

Do wszystkich Wykonawców

WYJAŚNIENIE WRAZ ZE ZMIANĄ TREŚCI SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMOWIENIA /SWZ/

Dotyczy postępowania na zadanie: Dostawa posiłków profilaktycznych dla pracowników Państwowego Gospodarstwa Wodnego Wody Polskie Regionalnego Zarządu Gospodarki Wodnej w Warszawie

Numer referencyjny: WA.ROZ.2810.121.2022/RZGW

Numer ogłoszenia: 2022/S 226 - 651813 z dnia 23.11.2022

1. Zamawiający informuje, że zgodnie z art. 135 ust. 1 do postępowania wpłynęło pytanie wykonawcy dotyczące wyjaśnienia treści SWZ w zakresie przedmiotu zamówienia.

Działając na podstawie art. 135 ust. 2 Ustawy z dnia 11 września 2019 roku Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz.U. z 2022 r., poz. 1710 ze zm.), Państwowe Gospodarstwo Wodne Wody Polskie – Regionalny Zarząd Gospodarki Wodnej w Warszawie, jako zamawiający udziela wyjaśnień treści SWZ oraz udostępnia treść pytania.

Pytanie:

W opisie przedmiotu zamówienia – załącznik nr 1 Zamawiający podał bardzo szczegółowe wytyczne co do składu surowcowego produktu. Czy oferta na produkty o następującym składzie zostanie zaakceptowana przez Zamawiającego?

Fasolka po bretońsku z kielbasą wymagania Zamawiającego:

Skład:

fasola biała nie mniej niż 30%,

kielbasa nie mniej 8 %,

boczek wędzony nie mniej niż 3 %,

koncentrat pomidorowy nie mniej niż 3 %,

dotądki: mąka pszenna, czosnek, mieszanka przyprawowo-smakowa sól, aromat.

Oferta Wykonawcy:

Składniki: woda,

fasola 23,1%,

boczek wieprzowy wędzony 10,6% (mięso wieprzowe 54%, tłuszcz wieprzowy 26%, woda, sól, stabilizator E451, substancja zagęszczająca E 407a, wzmacniacz smaku E 621, białko sojowe, substancja konserwująca: azotyn sodu),

kielbasa 8,7% [mięso wieprzowe 31%, tłuszcz wieprzowy 24%, mieszanka przypraw (białko sojowe, substancja zagęszczająca karagen, aromat, wzmacniacz smaku E 621, skrobia ziemniaczana, stabilizatory: E 450, E 451, E 452, emulgator E 472c, glukoza, sól, laktozaz mleka, przyprawy, substancja konserwująca: azotyn sodu, błonnik pszenny bezglutenowy), skórki wieprzowe 10%, woda],

koncentrat pomidorowy 4,4%,

mąka pszenna, przyprawy i dodatki funkcjonalne (przyprawy, sól, wzmacniacze smaku: E 621 i E 635, cukier, warzywa suszone, seler, skrobia ziemniaczana, ekstrakt drożdżowy, laktoza z mleka, olej roślinny rzepakowy, barwniki: ryboflawiny i E 150c, ocet, hydrolizat białka sojowego, aromat), tłuszcz wieprzowy.

Różnice w składach surowcowych:

Zmniejszona zawartość fasoli na korzyść składników mięsnych, zastąpienie wymaganych komponentów przyprawowych własnymi mieszankami przypraw.

Gołąbki w sosie pomidorowym wymagania Zamawiającego:

Skład:

kapusta biała nie mniej niż 40%,

mięso wieprzowe nie mniej niż 7%,

ryż nie mniej niż 35 %,

warzywa: cebula, marchew, pietruszka, seler,

koncentrat pomidorowy nie mniej niż 3%,

Dodatki: mąka pszenna, sól, cukier, olej rzepakowy, ekstrakt drożdżowy, kwas cytrynowy, przyprawy, czosnek suszony, aromat.

