

ul. Długa 48  
72 – 304 Brojce

Pismo z dnia    Znak  
26.06.2013    OPS.2511.1.2013

7-04

Sprawa dotyczy: przetargu nieograniczonego „Dożywianie uczniów w szkołach gimnazjum Brojce”- Znak sprawy: OPS.2511.1.2013

Działając w oparciu o przepis art. 38 ust. 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2010r. Nr 113, poz.759, z późn. zm.) wnosimy o wyjaśnienie treści zapisów SIWZ:

1: Zwracamy się do Zamawiającego z prośbą o odstąpienie od wymogu, aby posiłki były przygotowywane na miejscu w wydzierżawionej kuchni. Dysponujemy profesjonalnym zapleczem gastronomicznym oraz zatrudniamy wykwalifikowaną kadrę, niezbędną do realizacji tego typu zadań. W obrębie zarówno infrastruktury technicznej jak i aspektów organizacyjno-prawnych posiadamy niezbędne uprawnienia i pozwolenia do prowadzenia usług gastronomicznych (w tym cateringowych). Zwracamy również uwagę, że wyposażenie kuchni na koszt Wykonawcy wpłynie na wzrost ceny oferty, której przedmiotem jest dożywianie uczniów a nie dzierżawa. Dzierżawa kuchni nie ma żadnego wpływu na jakość przygotowywanych posiłków, więc utrzymanie tego wymogu jest rażącym naruszeniem zasady uczciwej konkurencji. Ponadto dożywianie uczniów nie dotyczy jednej szkoły, więc posiłki i tak muszą być dowożone przez Wykonawcę.

2: Zamawiający w pkt 3. podaje, że dzierżawa kuchni obejmuje dzierżawę pomieszczeń oraz urządzeń i sprzętu będącego na wyposażeniu kuchni, natomiast w pkt 14. Zamawiający zobowiązuje Wykonawcę do wyposażenia kuchni w niezbędne urządzenia do przechowywania produktów oraz przygotowywania i wydawania posiłków.

W związku z tym proszę o wyjaśnienie, jakie maszyny, urządzenia oraz sprzęt drobny/pomocniczy wchodzi w skład dzierżawionej kuchni, oraz czy posiadają niezbędne dokumenty potwierdzające wykonane naprawy i przeglądy techniczne, instrukcje bezpiecznego użytkowania, DTR oraz certyfikaty CE? Czy Zamawiający może potwierdzić sprawność tych maszyn i urządzeń?

**3:** Zamawiający w pkt 3. podaje, że w pomieszczeniach kuchennych znajduje się m.in. instalacja elektryczna i wentylacyjna. W jakiej formie i jakim terminie Zamawiający może przedłożyć dowody potwierdzające dokonane przeglądy techniczne wymienionych instalacji pod kątem sprawności i bezpieczeństwa użytkowania zgodnie z obowiązującymi wymaganiami prawnymi?

**4:** Czy Zamawiający wymaga dostarczenia przez Wykonawcę jadłospisów? Jeśli tak, to na jaki okres: tygodniowy, dekadowy? Czy Zamawiający wymaga ujęcia w jadłospisach procentowego udziału tłuszczu i wartości energetycznej w stosunku do każdej potrawy?

**5:** Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie potraw mrożonych typu pierogi itp.?

**6:** Czy Zamawiający uznaje bigos i fasolkę po bretońsku jako danie mięsne?

**7:** Czy Zamawiający w drugim daniu pisząc „mięso 100 g” miał na myśli 100g produktu wykorzystanego do przygotowania potrawy, czy 100 g gotowej potrawy? – np. gulasz, gołąbek itp.

Z poważaniem