



Nr postępowania SZP-332-52PN/2020

Olsztyn, dnia 24-08-2020r.

Dotyczy postępowania przetargowego: Produkty żywnościowe dla kuchni szpitalnej

Na podstawie art. 38 Ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z dnia 9 lutego 2004 r. Nr 19, poz. 177 z p. zm. Tekst jedn. Dz. U. z 2019r. poz. nr 1843 z p. zm.) **Zamawiający, Wojewódzki Specjalistyczny Szpital Dziecięcy w Olsztynie** wyjaśnia treść Specyfikacji istotnych warunków zamówienia /SIWZ/.

Pytanie nr 1.

W arkuszu z wędlinami podano również częściowo niewłaściwie produkty z nazwami własnymi producentów np: "Pierś delikatna z kurnej półki min. 90% mięsności". Nazwa jest zastrzeżona przez jednego producenta i nie wolno w przetargu wskazywać konkretnego produktu. To co zaznaczyłam na czerwono jest niepoprawne, wskazuje produkt od konkretnego producenta lub jest nie poprawne. Pasztet nie może mieć 90% mięsności. Jeśli otrzymujecie pasztet o takiej mięsności, proszę o podanie nazwy i producenta żebyśmy mogli sprawdzić czy to jest w ogóle możliwe. W dziale z kielbasami są szynki itp. Np. szynka nie ze wsi nie mówi nic jaka to jest wędlina np. wędzona, parzona, gotowana, to jest nazwa własna producenta. Takie sugestie są sprzeczne z ustawą o zamówieniach publicznych. Nie chcemy Państwu robić problemu, ale podając takie informacje jakie podaście, nie ma szans na uczciwą konkurencję bo część z niżej wymienionych produktów jest na wyłączną dystrybucję pewnych firm i nie mamy szansy kupić produktów w takich cenach jak oni, ale za to możemy znaleźć zamiennik w dobrej cenie, ale do tego potrzebujemy informacji o składzie, a minimum mięsności dużo nam nie mówi.

II. Kielbasy nietrwale drobno, średnio lub grubo rozdrobnione

Filet gotowany z indyka min. 90% mięsności kg
Filet zapiekany na maśle min. 90% mięsności kg
Kielbasa drobiowa dębowa min.90% mięsności kg
Pieczeń z piersi kurczaka min.90% mięsności kg
Schab nie ze wsi min.90% mięsności kg
Schab pieczony na maśle min. 90% mięsności kg
Szynka dobrej gospodyni min. 90% mięsności kg
Szynka nie ze wsi min.90% mięsności kg
Szynka od szwagra min. 90% mięsności kg
Szynka wieprzowa b/glutenowa kg
Szynka z zapiecka min. 90% mięsności kg
Kielbasa szynkowa extra min. 50% mięsności kg

V. Produkty blokowe

Pierś delikatna z kurnej półki min. 90% mięsności kg
Pierś królewicka min. 90% mięsności kg

VI. Wędliny podrobowe

Pasztet drobiowo-wieprzowy min. 90% mięsności kg

Odpowiedź ad. pytanie nr 1. Ulega modyfikacji treść SIWZ, która polega na doprecyzowaniu opisu przedmiotu zamówienia w zakresie produktów zawartych w pytaniu. Poniżej opis doprecyzowujący przedmiotu zamówienia.

Opisy wędlin:

II. Kielbasy nietrwale drobno, średnio lub grubo rozrobione

Filet gotowany z indyka: filet z piersi indyka nie mniej niż 90%, sól, skrobia ziemniaczana, cukier, ekstrakty przypraw, aromaty



Filet zapiekany na maśle: filet z kurczaka nie mniej niż 90%, sól, woda, skrobia modyfikowana, stabilizatory, celuloza, białko sojowe, substancje zagęszczające, wzmacniacz smaku, masło

Kiełbasa drobiowa dębowa: filet z kurczaka nie mniej niż 90%, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, aromaty, glukoza, cukier, białko wieprzowe, stabilizatory: octany sodu, cytryniany sodu, wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca

Pieczeń z piersi kurczaka: mięso kurczące nie mniej niż 90%, skóry kurczące, sól, tkanka łączna drobiowa, białko sojowe, tłuszcz kurczący, przyprawy, wzmacniacz smaku, syrop glukozowy, białko roślinne, ekstrakty przypraw, aromaty

Schab nie ze wsi: schab wieprzowy nie mniej niż 90% (+/- 5%), białko wieprzowe, cukier, przyprawy naturalne, sól, stabilizatory, substancja konserwująca

Schab pieczony (zapiekany) na maśle: schab wieprzowy 90% (+/- 4%), opakowany w formie map lub vac, opakowanie o wadze od 1,6kg do 2,4kg

Szynka dobrej gospodyni: szynka wieprzowa 90% (+/- 5%), opakowany w formie map lub vac, opakowanie o wadze od 1,3kg do 1,9kg

Szynka nie ze wsi: mięso wieprzowe 90% (+/- 2%), woda, sól, skrobia ziemniaczana, glukoza, stabilizator, wzmacniacz smaku, białko zwierzęce wieprzowe.

