



Krajowy Ośrodek
Wsparcia Rolnictwa

CEN.BPZP.WZ.260.31.2018.KZB.7

Warszawa, 2018-08-27

Wykonawcy

dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na dostawy ryżu białego, kabanosów wieprzowych, miodu nektarowego wielokwiatowego oraz gołąbków w sosie pomidorowym do magazynów organizacji partnerskich w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014-2020 Podprogram 2018 (1335/2018/C)

Na podstawie art. 38 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2017 r. poz. 1579, z późn. zm.), informuję, że wpłynęły następujące pytania dotyczące treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, na które udziela się odpowiedzi:

Pytania:

„W związku z postępowaniem nr 1335/2018/C dotyczącym dostaw ryżu białego, kabanosów wieprzowych, miodu nektarowego wielokwiatowego oraz gołąbków w sosie pomidorowym do magazynów organizacji partnerskich w ramach Programu Operacyjnego Pomoc Żywnościowa 2014-2020 Podprogram 2018, proszę o wyjaśnienie dotyczące opisu przedmiotu zamówienia: gołąbków w sosie pomidorowym.

1. W opisie produktu mamy określone, że powinien składać się on z:

- co najmniej 30 % mięsa wieprzowego

Czy oznacza to ilość mięsa w momencie użycia do produkcji, czy surowego, czy też w wyrobie gotowym?

- 10 % ryżu białego - dotyczy to ilości ryżu surowego, czy ugotowanego w wyrobie gotowym? – jeśli suchego, to ugotowanego będzie około dwa razy więcej?
 - 25 % kapusty białej - dotyczy kapusty w momencie użycia (czyli blanszowanej), czy też w wyrobie gotowym?
 - 4 % warzyw w sosie do deklarowanej masy netto całego produktu – czy chodzi o warzywa już w wyrobie gotowym (jak wiadomo warzywa tracą w czasie obróbki termicznej ilość wody, więc masa ich się zmniejsza)
2. W wymaganiach szczegółowych są następujące zapisy -prosimy o wyjaśnienia:
- Zapis w wyglądzie i konsystencji:
Gołąbki: konsystencja zwięzła, nierozpadająca się - dotyczy całego gołąbka, czy farszu?
 - Zapis w wyglądzie i konsystencji:
Gołąbki: kształt podłużny, dopuszczalne nieliczne zdeformowania
– Kwestia kapusty na gołąbkach: - nie jest ona równa i w zależności od liści powierzchnia jest zdeformowana. O jakich zatem nielicznych zdeformowaniach jest w wymaganiach mowa. Prosimy o doprecyzowanie – co z liściem naturalnie pofałdowanym i nierównym?
 - Zawartość gołąbków nie mniej niż 65 % w stosunku do deklarowanej masy netto produktu wraz z dodatkiem 4 % warzyw daje ok. 69 % i pozostawia bardzo mało przestrzeni na sos z udziałem 6,5 % koncentratu (bardzo gęsty sos) – Prosimy o potwierdzenie, czy na pewno jest to poprawny zapis w wymaganiach?”

Odpowiedź:

Zamawiający, w pkt IV.1. Wymagania ogólne oraz w pkt IV.2. Wymagania szczegółowe Załącznika nr 1 Część A do SIWZ, określił procentową zawartość poszczególnych składników w wyrobie gotowym, tj.: w gołąbkach w sosie pomidorowym.

W pkt IV.2. Wymagania szczegółowe Zamawiający określił w szczególności „1. Cechy organoleptyczne A. Wygląd i konsystencja”

„Gołąbki: konsystencja miękka, zwięzła, nierozpadająca się” – **dotyczy całego gołąbka;**

„(...) dopuszczalne nieliczne zdeformowania”.

Zamawiający wyjaśnia, że dopuszcza nieliczne zdeformowania wynikające ze specyfiki użytych składników.

Zamawiający potwierdza postanowienia określone w pkt IV.1. Wymagania ogólne oraz w pkt IV.2. Wymagania szczegółowe Załącznika nr 1 Część A do SIWZ, w szczególności zakresie procentowej zawartości gołąbków, procentowej zawartości warzyw oraz procentowej zawartości koncentratu pomidorowego, w stosunku do deklarowanej masy netto produktu.

p.o. DYREKTOR GENERALNY
KRAJOWEGO OŚRODKA WSPARCIA ROLNICTWA

Piotr Serafin

