

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na:

**USŁUGI W ZAKRESIE PRZYGOTOWYWANIA I DOSTARCZANIA POSIŁKÓW
DLA PACJENTÓW KRAJOWEGO OŚRODKA PSYCHIATRII SĄDOWEJ
DLA NIELETNICH W GARWOLINIE**

Numer postępowania nadany przez Zamawiającego 4/2011

Na podstawie art. 38 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz U. z 2010r. Nr 113, poz. 759 z późn. zm.). Zamawiający – Krajowy Ośrodek Psychiatrii Sądowej dla Nieletnich w Garwolinie– przesyła treść zapytań dotyczących zapisów specyfikacji istotnych warunków zamówienia wraz z wyjaśnieniami.

W przedmiotowym postępowaniu wpłynęły następujące zapytania:

- jak często w jadłospisie powinny być uwzględnione zupy mleczne i czy mają to być tylko płatki czy może być też ryż, makaron, kasza manna na mleku?

- z czego powinien składać się podwieczorek, czy wystarczy wymiennie owoc sezonowy, deser lub ciasto?

ODPOWIEDŹ

Zamawiający wyjaśnia, że jadłospis będzie ustalany przez Dostawcę i ma być urozmaicony, dostosowany do pór roku i uwzględniający produkty występujące sezonowo oraz wynikające z tradycji lub świąt.

Posiłki uwzględnione w jadłospisie nie mogą się powtarzać co najmniej przez okres 10 dni.

Śniadanie powinno stanowić 30%, a podwieczorek 5–10% procentowej struktury cenowej osobodnia, wsadu do kotła oraz dziennej procentowej struktury kaloryczności. Aby najlepiej wykorzystać produkty występujące sezonowo zaleca się brać pod uwagę pory roku, wówczas produkty osiągną najniższą cenę i mają najlepszą wartość odżywczą i smakową.

Zamawiający nie stawia w przedmiocie sprawy szczegółowych wymagań. Przykładowa charakterystyka posiłków podana została w pkt 1.7 Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

Zgodnie z zaleceniami Instytutu Żywności i Żywienia podstawą pierwszego śniadania w jadłospisie dekadowym powinno być mleko podane w formie zupy mlecznej (zupa mleczna powinna wystąpić przynajmniej 5-6 razy w dekadówce) z dodatkiem produktów zbożowych. Zupę mleczną można zastąpić też różnorodnymi napojami mlecznymi tj. kakao, kawa zbożowa z mlekiem, kefir, maślanka, jogurt.

Podwieczorek powinien uzupełniać wartość odżywczą I i II śniadania : można go przygotować np. na bazie mleka i owoców pod postacią np.: koktajli, musów, kisielei, galaretek, surówek owocowych, ciast domowych, owoców, budyni.

Otrzymują:

Wykonawcy biorący udział w postępowaniu