

Willa Fortuna

SZPITAL UZDROWISKOWY

Kołobrzeg, 20.07.2015 r.

DO WSZYSTKICH WYKONAWCÓW

Dotyczy: przetargu na Świadczenie usług w zakresie przygotowania i podawania posiłków dla pacjentów i gości Szpitala Uzdrowiskowego „Willa Fortuna” s.p.z.o.o. w Kołobrzegu

Nr postępowania WF.270.1.2015

Do Zamawiającego wpłynęły pytania dotyczące specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia oraz umowy z prośbą o wyjaśnienie.

Pytania Wykonawcy:

1. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż dla gości komercyjnych należy *podawać codziennie do śniadania **łącznie 100g** dwóch rodzajów płatków lub musli*?
2. Czy dla pacjentów NFZ Wykonawca ma planować 1 rodzaj płatków lub musli na śniadanie?
3. Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż jeśli zaproponuje kolacje i śniadania ciepłe to i tak musi także zaplanować 2 rodzaje wędliny do posiłku?
4. **Dla gości komercyjnych:** Zamawiający wymaga aby dżem, miód, musztarda i ketchup były ogólnie dostępne w jadalni do śniadania i kolacji. W związku z tym, że Wykonawca musi wyliczyć wartość odżywczą przedstawionych w ofercie jadłospisów proszę o ustosunkowanie się Zamawiającego czy powyższe produkty mają być wliczane do codziennych posiłków i ich wartości odżywczych? Jeśli tak to proszę określić w jakiej gramaturze w przeliczeniu na osobę.
5. **Dla gości komercyjnych:** Zamawiający wymaga aby kawa z mlekiem i herbata z cytryną była przewidziana każdego dnia do każdego posiłku. W związku z tym, że Wykonawca musi wyliczyć wartość odżywczą przedstawionych w ofercie

Willa Fortuna

SZPITAL UZDROWISKOWY

jadłospisów proszę o ustosunkowanie się Zamawiającego czy powyższe produkty mają być wliczane do codziennych posiłków i ich wartości odżywczych? Jeśli tak to proszę określić w jakiej gramaturze w przeliczeniu na osobę.

6.Dla gości komercyjnych: Czy Wykonawca dobrze rozumie, iż do obiadu ma planować kawę z mlekiem, herbatę z cytryną i wodę z sokiem/cytryną codziennie dla każdego gościa?

7.Dla gości komercyjnych i NFZ: Czy Zamawiający wymaga aby sery twarde, topione oraz pasty były podawane codziennie do śniadania lub kolacji?

8.Dla gości NFZ: Czy Zamawiający przewiduje podawanie napojów dla pacjentów do śniadań i kolacji? Zamawiający nie ujął tego w wymogach. Jeśli tak, to proszę określić jakie napoje i w jakiej gramaturze.

9.Co Zamawiający ma na myśli wymagając pieczywa mieszanego do śniadań i kolacji? Czy chodzi o jeden rodzaj pieczywa mieszanego np. 130g chleba pszenno – żytniego czy wymaga różnych rodzajów pieczywa np. pszennego, pszenno – żytniego, razowego dającego łącznie 130g?

10.Czy jeśli II daniem obiadowym jest potrawa bezmięсна to także należy planować do niego surówkę/sałatkę?

11.Zgodnie z przyjętymi zasadami, zaleceniami IŻŻ oraz literaturą fachową wartości odżywcze i kaloryczne należy bilansować i weryfikować czy są zgodne z wymaganymi na podstawie średnich wartości odżywczych z okresu dekady. Prosimy o potwierdzenie, iż Zamawiający również dokonuje bilansu poszczególnych wartości odżywczych i kalorycznej na podstawie danych z dekady.

ODPOWIEDZI ZAMAWIAJĄCEGO

- 1.Tak
2. Tak
3. Tak
4. Nie

5.Zamawiający wymaga : kawa naturalna i mleko do kawy, herbata z cytryną każdego dnia i do każdego posiłku. Powyższe produkty nie muszą mieć wyliczanych wartości odżywczych.

