



SZPITAL WOJEWÓDZKI

im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży

Znak sprawy: ZT-SZP-226/01/31/2022

Łomża, dnia 25.04.2022 r.

WYJAŚNIENIE TREŚCI SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (dalej: SWZ)

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie podstawowym zgodnie z art. 275 pkt 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 z późn. zm.) zwanej dalej Ustawą, na dostawę surowców spożywczych na potrzeby Działu Żywnienia Szpitala Szpitala Wojewódzkiego im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży, znak sprawy: ZT-SZP-226/01/31/2022.

Zamawiający na podstawie art. 284 ust. 2 Ustawy, przekazuje wnioski o wyjaśnienie treści SWZ wraz z wyjaśnieniami:

Pytanie nr 1

W nawiązaniu do w/w postępowania zwracamy się z pytaniem odnośnie gramatur - ze względu na to że niektóre gramatury produktów zostały zmienione przez producentów czy wyrazi zamawiający zgodę na produkty w n/w gramaturach:

Płatki jęczmienne błyskawiczne	400 g.
Kasza jaglana	400 g.
Peklosól	50 g.
Paprykarz Szczeciński	130 g.
Miód pszczeli nektarowy wielokwiatowy.	1200 g.
Marmolada wieloowocowa twarda.	630 g.
Liść laurowy	7 g.
Cynamon mielony	20 g.
Pieprz ziołowy popularny	20 g.
Ziele angielskie	12 g.
Przyprawa do flaków	25 g.
Przyprawa do bigosu	20 g.
Papryka ostra mielona	15 g.
Papryka słodka	20 g.
Pieprz ziarnisty	20 g.
Przyprawa do pizzy	18 g.
Tymianek	10 g.
Curry	20 g.
Bazylija	10 g.
Pieprz cayenne	20 g.
Imbir mielony	15 g.
Kurkuma	20 g.
Oregano	10 g.
Sól ziołowa	30 g.

Goździki	15 g.
Zioła prowansalskie	10 g.
Estragon	10 g.
Przyprawa do ziemniaków	25 g.
Kolendra owoc	15 g.
Owoc jałowca	15 g.
Przyprawa warzywna w proszku do zup, potraw mięsnych, sosów, ryb, itp.	250 g.
Rosół z kury w paście Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 100 litrów wywaru.	1000g
Rosół wołowy Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 65 litrów wywaru.	1000g
Bulion wołowy w paście Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 90 litrów wywaru.	1000g
Bulion o smaku wędzonki Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 54 litrów wywaru.	1000g
Bulion grzybowy Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 55 litrów wywaru.	1000g
Baza zupy rybnej. Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 43 litrów wywaru	1000 g.
Zupa grzybowa z kurek Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 22 litrów zupy.	1000g
Żurek Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 29 litry zupy.	3000g
Barszcz biały Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 25 litry zupy.	3000g
Barszcz czerwony Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 39 litrów zupy.	3000g
Zupa pieczarkowa kremowa Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 25 litrów zupy.	3000g
Zupa borowikowa Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 20 litrów zupy.	1300g
Zupa brokułowa Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 16 litrów zupy.	1300 g.
Zupa cebulowa Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 23 litry zupy.	1000g
Sos pieczeniowy w paście Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 30 litrów sosu.	1200g
Sos pieczeniowy Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 3,5 litra sosu.	1400g

Sos cytrynowo – maślany Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 4 litry sosu.	800g
Sos grzybowy Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 11 litrów sosu	840g
Sos myśliwski Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 5,7 litra sosu.	1100g
Sos z zielonym pieprzem Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 8 litrów sosu.	850g
Sos do potraw chińskich Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 9 litrów sosu.	1000 g.
Sos włoski sałatkowy Wydajność z opakowania jednostkowego nie mniej niż 7 litrów sosu.	700g
Szczaw konserwowy siekany	Słoik 280 g.
Chrzan tarty z kwasem cytrynowym	Słoik 850 g.
Kukurydza konserwowa Masa produktu bez zalewy (po od cieku) nie mniej niż 285g.	Puszka 400 g. odciek 220g
Papryka konserwowa . Masa produktu bez zalewy (po od cieku) nie mniej niż 450g.	Słoik 870 g.
Brzoskwinia konserwowa. Masa produktu bez zalewy (po od cieku) nie mniej niż 480g.	820 g. odciek 470g
Pieczarka marynowana . Masa produktu bez zalewy (po od cieku) nie mniej niż 500g.	Słoik 830 g. odciek 560g
Fasola czerwona konserwowa Masa produktu bez zalewy (po od cieku) nie mniej niż 240g.	400g odciek 220g
Ogórek konserwowy Masa produktu bez zalewy (po od cieku) nie mniej niż 1350g.	Słoik 1,55 kg odciek 900g.
Przecier ogórkowy	Słoik 820 g.
Ketchup pikantny i łagodny	900g.
Musztarda chrzanowa, sarepska i stołowa	275 g.
Zasmażka jasna do zagęszczania zup i sosów. Wydajność zagęszczenia z opakowania jednostkowego nie mniej niż 8 litrów sosu i nie mniej niż 11 litrów zupy.	1000g
Zasmażka ciemna do zagęszczania zup i sosów. Wydajność zagęszczenia z opakowania jednostkowego nie mniej niż 8 litrów sosu i nie mniej niż 11 litrów zupy.	1000g
Musztarda francuska	690 g
Cebulka smażona kostka	500 g.
Zioła do pizzy	200 g.
Natka pietruszki	190 g.
Papryka słodka w płatkach	450 g.
Pomidory suszone w płatkach	500 g.
Szafran nitki	0,1 g.
Liść lubczyku	100 g.

