Sitno, dnia 19.08.2022 r.

**dotyczy:** zapytania ofertowego na: „Usługę cateringową w zakresie dożywiania dzieci i uczniów w roku szkolnym 2022/2023”.

1. Proszę o udzielenie informacji czy kuchenki / pomieszczenia dystrybucji znajdują się na parterze, czy jest to inny poziom budynku, jeśli tak to czy jest dostępna winda lub droga podjazdowa umożliwiająca łatwy transport posiłku.-**nie**

2. Proszę o udzielenie informacji kto będzie odpowiadał za utylizację odpadów pokonsumpcyjnych.-**firma cateringowa**

3. Proszę o udzielenie informacji w jakich godzinach będą wydawane posiłki dla dzieci, o której muszą być dostarczone do zamawiającego. **Najpóźniej o 8.30**

4. Proszę o udzielenie informacji czy posiłki dla szkoły i przedszkola będą dostarczane do jednego punktu.-**tak**

5. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że jadłospis dekadowy nie otrzyma akceptacji Zamawiającego w sytuacji gdy będzie niezgodny z SIWZ oraz zaleceniami IŻŻ? **Jadłospis ma oferować dzieciom produkty zgodnie z aktualnym rozporządzeniem**

1. Zamawiający w rozdziale „I. PRZEDIOT ZAMÓWIENIA” zawarł niespójne informacje. W pkt. 1 jest zapis, że obiad dla Szkoły Podstawowej ma mieć formę dwudaniowego posiłku (zupa i drugie danie), natomiast w pkt. 9 jest zapis, że Wykonawca w dekadzie ma przygotować 5x zupę i 5 x drugie danie. Zwracamy się z prośbą o doprecyzowanie, czy obiady dla szkoły mają mieć formę dwudaniową czy zamiennie: raz zupa, raz drugie danie ? –obiad dla szkoły ma być dwudaniowy zupa i drugie danie
2. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie produktów mrożonych typu pierogi, kluski śląskie w celu urozmaicenia jadłospisu? **nie**
3. Czy Zamawiający dopuszcza stosowanie warzyw mrożonych w planowaniu jadłospisów? Dzięki zastosowaniu warzyw mrożonych Wykonawca może urozmaić planowanie jadłospisów. Dodatkowo mrożenie zapobiega rozwojowi drobnoustrojów chorobotwórczych, czyli gniciu, pleśnieniu i niepożądanym fermentacjom, zapobieganie przedostawaniu się do żywności drobnoustrojów (np. pałeczek duru, Salmonelli, gronkowców). **Jadłospis ma oferować dzieciom produkty zgodnie z aktualnym rozporządzeniem.**
4. Czy Wykonawca słusznie interpretuje, że do drugiego śniadania ma być planowane równocześnie: pieczywo, ser, wędlina, dżem, pomidor, ogórek lub parówki, twarożek, pasta, jajka ? **Jadłospis ma oferować dzieciom produkty zgodnie z aktualnym rozporządzeniem**
5. Czy Zamawiający dopuszcza planowanie zup na wywarach warzywnych? Takie zupy charakteryzują się większym bezpieczeństwem mikrobiologicznym. **Tak**
6. Czy Zamawiający wymaga by do dań jednogarnkowych, które w swoim składzie zawierają już warzywa, węglowodany oraz pełnowartościowe białko, np. ryż z kurczakiem i warzywami, kaszt to z mięsem i warzywami, makaron ze szpinakiem i kurczakiem, itp. mają być planowana osobno porcja warzyw w formie surówki, warzyw na parze lub gotowanych? **Tak**

Z poważaniem

Monika Duras