Willa Fortuna

SZPITAL UZDROWISKOWY

6. Zamawiający wymaga do obiadu dla gości komercyjnych: kawa i mleko do kawy, herbata z cytryną i woda z sokiem/ z cytryną codziennie dla każdej osoby.

7. Tak

8. Dla pacjentów z NFZ zamawiający wymaga do śniadań i kolacji podawania herbaty z cytryną w ilości 250g dla każdej osoby.

9. Zamawiający wymaga różnych rodzajów pieczywa np. pszennego, razowego, żytniego itp. dla każdej osoby łącznie minimum 130g do śniadania 130 g minimum do kolacji.

10. Tak

11. Zamawiający dokonuje bilansowania poszczególnych wartości odżywczej i kalorycznej każdego dnia.

Następne pytania

1. Prosimy o podanie aktualnie obowiązującej stawki, jaką płaci obecnie Szpital za osobodzień z podziałem na koszt poszczególnych posiłków (śniadanie, obiad, kolacja itd.).

2. Prosimy o potwierdzenie całego sprzętu wyszczególnionego w załączniku Nr 1 do Umowy Dzierżawy jest w pełni sprawny i nie wymaga żadnych napraw ani inwestycji.

3. Prosimy o informacje, jaki był średni miesięczny koszt zużycia zimnej wody za okres maj 2014 – kwiecień 2015?

4. Prosimy o podanie aktualnej stawki za jeden metr sześcienny zużycia wody i odprowadzenia ścieków.

5. Prosimy o informacje, jaki był średni miesięczny koszt zużycia energii elektrycznej za okres maj 2014 – kwiecień 2015?

6. Prosimy o podanie aktualnej stawki za 1 kWh, jaką płaci Zamawiający dostawcy energii elektrycznej.

7. Prosimy o informacje, jaki był średni miesięczny koszt zużycia energii cieplnej za okres maj 2014 – kwiecień 2015?

Willa Fortuna

SZPITAL UZDROWISKOWY

8. Prosimy o podanie aktualnej stawki za zużycie energii cieplnej, jaką płaci obecny Wykonawca.
9. Prosimy o informacje, jaki był średni miesięczny koszt zużycia energii elektrycznej za okres maj 2014 – kwiecień 2015?
10. Prosimy o podanie aktualnej stawki za zużycie energii elektrycznej, jaką płaci Zamawiający dostawcy energii elektrycznej.
11. Prosimy o informacje, jaki był średni miesięczny koszt zużycia gazu za okres maj 2014 – kwiecień 2015?
12. Prosimy o informacje czy Wykonawca musi zamontować wodomierze ciepłej i zimnej wody? Jeżeli tak to prosimy o podanie ich ilości.
13. Prosimy o informacje czy Wykonawca musi zamontować liczniki energii elektrycznej? Jeżeli tak to prosimy o podanie ich ilości.
14. Prosimy o informacje czy Wykonawca musi zamontować liczniki gazu? Jeżeli tak to prosimy o podanie ich ilości.
15. Prosimy o podanie liczby żywionych za ostatni rok z podziałem na poszczególne miesiące i diety.
16. Prosimy o podanie przykładowego jadłospisu dekadowego, jaki jest obecnie wykorzystywany u Zamawiającego z rozbiciem na poszczególne diety.
17. Prosimy o informacje jakie są urządzenia, które pobierają wodę i czy są one wyposażone w uzdatniacze do wody – jeśli tak z którego są roku i czy były regenerowane (kiedy).
18. Prosimy o informacje czy są na kuchni wydane nakazy sanepidu do wykonania? Jeżeli tak to prosimy o przedstawienie takich dokumentów.
19. Zwracamy się z prośbą o możliwość odbycia wizji lokalnej pomieszczeń objętych przedmiotem zamówienia w dniu 16 lipca 2015 od godziny 10:00.
20. Prosimy o informację czy w formularzu ofertowym w punkcie 5 podajemy cenę za jeden posiłek czy też za ilość posiłków w okresie trzech lat.