Szynka od szwagra: mięso wieprzowe nie mniej niż 90%, sól, stabilizatory, syrop glukozowy, przeciwutleniacz, aromaty

Szynka wieprzowa b/glutenowa: szynka wieprzowa nie mniej niż 90% (+/- 3%), sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca. W składzie musi zawierać opis „gluten free”

Szynka z zapiecka: szynka wieprzowa nie mniej niż 90% (+/- 3%), cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca

Pierś delikatna z kurnej półki: filet z kurczaka nie mniej niż 90%, woda, sól, skrobia, ekstrakty przypraw, warzywa suszone, hydrolizowane białko roślinne, glukoza, aromaty, cukier, substancja konserwująca

Pierś królewiecka: mięso drobiowe 90% (+/- 5%), w bloku o wadze od 2,2kg do 2,8kg, w osłonce nie jadalnej

Paszтет drobiowo-wieprzowy: zawartość składników: drobiowych nie mniej niż - 68%, wieprzowych – 22%, opakowany w formie map lub vac, waga opakowania od 1,2kg do 1,6kg

Pytanie nr 2.

W załączniku 3f na drób jest błąd i proszę o doprecyzowanie jaki ma być element bo to nie jest to samo. "Kurczak tuszka tzw. porcja rosołowa". Kurczak tuszka to cały kurczak bez podrobów, a porcja rosołowa to korpus z kurczaka czyli same kości z resztkami mięsa. Ceny oczywiście też są różne. W załączniku 3f pod nazwą „kurczak tuszka tzw. porcja rosołowa” tyczy się jako korpus z kurczaka z resztkami mięsa.

Odpowiedź ad. pytanie nr 2. W załączniku 3f pod nazwą „kurczak tuszka tzw. porcja rosołowa” należy rozumieć jako korpus z kurczaka z resztkami mięsa.

Pytanie nr 3.

I jeszcze czy nie jest błędnie zapisane, że ćwiartka z kurczaka min. 450g? Nie powinno być max.450g? Bo ćwiartka 450g jest z bardzo dużego kurczaka z takiego 2,4kg. Za dużą ćwiartkę uznaje się 350g+.

Odpowiedź ad. pytanie nr 3. Ulega modyfikacji treść SIWZ w zakresie zad. nr 3f, która polega na dopuszczeniu do zaoferowania ćwiartki z kurczaka w przedziale 300-360g.

Pytanie nr 4.

Proszę jeszcze o informację z jakim wyprzedzeniem będą robione zamówienia na mięso drób i wędliny? Znalazłam jedynie informację, że zamówienia będą telefoniczne, a korekta zamówień może być do godziny 14 w dniu poprzedzającym dostawę. Szczególnie chodzi o wędliny, bo trzeba zabezpieczyć potrzebne ilości żeby zawsze były.

Odpowiedź ad. pytanie nr 4. Zamówienia będą składane dzień przed zrealizowaniem dostawy.

Pytanie nr 5.

W Części X postępowania (zał. 3j) w poz. 97 Zamawiający wstawił kleik ryżowy typu Nestle, produkt bezglutenowy w gramaturze 180g. Na rynku dostępne są kleiki ryżowe bezglutenowe z firmy Nestle i

BoboVita, ale w gramaturze 160g. Czy Zamawiający dopuszcza możliwość dostarczenia produktu pakowanego po 160g

Odpowiedź ad. pytanie nr 5. Ulega modyfikacji treść SIWZ w zakresie zad. nr 3j poz. 97, która polega na dopuszczeniu do zaferowania produktu o gramaturze 160g.

Nr 6.

Opis kryterium oceny ofert :Łączna odległość” odległość łączna do 20km – 40pkt; odległość łączna do 30 km – 5 pkt; odległość łączna do 40 km – 1 pkt; odległość łączna powyżej 40km – 0pkt.

Wskazany przez Zamawiającego czynnik oceny ofert jest niezgodny z Prawem Zamówień Publicznych mówiący o zasadzie równości i uczciwej konkurencji. Podany w skali ocen zapis preferuje firmy znajdujące się w odległości do 20 km od bramy wjazdowej do Wojewódzkiego Specjalistycznego Szpitala Dziecięcego w Olsztynie.

Odpowiedź ad. 6. Sformułowane w piśmie stwierdzenia nie są prośbą lub wnioskiem Wykonawcy o wyjaśnienie treści Specyfikacji istotnych warunków zamówienia, o czym mowa w art. 38 UPZP.

Niezależnie od powyższego podtrzymuje się zapisy w Specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

(podpis nieczytelny osoby, której Kierownik zamawiającego powierzył wykonywanie zastrzeżonych dla niego czynności)

Piotr Wichowski
Kierownik Sekcji zamówień publicznych WSSD

Publikacja na stronie www.wssd.olsztyn.pl