

Szpital Uzdrawiskowy „Willa Fortuna”- s.p.z.o.z.

Ul. Rafińskiego 3, 78-100 Kołobrzeg

Województwo Zachodniopomorskie

TEL:(94) 352-21-46 wew. 204

adres e-mail: bpalacz@willafortuna.pl

Numer postępowania: WF/1/04/2018

Kołobrzeg, 27.04.2018

Dotyczy: przetargu na - „Świadczenie usług żywienia całodziennego dla pacjentów i gości pełnopłatnych Szpitala Uzdrawiskowego ”Willa Fortuna”- s.p.z.o.z. w Kołobrzegu wraz z dzierżawą pomieszczeń”

ODPOWIEDZI NA PYTANIA WYKONAWCY

Zgodnie z art. 38 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r.- Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity: Dz. U. z 2017 r. poz. 1579) – Zamawiający odpowiada na pytania Wykonawców dotyczące treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ)

Pytanie nr 1:

Prosimy o informacje, czy dołączone do oferty jadłospisy mają zawierać gramaturę produktów ?

Odpowiedź na pytanie nr 1

Tak.

Pytanie nr 2:

Dotyczy wyżywienia pacjentów NFZ - rozdział III zał. nr 7 do SIWZ:

a) pkt 16 - "ziemniaki lub kasza, makarony itp. - każdego dnia 200g do obiadu”

Czy w przypadku planowania na obiad dań bezmięsnych lub półmięsnych typu pierogi z mięsem, placki ziemniaczane, naleśniki, makaron z warzywami, risotto itp. Wykonawca ma planować dodatkowo ziemniaki, kaszę, makaron itp. ?.

b) pkt. 18 - "herbata z cytryną, woda z cytryną/woda z sokiem - każdego dnia 250g do śniadań i kolacji”

Czy Wykonawca dobrze rozumie, że do śniadań i kolacji jako napój ma planować albo herbatę z cytryną albo wodę z cytryną albo wodę z sokiem ?

c) pkt. 19 - "ciasto w każdą sobotę i niedzielę - 70g"

Gdzie Wykonawca ma zawrzeć w/w ciasto w jadłospisie - czy w obiedzie ?

d) pkt. 21 - "ciepłe śniadanie - siedem razy - minimum" oraz pkt 22 - "ciepłe kolacje - siedem razy - minimum"

Czy jeśli Wykonawca zaplanuje ciepłe śniadanie lub kolację np. naleśniki z serem i owocami to ma do tego podawać także pieczywo z masłem, mleko, płatki i inne dodatki typu (sery, pasty, wędliny itp.) wymagane "każdego dnia" ?

e) pkt. 23 - „I do śniadań i kolacji należy podawać danie wieloskładnikowe np. sałatki typu: grecka, jarzynowa, z kurczakiem, z tuńczykiem itp., tym baliki drobiowe, danie z ryb. przy uwzględnieniu sezonowości warzyw i owoców”

Prosimy o informację, kiedy mają być podawane do śniadań i kolacji w/w dania wieloskładnikowe: czy do każdej kolacji i śniadania, które nie jest ciepłą kolacją/śniadaniem czy też do każdej kolacji śniadania nawet w przypadku dania na ciepło typu naleśniki z serem i owocami itp.

Odpowiedź na pytanie nr 2

a) Zamawiający w SIWZ dopuszcza w okresie 14 dni- na obiad: 2 razy danie półmięsne, lub bezmięsne **i tylko w przypadku podania dania bezmięsnego** , Wykonawca może nie podać

„ ziemniaki lub kasza, makarony”.

Zamawiający nie dopuszcza podawania na obiad, jako drugie danie: samych placków ziemniaczanych, naleśników. Dania takie można podać jako ciepłe na kolację.

b) Wykonawca do śniadania i do kolacji musi podać herbatę z cytryną i wodę z sokiem i wodę z cytryną.

c) Tak ciasto należy podać do obiadu.

d) Tak

e) Zamawiający wymaga dla **PACJENTÓW NFZ: do śniadań i kolacji należy podawać dania wieloskładnikowe** np. sałatki typu: grecka, jarzynowa, z kurczakiem, z

tuńczykiem itp., tym baliki drobiowe, danie z ryb. przy uwzględnieniu sezonowości warzyw i owoców”

w dni bez ciepłych śniadań i kolacji.

DLA GOŚCI KOMERCYJNYCH: do śniadań i kolacji należy podawać dania wieloskładnikowe np. sałatki typu: grecka, jarzynowa, z kurczakiem, z tuńczykiem itp., tym baliki drobiowe, danie z ryb. przy uwzględnieniu sezonowości warzyw i owoców”
każdego dnia, nawet w dniach z ciepłym śniadaniem i ciepłą kolacją.

Pytanie nr 3:

Wykonawca ma dołączyć do oferty jadłospisy dla gości komercyjnych z okresu lipiec i sierpień - (forma "szwedzkiego stołu" dla śniadań i kolacji).