Odpowiedzi Zamawiającego

1. Aktualne stawki

Komercja netto:

Koszt śniadania – 10,18 zł

Koszt obiadu – 7,63 zł

Koszt kolacji- 7,63 zł

NFZ netto:

Koszt śniadania – 8,18 zł

Koszt obiadu – 6,13 zł

Koszt kolacji- 6,13 zł

2.Tak

3. Średni miesięczny koszt zimnej wody - 176,91 zł

4.Stawka za 1m3 wody- 2,82 zł, ścieki- 4,51 zł

5. . Średni miesięczny koszt energii- 1772,63 zł

6.Aktualna stawka za 1 kWh- 0,58 zł

7.Średni miesięczny koszt zużycia energii cieplnej- 477,11 zł

8. Aktualna stawka za energię ciepłą- Jest ona zmienna w zależności od sezonu grzewczego.

9. Jak w pkt 5

10.Jak w pkt. 6

11. Średni miesięczny koszt zużycia gazu- 4,1980 zł

12. Nie

13.Nie

14.Nie

15.Ilość osób żywionych za ostatni rok-**Komercja**

Willa Fortuna

SZPITAL UZDROWISKOWY

POSIŁEK	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Śniadań	452	270	145	160	240	540	1418	1227	912	162	96	673
obiadów	449	267	138	169	240	555	1309	1160	890	188	110	718
kolacji	408	264	137	157	240	548	1283	1122	853	157	90	719

Ilość osób żywionych za ostatni rok- **NFZ**

	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Śniadań	1755	2091	2812	2673	2590	2132	1020	1065	139 0	2760	272 4	1934
obiadów	1829	2114	2711	2745	2564	2079	1020	1133	143 5	2761	272 3	1843
kolacji	1829	2111	2709	2739	2560	2075	1020	1114	143 5	2757	271 8	1835

Statystyki diet nie prowadzimy. Wynosi ona ok. 30%

16. Jadłospisy do wglądu przy wizji lokalnej.

17.Nie posiadamy żadnych uzdatniaczy wody, Jest ona pobierana bezpośrednio z wodociągów miejskich.

18. Brak nakazów

19.Odpowiedziano wcześniej faxem.

20.Prosze podać cenę za jeden osobodzień.

Następne pytania

- 1.Czy dodatek warzywny do pieczywa na śniadanie i kolacje może być podawany również w formie sałatki/ surówki ?
- 2.Czy wykonawca ma zapewnić codziennie do obiadu wodę z sokiem i z cytryną czy zamiennie jedno z powyższych ?
- 3.Czy wykonawca ma planować ten sam jadłospis dla gości komercyjnych i NFZ ,tylko pomniejszyć o ilości dodatków, gramaturę dań i inne wymogi czy może proponować inne dania dla pacjentów z NFZ i gości komercyjnych

Odpowiedzi Zamawiającego

- 1.Nie
- 2.Wykonawca ma zapewnić do obiadu wodę z sokiem i wodę z cytryną.
- 3.Dowolność Wykonawcy z zachowaniem stawki wsadu do kotła i wymogów zawartych w SIWZ.

Pytania Wykonawcy

- 1.Czy w stosunku do pomieszczeń kuchennych, które będą wypożyczone Wykonawcy, zostały wydane decyzje nakazujące przeprowadzenia prac, a wydane przez SANEPID, PIP, UDT lub inne inspekcje zewnętrzne dotyczące stanu sanitarno – technicznego kuchni i jej pomieszczeń, ? Jeżeli są, to prosimy o podanie, jakie są to zalecenia oraz w jakich terminach należy je wykonać i po czyjej stronie leży koszt ich wykonania?
- 2.Prosimy o informacje ile czasu będzie miał Wykonawca od przejęcia pomieszczeń kuchni do uruchomienia usługi?
- 3.Czy sprzęt oddany w dzierżawę jest sprawny oraz czy zapewni realizację usługi na rzecz Zamawiającego?

