

Brojce, dnia 15 lipiec 2014 r.

OŚRODEK POMOCY SPOŁECZNEJ W BROJCACH

UL. DŁUGA 48, 72 – 304 BROJCE

TEL. 91 38 614 44



OPS. 2511. 1. 2014

Dotyczy: Postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na dożywianie uczniów w szkołach terenu Gminy Brojce

W nawiązaniu do Państwa pisma z dnia 15 lipca 2014 r. Ośrodek Pomocy Społecznej w Brojcach wyjaśnia:

Pytanie nr 1: W związku z faktem, że ogłoszenie o przetargu nieograniczonym dotyczy uczniów w szkołach z terenu gminy Brojce, to dożywiane są dzieci w przedziale wiekowym 5 – 15 lat.

Zamawiający w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia wskazał, iż Wykonawca zobowiązany jest planować posiłki na okres jednego tygodnia kalendarzowego i przedstawiać jadłospis za ten okres Zamawiającemu. Jadłospis powinien także zawierać kaloryczność i gramaturę posiłków oraz podpis osoby odpowiedzialnej za jego sporządzenie.

To na Wykonawcy spoczywa obowiązek takiego ułożenia jadłospisu z uwzględnieniem kaloryczności posiłków, zawartości procentowej tłuszczu oraz zawartości białka i sodu, który będzie zgodny z §2 pkt 3 umowy na dożywianie. Zamawiający nie wskazuje kaloryczności obiadu, zawartości procentowej tłuszczów oraz jego pochodzenia, zawartości białka oraz sodu.

Pytanie nr 2: Zamawiający wymaga od Wykonawcy przedstawiania przykładowej kalkulacji kosztów i zapotrzebowania na artykuły na żywienie wg normatywu surowcowego na 10 porcji w gramach na podstawie zestawu obiadowego (z uwzględnieniem kosztów stałych, np. naczynia jednorazowe, płaca pracowników, opłata za prąd, wodę, itp.) w celu weryfikacji cen podanych w formularzu ofertowym.

Przez użyte pojęcie drugie danie należy rozumieć: ziemniaki 200 g, mięso 100 g, surówka 150 g, kompot 200 ml.

W ramach drugiego dania Zamawiający dopuszcza możliwość stosowania zamienników dla ziemniaków tj. 200 g kaszy lub 200 g makaronu lub 200 g ryżu albo wydawania – nie częściej niż jeden raz w tygodniu – innych potraw (tj. naleśniki, pierogi itp.) o gramaturze 300 g na porcję.

„Mięso 100 g” – oznacza 100 g gotowej potrawy

„Ziemniaki 200g” – 200g ziemniaków gotowych do spożycia (ugotowanych, upieczonych itp.)

Pytanie nr 3: Kompot - napój owocowy z gotowanych owoców, świeżych lub suszonych. Kompot przyrządzany może być między innymi z jabłek, wiśni, porzeczek, czereśni, truskawek, gruszek i rabarbaru.

Dopuszcza się serwowania owoców zamiast kompotu co oznacza jeden owoc zamiast 200 ml kompotu, a pod pojęciem owoc rozumie się: jabłko, gruszka, banan, brzoskwinia, nektarynka, pomarańcza.

Pytanie nr 4: Dodatek pieczywa do zupy powinien mieć gramaturę 25 – 35 gram („kromka” chleba)

Pytanie nr 5: Dożywianie będzie realizowane w dni nauki szkolnej i będzie miało następujący przebieg w każdym tygodniu dożywiania:

- dwa dni w tygodniu zupa,
- trzy dni w tygodniu drugie danie.

W ramach drugiego dania Zamawiający dopuszcza możliwość stosowania zamienników dla ziemniaków tj. 200 g kaszy lub 200 g makaronu lub 200 g ryżu albo wydawania – nie częściej niż jeden raz w tygodniu – innych potraw (tj. naleśniki, pierogi itp.) o gramaturze 300 g na porcję.

pod pojęciem mięso rozumie się: drób, wieprzowina, wołowina, mięso z indyka, cielęcina i dopuszczalnie raz w tygodniu 100 g ryby.

Pytanie nr 6: Na podstawie pkt 6 SIWZ podpunkt 7 wymagane jest zaświadczenie wydane przez Inspekcję Weterynaryjną w zakresie dopuszczenia środków transportu do przewozu artykułów żywnościowych a nie do realizacji całego zamówienia.

Zamawiający uwzględni zaświadczenie w zakresie dopuszczenia środków transportu **do przewozu artykułów żywnościowych** wystawione przez Inspekcję Sanitarną.

Pytanie nr 7: Zamawiający nie wymaga potwierdzenia posiadania atestu na gotowy produkt jakim są naczynia jednorazowe.

Pytanie nr 8: Przez użyte pojęcie zupa i drugie danie należy rozumieć:

- zupa: 500 ml zupy wraz z pieczywem,
- drugie danie: ziemniaki 200 g, mięso 100 g, surówka 150 g, kompot 200 ml.

W ramach drugiego dania Zamawiający dopuszcza możliwość stosowania zamienników dla ziemniaków tj. 200 g kaszy lub 200 g makaronu lub 200 g ryżu albo wydawania – nie częściej niż jeden raz w tygodniu – innych potraw (tj. naleśniki, pierogi itp.) o gramaturze 300 g na porcję.

* pod pojęciem mięso rozumie się: drób, wieprzowina, wołowina, mięso z indyka, cielęcina i dopuszczalnie raz w tygodniu 100 g ryby.

Pytanie nr 9: Umowa na dożywianie uczniów z terenu gminy Brojce, a co za tym idzie wszelkie jej składniki, zawarta będzie na okres od 1 września 2014 r. do dnia 26 czerwca 2014 r.

Pytanie nr 10: Wykonywanie usługi dotyczy roku szkolnego 2014/2015 i obejmie **ok. 270 uczniów** dziennie. Wykonawca zapewni gorący posiłek dla uczniów szkoły podstawowej i gimnazjum w przewidywanej ilości **270 posiłków dziennie z możliwością korekty**. Zamawiający nie ponosi konsekwencji zmniejszenia ilości wydanych posiłków od ilości przewidywanej z uwagi na fakt iż ilość ta jest uzależniona od aktualnie obowiązujących przepisów dotyczących przyznawania pomocy w formie posiłku.

Pytanie nr 11: Wyposażenie Sali konsumpcyjnej (stołówki) leży w gestii Zamawiającego.

KIEROWNIK
Ośrodka Pomocy Społecznej w Brojcach

Malgorzata Pszczola

.....
Pieczęć i podpis

Otrzymują:

1. Adresat
2. a/a