W związku z tym, iż goście Ci będą mieli do wyboru szereg produktów na śniadania i kolacje Wykonawca ma zawrzeć w jadłospisie do oferty wszystkie produkty jakie danego dnia będzie mógł wybrać gość komercyjny na śniadania i kolacje ?

Przykładowo:

Dzień 1 - śniadanie: mleko, jogurt, płatki i musli, jabłko (owoc), ser żółty, ser topiony, pomidor (warzywo), dżem, miód, musztarda, keczup, szynka drobiowa, polędwica wieprzowa (wędliny krojone), pieczywo mieszane, bułka, masło, kawa i mleko i herbata z cytryną, jajecznica (ciepłe śniadanie), sałatka jarzynowa z kurczakiem (danie wieloskładnikowe).

Jeśli nie, prosimy o sprecyzowanie w jaki sposób Wykonawca ma przygotować do oferty jadłospis dla gości komercyjnych w zakresie śniadań i kolacji ?

Odpowiedź na pytanie nr 3:

Dla rzetelnego sprawdzenia jadłospisów wszystkich Wykonawców, proszę sporządzić jadłospisy z okresu lipiec i sierpień dla gości komercyjnych z podaniem wszystkich wymaganych składników śniadania i obiadu i kolacji wraz z wymaganą gramaturą i potrawami przedstawionymi w załączniku nr 7 do SIWZ

Pytanie nr 4:

Dotyczy wyżywienia gości komercyjnych - rozdział II zał. nr 7 do SIWZ:.

a) pkt. 2 - "płatki lub mussli (muszą być dwa rodzaje) - każdego dnia"

Jaka jest minimalna wymagana wartość gramowa dla w/w płatków i mussli?

b) pkt 22 - "ziemniaki lub kasza, makarony, ryż itp. - każdego dnia 200g do obiadu"

Czy w przypadku planowania na obiad dań bezmięśnych lub półmięśnych typu pierogi z mięsem, placki ziemniaczane, naleśniki, makaron z warzywami, risotto itp. Wykonawca ma planować dodatkowo ziemniaki, kaszę, makaron itp. ?

c) pkt 24 - "woda z cytryną/woda z sokiem - każdego dnia do obiadu"

Czy Wykonawca ma planować w jadłospisie do obiadu jeden z w/w napojów ?

Odpowiedź na pytanie nr 4:

a) Minimalna wartość gramowa płatków i mussli dla gości komercyjnych to łącznie 100 g- każdego dnia.

b) odpowiadziano na to pytanie w odpowiedzi nr 2 pkt. a)

c) Należy podawać wodę z cytryną i wodę z sokiem- każdego dnia do obiadu.

Pytanie 5

Celem rzetelnego przygotowania oferty, prosimy o udostępnienie przykładowych jadłospisów dekadowych dla pacjentów oraz dla gości pełnopłatnych Szpitala.

Odpowiedź na pytanie nr 5:

Zamawiający nie może udostępnić obecnie realizowanych jadłospisów, ponieważ wymagania Zamawiającego w poprzednim postępowaniu nie były tożsame z obecnymi. Udostępnienie obecnych jadłospisów byłoby wprowadzeniem Państwa w błąd przy przygotowaniu wymaganych jadłospisów do oferty w niniejszym postępowaniu.

Pytanie 6

Wnosimy o wyrażenie zgody na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie wyłącznie w przypadku nagłych i niespodziewanych nieobecności, pracownika zatrudnionego na umowę o pracę, wynikających z przyczyn losowych (m.in. zwolnienia lekarskie, porodu, urlopu na żądanie). Konieczność zachowania wymogu zatrudnienia wyłącznie na umowę o pracę w sytuacjach losowych, zdarzeniach niemożliwych do przewidzenia jest nierealne. Wykonawca nie jest w stanie przewidzieć ile osób będzie w danym okresie czasu np. na zwolnieniu lekarskim. Zatrudnienie na umowę o pracę poprzedzane jest spełnieniem szeregu wymagań m. in. wykonaniem i dostarczeniem badań lekarskich z zakresu medycyny pracy, czy szkoleń BHP, co w sytuacjach nagłych jest nierealne i wymaga dodatkowego czasu. W związku z powyższym wnosimy jak na wstępie.

Odpowiedź na pytanie nr 6:

Zamawiający wyraża zgodę na zatrudnienie pracowników na umowę zlecenie tylko w powyższych przypadkach. Zamawiający wymaga jednak powiadomienia o zaistniałym fakcie podczas wykonywania zamówienia.


DYREKTOR

Monika Czajkowska

Kierownik Zamawiającego

Proszę o zwrotne potwierdzenie otrzymania niniejszego pisma na nr faksu 94 35423 37

Potwierdzam otrzymanie stron pisma w dniu2018r.godz.

Podpis osoby przyjmującej korespondencję oraz pieczęć firmy.