Willa Fortuna

SZPITAL UZDROWISKOWY

- 4.Czy wszystkie pomieszczenia przeznaczone do dzierżawy są w odpowiednim stanie technicznym, pozwalającym na produkcję i dystrybucję posiłków?
- 5.Czy pomieszczenia, które będą wydierżawione Wykonawcy w związku z realizacją przedmiotu zamówienia odpowiadają przepisom prawa, zasadom bezpieczeństwa i higieny pracy, p.poż., uwzględniają potrzeby osób niepełnosprawnych w zakresie przystosowania pomieszczeń zgodnie z wymaganiami dostępności do nich?
- 6.Czy w kuchni jest drożna kanalizacja oraz sprawna wentylacja?
- 7.Czy i jakie urządzenia podlegają Dozorowi Technicznemu? Kto będzie ponosił koszty dozoru i w jakiej są one wysokości?
- 8.Czy Zamawiający przewiduje w trakcie trwania kontraktu zmiany, co do ilości oddziałów (np. likwidacja, otwarcie nowych), zmiany co do ilości łóżek na poszczególnych oddziałach, przeprowadzanie remontu, itd.?
- 9.Uprzejmie prosimy o informacje czy w razie braku dostarczenia energii elektrycznej Szpital udostępni Firmie urządzenia do awaryjnego zabezpieczenia energii.
- 10.konserwacje i eksploatację sprzętu, urządzeń i budynek kuchni w ostatnim roku kalendarzowym.
- 11.Prosimy o informacje w jakiej wysokości należy zapłacić podatek od nieruchomości (w związku z dzierżawą pomieszczeń kuchni).
- 12.Prosimy o informacje jaką kwotę Zamawiający poniósł z tytułu utylizacji odpadów w ostatnim roku kalendarzowym.
- 13.Kto obecnie odbiera odpady pokonsumpcyjne i ile razy w tygodniu?
- 14.Kto będzie odpowiedzialny za zapewnienie niezbędnej liczby pojemników do transportu i przechowywania odpadów?
- 15.Zwracamy się z uprzejmą prośbą o podanie przykładowych jadłospisów dekadowych obowiązujących w Szpitalu.
- 16.Ile osób aktualnie wykonują usługę żywienia pacjentów szpitala - prosimy o podanie ilości osób z podziałem na przygotowanie posiłków i transport.

Willa Fortuna

SZPITAL UZDROWISKOWY

17. Na podstawie art. 2 ust. 1 ustawy o dostępie do informacji publicznej z dnia 6 września 2001r. (Dz. U. nr 112, poz. 1198) prosimy o podanie obecnej średniej dziennej stawki wyżywienia jednego pacjenta.
18. Na podstawie art. 2 ust. 1 ustawy o dostępie do informacji publicznej z dnia 6 września 2001r. (Dz. U. nr 112, poz. 1198) prosimy o podanie informacji na temat aktualnego kosztu netto wsadu do kotła.
19. Proszę o podanie rzeczywistej liczby żywionych pacjentów wg - ilości posiłków (śniadań, obiadów, kolacji) odniesieniu do poszczególnych miesięcy w ostatnim roku kalendarzowym z podziałem na poszczególne oddziały oraz diety.
20. Czy wszystkie oddziały wyposażone są w kuchenki oddziałowe? Ile i gdzie usytuowane są kuchenki oddziałowe i które oddziały obsługują?
21. Gdzie ma odbywać się mycie termoportów, pojemników, wózków transportowych? Czy Zamawiający wyznaczył odpowiednio przygotowane pomieszczenia? Jeżeli nie to w jakim zakresie Wykonawca powinien przystosować pomieszczenia do mycia i w jakim czasie?
22. Prosimy o informację jaką kwotę Zamawiający poniósł z tytułu ubezpieczenia przedmiotu dzierżawy w ostatnim roku kalendarzowym.
23. Kto ponosi odpowiedzialność za odśnieżanie terenu przyległego do kuchni oraz dachu budynku w którym znajduje się kuchnia?

Odpowiedzi Zamawiającego

1. Brak decyzji
2. Od godz. 20:00 do 6:00 rano
3. Sprzęt oddany w dzierżawę jest w dobrym stanie, ale nie zapewni wykonywania usługi
4. Tak
5. Pomieszczenia odpowiadają przepisom prawa, zasadom bezpieczeństwa, ale nie są przystosowane dla osób niepełnosprawnych.
6. Tak
7. Dozorowi podlega winda wewnętrzna. Koszty ponosi Wykonawca.

