków uwzględnia wszystkie metody zgodnie z nowoczesną technologią, stosuje się gotowanie, pieczenie, duszenie, smażenie.
- **dieta lekkostrawna** – stosowana jest u ludzi w chorobach przemiany materii, chorobach serca, układu krążenia, itp. Zasada diety jest nieobciążanie przewodu pokarmowego, wyklucza się ostre potrawy, używki, produkty wzdymające. Jako technologie sporządzania potraw stosuje się gotowanie w wodzie i na parze, duszenie bez tłuszczu.
- **dieta cukrzycowa** – przy sporządzaniu posiłku należy unikać cukru, dżemu, miodu. Stosuje się chude mięsa, ryby, mleko i sery, ogranicza się tłuszcze. Normy uwzględniają drugie śniadanie i podwieczorek.
- **dieta papkowa** – stosuje się dietę lekkostrawną z uwzględnieniem pieczywa bez skórki, wędlinę i sery mielone, mięso do obiadu mielone.
- **dieta miksowana** - zakłada 5 posiłków dziennie: śniadanie – zupa mleczna miksowana z masłem i żółtkiem; obiad – zupa miksowana, mięso mielone miksowane, ziemniaki miksowane, kompot; kolacja np. zupa jarzynowa miksowana z mięsem mielonym.
- **dieta żółdkowa** - zakłada 5 posiłków dziennie, stosowana jest u ludzi w chorobach przewodu pokarmowego. Zasada diety jest nieobciążanie przewodu pokarmowego, wyklucza się ostre potrawy, używki, produkty wzdymające. Jako technologie sporządzania potraw stosuje się gotowanie w wodzie i na parze, duszenie bez tłuszczu.

**POWYŻSZE ZMIANY SĄ INTEGRALNĄ CZĘŚCIĄ SIWZ I DOTYCZĄ WSZYSTKICH WYKONAWCÓW, BIORĄCYCH UDZIAŁ W W/W POSTĘPOWANIU. WYKONAWCA ZOBOWIĄZANY JEST ZŁOŻYĆ OFERTĘ Z UWZGLĘDNIENIEM POWYŻSZEGO.**

**Zgodnie z art. 12 a ustawy Pzp Zamawiający zmienia termin składania i otwarcia ofert na dzień 02 czerwca 2014 do godziny 10:00**

**i otwarcie ofert na dzień 02 czerwca 2014 godzina 10:15. Miejsce składania i otwarcia ofert pozostaje bez zmian.**

mgr Jolanta Jankacz-Przestalska  
SPECJALISTA ds. Zamówień Publicznych i Logistyki

Z-ca DYREKTORA ds. Ekonomiczno-Exploatacyjnych Dolnośląskiego Centrum Onkologii we Wrocławiu  
mgr Krzysztof Stróbkiewicz