

Pismo z dnia Znak
08.07.2014 OPS.2511.1.2014

[REDAKTOWANE]
Data
Gryfice 2014-07-15

Sprawa dotyczy: zapytanie do przetargu

Pytania dotyczące zamówienia publicznego :

„Dożywianie uczniów w szkołach z terenu Gminy Brojce”

Pytanie nr 1:

Zamawiający pisząc: (§2, punkt 3 umowy)

„Świadczenie usług żywieniowych powinno być zgodne z ustawą o bezpieczeństwie żywności i żywienia (tekst jednolity DU z 2010 r. nr 136, poz. 914 z późn. zm.) oraz zaleceniami Głównego Inspektora Sanitarnego i Instytutu Żywności i Żywienia w sprawie norm wyżywienia i żywienia, jakie obowiązują zakładach żywienia zbiorowego oraz jakości zdrowotnej żywności, z uwzględnieniem zaleceń dotyczących:

- 1) wyposażenia (stanu technicznego i sanitarnego pomieszczeń i urządzeń);*
- 2) personelu (kwalifikacje i niezbędne badania lekarskie);*
- 3) cyklu produkcyjnego i jego poszczególnych etapów (przestrzegania zasad sanitarno-higienicznych na każdym etapie: produkcji posiłków, wydawania posiłków; składowania i magazynowania produktów, przewozu posiłków);*
- 4) w zakresie jakości usług (w sposób gwarantujący jakość posiłków zgodną z zalecanymi norma-mi dotyczącymi zawartości składników pokarmowych zapewniając różnorodność diety z uwzględnieniem specyfiki żywienia dzieci i młodzieży);”*

Jakie normy ma na myśli Zamawiający biorąc pod uwagę dzieci w przedziale wiekowym od 5-6 lat do 15:

- jaka powinna być wartość kaloryczna obiadu?
- jaka zawartość procentowa tłuszczu oraz jego pochodzenie?
- czy zamawiający określa zawartość białka, sodu?

Pytanie nr 2:

Czy zamawiający wymaga przedstawienie w kalkulacji pełnej informacji dotyczącej jej składu recepturowego (gramatury wszystkich składników potrawy) co będzie miało wpływ na określenie prawidłowego procentowego udziału tłuszczu w potrawie?

Zamawiający wymaga stosowania w żywieniu potraw białkowych zawierających mięso, ryby w ilości 100g. Czy Zamawiający pisząc „mięso 100g” miał na myśli 100g surowca wykorzystanego do przygotowania potrawy, czy 100 g gotowej potrawy?

Czy Zamawiający uznaje fasolkę po bretońsku jako danie mięsne?

Pytanie nr 3:

Zamawiający wskazuje obowiązek serwowania napoju w postaci kompotu owocowego bez wskazania rodzaju surowców dopuszczonych do jego produkcji. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie zamiennie napojów owocowych produkowanych na bazie zagęszczonych syropów owocowych? Jak często Zamawiający oczekuje serwowania owoców i w jakiej ilości w zamian kompotu?

Pytanie nr 4:

W jakiej ilości należy stosować dodatek pieczywa do zupy?

Pytanie nr 5:

Jak często zamawiający dopuszcza stosowanie w żywieniu wymienionej grupy odbiorców mięsa czerwonego a także warzyw gotowanych jako dodatku do drugiego dania.

Pytanie nr 6:

Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie środków transportu w celu realizacji zamówienia dopuszczonych do transportu i obrotu żywności przez Inspekcję Sanitarną, a nie jak jest w punkcie 6 podpunkcie 7 SIWZ przez Inspekcję Weterynaryjną?

Pytanie nr 7:

Czy zamawiający wymaga potwierdzenia posiadania atestu na produkt gotowy jakim są naczynia jednorazowe do podania dań obiadowych?

Pytanie nr 8:

Czy Zamawiający dopuszcza przygotowywanie posiłków obiadowych z półproduktów typu gotowe dania garmazeryjne, mrożone lub inne?

Pytanie nr 9:

Przez ile miesięcy należy płacić czynsz?

Pytanie nr 10:

Ile osób żywionych szacunkowo określa Zamawiający w poszczególnych szkołach?

Pytanie nr 11

Czy Zamawiający mógłby doprecyzować co miał na myśli pisząc:

„Sala konsumpcyjna (stołówka) winna być wyposażona w stoliki i krzesła – czysto utrzymana”.

Czy wyposażenie stołówki to obowiązek Zamawiającego czy Wykonawcy?