Willa Fortuna

SZPITAL UZDROWISKOWY

8. Nie dotyczy, brak oddziałów.

9. Nie

10. Przeprowadza Wykonawcy

11. VAT 23%

12. Koszty utylizacji ponosi Wykonawca . W 2014 r wynosiły- 2925,38 zł

13. Brak odpadów

14. Nie dotyczy.

15. . Jadłospisy do wglądu przy wizji lokalnej.

16. Wykonawca posiada siedmiu pracowników.

17. Aktualne stawki dla Komercji- 25,44 zł netto.

Dla pacjentów NFZ- 20,44 zł.

18. Wsad do kotła: dla komercji- 15 zł, dla NFZ- 9,00 zł.

19. Ilość osób żywionych za ostatni rok-**Komercja**

POSIŁEK	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Śniadań	452	270	145	160	240	540	1418	1227	912	162	96	673
obiadów	449	267	138	169	240	555	1309	1160	890	188	110	718
kolacji	408	264	137	157	240	548	1283	1122	853	157	90	719

Ilość osób żywionych za ostatni rok- **NFZ**

	I	II	III	IV	V	VI	VII	VIII	IX	X	XI	XII
Śniadań	1755	2091	2812	2673	2590	2132	1020	1065	139 0	2760	272 4	1934
obiadów	1829	2114	2711	2745	2564	2079	1020	1133	143 5	2761	272 3	1843
kolacji	1829	2111	2709	2739	2560	2075	1020	1114	143 5	2757	271 8	1835

Statystyki diet nie prowadzimy. Wynosi ona ok. 30%

- 20. Nie dotyczy.
- 21. Nie dotyczy
- 22. Zamawiający ubezpiecza cały budynek szpitala.
- 23. Wykonawca
- 24. Nie, to nie są pracownicy Zamawiającego.

Następne pytania

1. Na podstawie jakiego rodzaju umowy o pracę są zatrudnieni przejmowani pracownicy? Ile osób i do kiedy ma zawarte umowy o pracę na czas określony / na zastępstwo?
2. Ile osób przebywa na długich zwolnieniach lekarskich (powyżej 30 dni) i do kiedy?
3. Czy wśród osób przewidzianych do przejęcia są osoby przebywające na urloпах macierzyńskich, wychowawczych, bezpłatnych, świadczeniach rehabilitacyjnych? Jeśli tak to ile osób i do kiedy?
4. Prosimy o podanie terminów ważności badań lekarskich (dat do kiedy) poszczególnych pracowników przewidzianych do przejęcia.
4. Prosimy o jednoznaczne wskazanie czy w stosunku do przejmowanych pracowników zastosowanie ma Regulamin Wynagradzania czy Układ Zbiorowy pracy.
5. Prosimy o przesłanie kopii wszystkich aktualnych Regulaminów, Układu Pracy, postanowień (w tym Regulaminu Pracy, Wynagradzania, Układu Zbiorowego pracy, Regulaminu Zakładowego Funduszu Świadczeń Socjalnych, Regulaminu Funduszu mającego zastosowanie w stosunku do osób niepełnosprawnych) mających zastosowanie w stosunku do przejmowanych pracowników. Jedynie dogłębna analiza tych dokumentów pozwoli na prawidłowe skalkulowanie kosztów wynagrodzeń pracowników podlegających przejęciu.
6. W jakich systemach czasu pracy zatrudnieni są poszczególni pracownicy?
7. Prosimy o wskazanie ilu pracowników z przewidzianych do przekazania kolejnemu wykonawcy jest byłymi pracownikami Zamawiającego.

Willa Fortuna

SZPITAL UZDROWISKOWY

8.Czy Zamawiający zobowiązuje się do przejęcia pracowników w przypadku rozwiązania lub zakończenia kontraktu?

