

**Szpital Uzdrawiskowy „Willa Fortuna”
Samodzielny Publiczny Zakład Opieki Zdrowotnej w Kołobrzegu
ul. Rafińskiego 3
78-100 Kołobrzeg**

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na " Świadczenie usługi żywienia gości w Szpitalu Uzdrawiskowym „Willa Fortuna” SPZOZ w Kołobrzegu wraz z dzierżawą pomieszczeń kuchennych.

Znak sprawy: WF.02.1.2021.BP

Pytanie 1

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

Odp. Tak

Pytanie 2

Dotyczy wyżywienia pacjentów z NFZ dieta ogólna - zał. nr 8 do SWZ, rozdział III:

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

A) Czy Wykonawca dobrze rozumie, że do obiadu ma planować albo ziemniaki albo kaszę albo makarony, itp.?

Odp. Tak

B) 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. ?

Odp. Tak

b) pkt 18 - "herbata z cytryną, woda z cytryną (plastry cytryny)/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 ?

Odp. Każdy z produktów.

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

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

Odp. Tak

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" ?

Odp. Tak

e) pkt 23 - "do śniadania i kolacji należy podawać danie wieloskładnikowe np. sałatki typu: grecka, jarzynowa, z kurczakiem, z tuńczykiem itp., tymbaliki 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.

Odp. Dla gości komercyjnych -do śniadania i kolacji należy podać danie wieloskładnikowe np.: sałatki typu- grecka, jarzynowa, z kurczakiem , z tuńczykiem itp., tymbaliki drobiowe, danie z ryb np. śledzie po kołobrzeska itp. przy uwzględnieniu sezonowości warzyw i owoców (każdego dnia)

Dla pacjentów NFZ -do śniadania i kolacji, które nie są ciepłym śniadaniem/ kolacją należy podać danie wieloskładnikowe np.: sałatki typu: grecka, jarzynowa, z kurczakiem , z tuńczykiem itp., tymbaliki drobiowe, danie z ryb. przy uwzględnieniu sezonowości warzyw i owoców . Ma być 7 ciepłych śniadań i 7 ciepłych kolacji. Ma być 7 dań wieloskładnikowych do śniadania i 7 dań wieloskładnikowych do kolacji.

Pytanie 3

Dotyczy żywienia gości komercyjnych - zał. nr 8 do SWZ, rozdział II:

a) pkt 21 - "ziemniaki/kasza/makarony/ryż itp. - każdego dnia 200g do obiadu"

A) Czy Wykonawca dobrze rozumie, że do obiadu ma planować albo ziemniaki albo kaszę albo makarony albo ryż, itp.?

Odp. Tak

B) 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. ?

Odp. Tak

b) pkt 23 - "woda z cytryną/woda z sokiem - każdego dnia do obiadu"

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

Odp. Należy podać wszystkie.

Pytanie 4

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, kwarantanna, 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.

Odp. Zamawiający wyraża zgodę na zatrudnienie pracowników w innej formie niż Umowa o pracę w wyżej wymienionych przypadkach, ale z koniecznością powiadomienia o tym fakcie Zamawiającego.

Kierownik Zamawiającego

Monika Czajkowska