

SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 2

im. Jana Kochanowskiego

ul. Batorego 11, 05-091 Ząbki

fax. 22 762 05 08, tel. 22 781 60 66

Nr sprawy: SP2.ZP.271.1.2017

Ząbki, dnia 04 lipca 2017r.

Zamawiający:

Szkoła Podstawowa Nr 2 im. Jana Kochanowskiego w Ząbkach

ul. Batorego 11, 05-091 Ząbki

e-mail: j.wilczewska@sp2zabki.idsl.pl

strona internetowa: www.sp2zabki.idsl.pl

Informacja dla firm, które pobrały Specyfikację Istotnych Warunków Zamówienia (SIWZ), w postępowaniu o udzielenie zamówienia prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego, którego przedmiotem jest sukcesywna dostawa artykułów spożywczych dla potrzeb stołówki szkolnej Szkoły Podstawowej Nr 2 w Ząbkach z siedzibą ul. Stefana Batorego 11, 05-091 Ząbki.

Ogłoszenie o wszczęciu postępowania zostało opublikowane w Biuletynie Zamówień Publicznych pod Nr 542918-N-2017 z dnia 30 czerwca 2017r.

INFORMACJE DLA WYKONAWCÓW

Działając zgodnie z art. 38 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (j.t.: Dz.U. z 2015 r. poz. 2164 z późn.zm) zwana dalej ustawą Pzp, Zamawiający udziela wyjaśnienia na zapytania, które wpłynęły w dniu 03 lipca 2017r. do przedmiotowego postępowania.

Pytanie Nr 1

Jako producent wyrobów garmazeryjnych współpracujący z placówkami oświaty (przedszkola, szkoły) chcieli byśmy, by podali Państwo szczegółowe wymagania odnośnie zamawianych produktów dotyczące kwestii:

- Procentowej zawartości farszu w produkcie,
- Wyrobu produktów z gotowych półproduktów, takich jak grys ziemniaczany, jaja w proszku.
- Stosowania substancji dodatkowych, takich jak glutaminian sodu, sztuczne/naturalne barwniki, aromaty konserwanty, słodziki,
- Używania do produkcji wyrobów składników z GMO.

Odpowiedź ad. Nr 1

Zamawiający wymaga:

- aby procentowa zawartość farszu w produkcie stanowiła minimum 40%;
- wyrób produktów z gotowych półproduktów, takich jak grys ziemniaczany i jaja w proszku są dopuszczalne;
- stosowania substancji dodatkowych, takich jak:
 - glutaminian sodu – nie dopuszczalne,
 - sztuczne/naturalne barwniki – barwniki tylko naturalne,
 - aromaty - dopuszczone,
 - konserwanty – nie dopuszczone,
 - słodziki - nie dopuszczone;
- zamawiający nie dopuszcza używania do produkcji wyrobów składników z GMO.

Zamawiający zamieszcza uzupełniającą informacje dodatkowe dotyczące przedmiotu zamówienia:

Wyroby garmazeryjne muszą być:

- a) poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu;
- b) odgrzewanie produktu powinno być możliwe z wykorzystaniem zarówno metody tradycyjnej np. (garnek, patelnia), jak i z wykorzystaniem pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej;

Dyrektor
Irena Małyszczuk
Irena Małyszczuk