Oferta Wykonawcy:

Składniki: gołąbki 70% [kapusta biała 42,9%, ryż 42,4%, mięso wieprzowe 13,3%, przyprawy (sól, przyprawy i ekstrakt przyprawy, warzywa suszone w tym seler, cukier, wzmacniacze smaku: E 621 i E 635)], woda, koncentrat pomidorowy 1,9%, mąka pszenna, przyprawy (cukier, przyprawy i ekstrakt przyprawy, warzywa suszone w tym seler, wzmacniacze smaku: E 621 i E 635), marchew, skrobia kukurydziana modyfikowana, cebula suszona.

Różnice w składach surowcowych:

Zmniejszona zawartość koncentratu pomidorowego, większa zawartość surowców mięsnych, brak pietruszki, zastąpienie wymaganych komponentów przyprawowych własnymi mieszankami przypraw.

Flaki wołowe w rosole wymagania Zamawiającego:

Skład:

przedzłożądki wołowe nie mniej niż 35%,

warzywa nie mniej niż 12% w tym marchew, cebula, seler, pietruszka, żelatyna wieprzowa, sól, hydrolizat białka słonecznikowego, przyprawy, warzywa suszone, aromaty, zioła w tym natka pietruszki, ekstrakty przypraw.

Oferta Wykonawcy:

Składniki: woda, przedzłożądki wołowe 35,6 %, pietruszka 5%, marchew 2,5%, skórki wieprzowe, przyprawy (sól, przyprawy, koncentraty i ekstrakty przypraw, gorczyca, wzmacniacze smaku: E 621 i E 635, aromaty - zawierają hydrolizat białka sojowego, seler), cebula suszona 0,15%.

Różnice w składach surowcowych:

Zmniejszona zawartość warzyw, brak żelatyny, dodatek skórek wieprzowych, brak selera, zastąpienie wymaganych komponentów przyprawowych własnymi mieszankami przypraw.

Pulpety w sosie pomidorowym wymagania Zamawiającego:

Skład:

nie mniej niż 35 % mięsa w tym: z drobiu nie mniej niż 30 %, wieprzowe nie mniej niż 25 %, koncentrat pomidorowy nie mniej niż 3,5 %,

przyprawy (cukier, sól, przyprawy, warzywa suszone, aromaty, glukoza, seler), mąka pszenna, skrobia kukurydziana modyfikowana, masło z mleka, cebula suszona.

Oferta Wykonawcy:

Składniki:

woda, pulpety 37,5% [mięso wieprzowe 44,6%, mięso z kurczaka 23,2%, woda, bułka tarta (mąka pszenna, woda, drożdże, sól), przyprawy i dodatki funkcjonalne (sól, przyprawy i ekstrakt przyprawy, proszek jajeczny, warzywa suszone w tym seler, wzmacniacze smaku: E 621 i E 635, mąka pszenna, olej roślinny rzepakowy, cukier, aromat, glukoza), mąka pszenna, cebula smażona (cebula, mąka pszenna, olej roślinny palmowy, sól)], koncentrat pomidorowy 5%, mąka pszenna, skrobia kukurydziana modyfikowana, przyprawy (cukier, sól, przyprawy, seler, wzmacniacze smaku: E 621 i E 635, glukoza), marchew, pietruszka, cebula suszona.

Różnice w składach surowcowych:

Zmniejszona zawartość drobiu, zwiększona zawartość mięsa wieprzowego, dodatek warzyw w sosie, zastąpienie wymaganych komponentów przyprawowych własnymi mieszankami przypraw.

Golonka w kapuście wymagania Zamawiającego:

Skład:

kapusta kiszona nie mniej niż 35 %,

golonka wieprzowa nie mniej niż 20 %,

przyprawy, cukier, warzywa suszone, seler, skrobia ziemniaczana, ekstrakt drożdżowy, laktoza z mleka, olej roślinny rzepakowy, ocet, hydrolizat białka sojowego, aromat, tłuszcz wieprzowy, koncentrat pomidorowy, pieczarki suszone, cebula suszona.

Oferta Wykonawcy:

Składniki: kapusta kiszona 38,5% (kapusta biała, sól), woda, golonko wieprzowe 23,1%, przyprawy (sól, warzywa suszone w tym seler, cukier, wzmacniacze smaku E 621 i E 635, przyprawy i ekstrakt przyprawy, hydrolizat białka sojowego, oleorezyny (w tym selera), maltodekstryna, ekstrakt drożdżowy), tłuszcz wieprzowy, koncentrat pomidorowy, pieczarki suszone, cebula suszona.

