



OPS. 2511. 1. 2013

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

W nawiązaniu do Państwa pisma z dnia 4 lipca 2013 r. Ośrodek Pomocy Społecznej w Brojcach wyjaśnia:

1. Zamawiający nie może odstąpić od wymogu przygotowywania posiłków na miejscu, w wydzierżawionej kuchni z uwagi na fakt, iż sprawując kontrolę nad właściwym wykonaniem zadania byłby znacznie ograniczony nie mogąc kontrolować procesu przygotowywania potraw. Dodatkowo, godziny wydawania posiłków są bardzo zróżnicowane i ulegają częstym modyfikacjom w ciągu roku, a ich przygotowanie na miejscu daje gwarancję rzetelnego i właściwego wykonania zadania. Dowóz posiłków do szkoły Filia w Dargosławiu z miejscowości w której posiłki te są przygotowywane pozwala na kontrolę ich jakości, przygotowania i wydawania.

Utrzymanie przez Zamawiającego wymogu przygotowania potraw w wydzierżawionym pomieszczeniu nie jest naruszeniem zasad uczciwej konkurencji.

2. Wykaz urządzeń oraz sprzętu, które są na wyposażeniu dzierżawionego pomieszczenia:

- basen 1 komorowy
- okap przyścienny z filtrami 2 szt.
- półka
- półki RTV wiszące 4 szt.
- regał malowany 3 szt.
- stół z półką 2 szt.
- stół z wyciętą półką
- szafa
- szafa „80” 2 szt.
- szafa ubraniowa 2 szt.
- szafa przelotowa
- wentylator
- zlew 2 komorowy 2 szt.

3. Informacje i dokumenty potwierdzające dokonane przeglądy techniczne i przeglądy bezpieczeństwa m. in. instalacji elektrycznej i wentylacyjnej przedstawić może obecny Dzierżawca pomieszczeń, Czesław Popielski „Stołówka Szkolna” ul. Długa 19, 72-304 Brojce. Ośrodek Pomocy Społecznej w Brojcach jako Zamawiający dysponuje informacjami, iż w pomieszczeniach w których są przygotowywane i wydawane posiłki były przeprowadzane odpowiednie badania techniczne i są dopuszczone do użytku.
4. Zamawiający wymaga od Wykonawcy po podpisaniu umowy przedłożenia jadłospisu na okres tygodniowy z uwzględnieniem procentowego udziału tłuszczu i wartości energetycznej.
5. Zamawiający zastrzega, iż podawane potrawy nie mogą w całości pochodzić z produktów mrożonych.
6. Na podstawie Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia z dnia 26. 06. 2013 r. jako danie mięsne traktuje się drugie danie, a oznacza to: 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 albo 200 g ryżu oraz wydawania – nie częściej niż jeden raz w tygodniu – innych potraw (tj. naleśniki, pierogi itp.) o gramaturze 300 g na porcję.
7. Zamawiający w punkcie 3 SIWZ ujął 100 g mięsa, co oznacza 100 g gotowego produktu do przygotowania potrawy, a pod pojęciem mięso rozumie się: drób, wieprzowina, wołowina, mięso z indyka, cielęcina i dopuszczalnie raz w tygodniu 100 g ryby.

Z up. WÓJTA
INSPEKTOR
Małgorzata Piszczola

.....
Pieczęć i podpis