9.Czy przejmowanym pracownikom przysługuje uprawnienie do dodatkowego wynagrodzenia rocznego wynikającego z ustawy z dnia 12.12.1997r. o dodatkowym wynagrodzeniu rocznym dla pracowników jednostek sfery budżetowej (Dz. U. nr 160, poz. 1080 z późn. zm.)?

10.Czy z tytułu ewentualnych zaległości wynikających z ustawy z dnia 12.12.1997r. o dodatkowym wynagrodzeniu rocznym dla pracowników jednostek sfery budżetowej (Dz. U. nr 160, poz. 1080 z późn. zm.) Zamawiający bądź obecny wykonawca wypłacił wszystkie wymagane kwoty?

11.Czy przejmowanym pracownikom przysługuje uprawnienie do podwyżki wynagrodzenia na podstawie ustawy z dnia 22.07.2006r. o przekazaniu środków finansowych świadczeniodawcom na wzrost wynagrodzeń (Dz. U. nr 149, poz. 1076)?

12.W jakiej wysokości przysługują poszczególnym pracownikom podwyżki na podstawie ustawy z dnia 22.07.2006r. o przekazaniu środków finansowych świadczeniodawcom na wzrost wynagrodzeń (Dz. U. nr 149, poz. 1076)?

13.Czy pracownikom wypłacone zostały wszystkie wymagane kwoty z tytułu podwyżek na podstawie ustawy z dnia 22.07.2006r. o przekazaniu środków finansowych świadczeniodawcom na wzrost wynagrodzeń (Dz. U. nr 149, poz. 1076)?

14.Czy pracownikom wypowiedziano warunki umów o pracę w części dotyczącej wynagrodzenia? Jeśli tak, to które składniki wynagrodzeń zostały zmienione?

15.Czy w stosunku do Zamawiającego toczą się postępowania sądowe wszczęte przez pracowników przewidzianych do przejęcia? Jeśli tak, prosimy o podanie wykazu spraw ze wskazaniem wartości przedmiotu sporu, roszczenia pracowników i etapu, na którym znajduje się sprawa.

16.Czy istnieje jakiekolwiek porozumienie, umowa, pakiet socjalny zawarty ze związkami zawodowymi, w którym pracodawca zobowiązał się do jakichkolwiek gwarancji w zakresie zatrudnienia pracowników lub wysokości

Willa Fortuna

SZPITAL UZDROWISKOWY

ich wynagrodzeń, także w przypadku przejęcia tychże pracowników przez następnego pracodawcę? Czy pracownicy są objęci jakimikolwiek gwarancjami uniemożliwiającymi nowemu pracodawcy modyfikację treści ich stosunków pracy?

17.Czy na dzień przejęcia będą jakiekolwiek nieuregulowane zobowiązania w stosunku do przekazywanych pracowników? Jeśli tak, z jakiego tytułu i w jakiej kwocie?

18.Ilu pracowników nabędzie uprawnień do odpraw emerytalnych w trakcie trwania kontraktu? Prosimy o podanie ilości osób w rozbiciu na poszczególne lata oraz wysokości przysługujących odpraw.

19.Ilu pracowników nabędzie uprawnień do nagród jubileuszowych w trakcie trwania kontraktu? Prosimy o podanie ilości osób w rozbiciu na poszczególne lata oraz wysokości przysługujących nagród.

20.Ile osób ze wskazanych do przejęcia jest członkami związków zawodowych (jakich)? Jakie funkcje te osoby pełnią w związkach?

21.Prosimy o przedstawienie wykazu wykorzystania urlopów za rok 2014 r. na poszczególnego pracownika z uwzględnieniem dodatkowych urlopów przysługujących pracownikom w związku z orzeczeniem o niepełnosprawności

23.Prosimy o podanie wysokości wynagrodzeń zasadniczych brutto poszczególnych pracowników przewidzianych do przejęcia, kosztów ZUS pracodawcy, premii, dodatków do wynagrodzeń.

24.Czy w związku z koniecznością przejęcia pracowników na podst. Art. 23' KP nowy Wykonawca przez i po zakończeniu okresu gwarancyjnego będzie mógł zmienić warunki pracy oraz miejsce pracy pracownikowi?