Odpowiedź:

Zgodnie z SWZ.

Pytanie nr 2

W nawiązaniu do w/w postępowania zwracamy się z jeszcze jednym pytaniem odnośnie gramatur- ze względu na to że niektóre gramatury produktów zostały zmienione przez producentów czy wyrazi zamawiający zgodę na produkty w n/w gramaturach:

Zupa brokułowa op 1 kg,

Pomidory suszone z kaparami w oleju- 270 g

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza zaferowanie proponowanych gramatur, tj.: Zupa brokułowa op. 1 kg, Pomidory suszone z kaparami w oleju – 270 g.

Pytanie nr 3

Zwracam się z zapytaniem odnośnie mrożonki- mam tu na myśli pakiet 14 pozycja 6 – mieszanka warzywna 4 składnikowa. Niestety nie posiadamy w naszym asortymencie takiego produktu.

Mogę Państwu zaproponować mieszankę 4- składnikową europejską(MIESZANKA EURO MIX 2500g) w skład której wchodzi: marchew plastry faliste, marchew plastry żółte, brokuły, fasola Romano

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza zaferowanie mieszanki 4- składnikowej o proponowanym składzie tj.: marchew plastry faliste, marchew plastry żółte, brokuły, fasola Romano.

Pytanie nr 4

Zwracam się z zapytaniem jakie niezbędne dokumenty powinny znaleźć się przed zaszyfrowaniem w ofercie do przetargu ZT-SZP-226/01/31/2022 i czy własnoręczny podpis na każdym z formularzy przed zaszyfrowaniem oferty będzie spełniał wymóg ważności złożonej oferty. Nie ukrywam, że podmiotowe środki dowodowe i przedmiotowe środki dowodowe wprowadzają tylko zamęt. Bardzo proszę o jasne sprecyzowanie co winno się znaleźć w ofercie.

Odpowiedź:

Zamawiający, w SWZ, Rozdział XIII - Opis sposobu przygotowania ofert oraz wymagania formalne dotyczące składanych oświadczeń i dokumentów, punkt 3 określił dokumenty, jakie Wykonawca jest zobowiązany złożyć **tj.:**

Ofertę składa się na Formularzu Ofertowym – zgodnie z Załącznikiem nr 1 do SWZ.

Wraz z ofertą Wykonawca jest zobowiązany złożyć:

- 1) **zestawienie asortymentowo-ilościowe** – zgodnie z Załącznikiem nr 4 do SWZ
- 2) **oświadczenie, o którym mowa w Rozdziale IX ust. 1 SWZ** – zgodnie z Załącznikiem nr 2 do SWZ - w przypadku wspólnego ubiegania się o zamówienie przez Wykonawców, oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie,
- 3) **zobowiązanie innego podmiotu, o którym mowa w Rozdziale X ust. 2 SWZ (jeżeli dotyczy);**
- 4) **dokumenty, z których wynika prawo do podpisania oferty** (odpis lub informacja z Krajowego Rejestru Sądowego, Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej lub innego właściwego rejestru);
- 5) **odpowiednie pełnomocnictwa (jeżeli dotyczy);**
- 6) **przedmiotowe środki dowodowe:**
 - a) dokumenty potwierdzające skład oferowanego produktu (np. specyfikacja, karta produktu, karta charakterystyki produktu) - **dotyczy wszystkich Pakietów (każdej pozycji Pakietu, w którym Wykonawca składa ofertę);**
 - b) **numer licencji dla produktu bezglutenowego – dotyczy Pakietu 2 poz. 2, 4, 15, 16, 17, 18** (należy sporządzić listę zawierającą informacje: numer Pakietu, nr pozycji Pakietu, numer licencji zaferowanego produktu bezglutenowego).

Ponadto, zgodnie z SWZ Rozdział XIII pkt 6, **ofertę składa się pod rygorem nieważności w formie elektronicznej (opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym) lub w postaci elektronicznej opatrzonej podpisem zaufanym lub podpisem osobistym.** Oznacza to, że oferta powinna zostać opatrzona właściwym **podpisem elektronicznym.** Własnoręczny podpis Wykonawcy na dokumentach stanowiących ofertę, nie jest podpisem

elektronicznym.

Przed zaszyfrowaniem oferty Wykonawca powinien podpisać podpisem elektronicznym ofertę oraz wszystkie dokumenty składane wraz z ofertą.

Zgodnie z art. 284 ust. 6 Ustawy, Zamawiający udostępnia wyjaśnienia treści SWZ na stronie internetowej prowadzonego postępowania.

DYREKTOR
Szpitala Wojewódzkiego
im. Kardynała Stefana Wyszyńskiego w Łomży
Jarosław Pokoleńczuk