25.Prosimy o wyszczególnienie osób, które obecnie znajdują się w wieku ochronnym /przedemerytalnym?

26.Prosimy o wyszczególnienie osób, które zatrudnione są z orzeczoną stopniem niepełnosprawności wraz z określeniem jego rodzaju?

27.Prosimy o podanie zapisów znajdujących się w umowach o pracę pracowników dedykowanych do przejęcia, dotyczących dodatków do

Willa Fortuna

SZPITAL UZDROWISKOWY

wynagrodzeń np. premia regulaminowa, dodatek stażowych, dodatek funkcyjny, dodatek negocjacyjny itp.?

Odpowiedzi Zamawiającego

Pytania od 1- 27 nie dotyczy

Następne pytania

- 1.Czy Zamawiający dopuszcza (w celu urozmaicenia jadłospisów)stosowanie kawy z mlekiem, kakao, mleka jako napoju do śniadania czy bezwzględnie wymaga tylko podawania herbaty?
- 2.Czy Zamawiający dopuszcza (w celu urozmaicenia jadłospisów)stosowanie kawy z mlekiem, kakao, mleka jako napoju do kolacji czy bezwzględnie wymaga tylko podawania herbaty?
- 3.Czy Zamawiający dopuszcza (w celu urozmaicenia jadłospisów)stosowanie herbaty lub napoju owocowego do obiadu czy bezwzględnie wymaga tylko kompotu?
- 4.Czy Zamawiający dopuszcza (w celu urozmaicenia jadłospisów)stosowanie serka typu fromage, serka wiejskiego ziarnistego, serka homogenizowanego jako dodatków do śniadań i kolacji? Jeśli tak w jakich ilościach?
- 5.Czy Zamawiający dopuszcza (w celu urozmaicenia jadłospisów)stosowanie ryb do II dań? Jeśli tak w jakich ilościach?
- 6.Czy Zamawiający dopuszcza (w celu urozmaicenia jadłospisów)stosowanie w okresie zimowym i wczesno wiosennym (dla diety podstawowej) warzyw konserwowych typu : ogórki konserwowe, papryka konserwowa itp.? Jeśli tak w jakiej ilości?
- 7.Czy Zamawiający dopuszcza (w celu urozmaicenia jadłospisów)stosowanie sałatek jarzynowych, makaronowych i innych oraz galaret mięsnych i rybnych, paprykarzu szczecińskiego, past z ryb wędzonych lub konserw rybnych, zapiekanek różnego typu, jako dodatków do śniadań i kolacji? Jeśli tak w jakiej ilości?

8.Czy Zamawiający dopuszcza (w celu urozmaicenia jadłospisów)stosowanie do II dań podrobów typu wątróbka, żołądki, ozorki ?

9.Jeśli Zamawiający dopuści stosowanie innych niż wymienione w Siwzie potrawy do II śniadań i podwieczorków (typu kisiel, budyń, jogurty itp.), czy Wykonawca oprócz tego będzie zobowiązany dostarczyć świeże warzywa do tych posiłków?

Odpowiedzi Zamawiającego

1.Zamawiający wymaga kawę naturalną i mleko do kawy i herbatę z cytryną jako napoje do śniadania. Nie dopuszcza zmieników.

2.Zamawiający wymaga kawę naturalną i mleko do kawy i herbatę z cytryną jako napoje do kolacji. Nie dopuszcza zmieników.

3.Zamawiający nie dopuszcza stosowania do obiadu herbaty, napoju owocowego i kompotu. Wymaga się do obiadu podania wody z sokiem i wody z cytryną.

4.Tak dopuszcza. Ilości podane są w tabeli w SIWZ- szczegółowe wymagania Zamawiającego.

5.Zamawiający wymaga w ciągu dekady stosowania w jadłospisach dwa razy ryb do obiadu.

6.Tak

7.Zamawiający nie dopuszcza tylko stosowania paprykarzu szczecińskiego i tego typu produktów.

8.Nie dopuszcza.

9.Zamawiający nie dopuszcza stosowania produktów typu: kisiel, budyń i tym podobne.

Willa Fortuna

SZPITAL UZDROWISKOWY