Różnice w składach surowcowych:

zastąpienie wymaganych komponentów przyprawowych własnymi mieszankami przypraw.

Zupa żurek z kiełbasą wymagania Zamawiającego:

Skład:

mięso nie mniej niż 30 % (minimum 2 sztuki kiełbaski białej wieprzowej, średnio -rozdrobionej, parzonej),

koncentrat żurku nie mniej niż 15%,

mąka pszenna, mąka owsiana, sól, czosnek,

boczek wieprzowy nie mniej niż 5 %,

śmietana nie mniej niż 4%,

cebula smażona nie mniej niż 2%, przyprawy, susz warzywny (marchew, pasternak, cebula, por, pietruszka, seler), sól, aromaty.

Oferta Wykonawcy:

Składniki: woda, zakwas żurku 11,9% (woda, mąka żytnia, czosnek, zakwas), kiełbasa plastry 11% (mięso wieprzowe 59%, tłuszcz wieprzowy 10%, skórki wieprzowe 10%, woda, sól, przyprawy, ekstrakty przypraw, wzmacniacz smaku: E 621, stabilizatory: E 450, 451, 452, E 1412, cukier, substancja konserwująca: azotyn sodu], ziemniaki, tłuszcz wieprzowy, przyprawy (sól, przyprawy i koncentraty przypraw, woda, seler, wzmacniacze smaku: E 621 i E 635, glukoza, ocet, cukier, ekstrakt drożdżowy, barwnik: E 150c, hydrolizat białka sojowego, aromat, aromat dymu wędzarniczego), mąka żytnia.

Różnice w składach surowcowych:

Zmniejszona zawartość kiełbasy i zakwasu żurku, brak boczku i śmietany, kiełbasa w plasterkach, zastąpienie wymaganych komponentów przyprawowych własnymi mieszankami przypraw.

Odpowiedź

Zamawiający wyjaśnia iż dopuszcza zmieniony skład surowców dla poszczególnych posiłków profilaktycznych przedstawionych w powyższym pytaniu jako „Oferta wykonawcy”. Zamawiający dokonuje zmiany treści SWZ w zakresie Załącznika nr 1 do SWZ Opis Przedmiotu Zamówienia.

2. Zamawiający informuje, że zgodnie z art. 137 ust. 1 dokonuje zmiany treści SWZ w treści załącznika nr 1 do SWZ Opis Przedmiotu Zamówienia, w pkt 2 „ Wykaz posiłków profilaktycznych” tabela „Ilość, rodzaj i skład posiłków regeneracyjnych”, która otrzymuje następującą treść:

Lp.	Nazwa asortymentu	Ilość	Jednostka miary
1	Fasolka po bretońsku z kiełbasą poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g Skład: fasola biała nie mniej niż 20%, kiełbasa nie mniej 8 %, boczek wędzony nie mniej niż 3 %, koncentrat pomidorowy nie mniej niż 3 %, dodatki: mąka pszenna, warzywa suszone, przyprawy, sól, aromat.	3401	szt.
2	Gołąbki w sosie pomidorowym poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g Skład: kapusta biała nie mniej niż 40%, mięso wieprzowe nie mniej niż 7%, ryż nie mniej niż 35 %, koncentrat pomidorowy nie mniej niż 1,5 %, dodatki: mąka pszenna, warzywa suszone, przyprawy, sól, cukier.	2624	szt.
3	Flaki wołowe w rosole poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g Skład: przedzłożadki wołowe nie mniej niż 35%, dodatki: cebula suszona nie mniej niż 0,1 %, warzywa suszone, przyprawy, sól, aromaty, ekstrakty przypraw.	1414	szt.
4	Pulpety w sosie pomidorowym poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g Skład: pulpety 35 % (w tym: mięso z drobiu nie mniej niż 20 %, wieprzowe nie mniej niż 30 %), koncentrat pomidorowy nie mniej niż 3,5 %,	2635	szt.

	dodatki: mąka pszenna, przyprawy, cukier, sól, warzywa (marchew, pietruszka, cebula), aromat, cebula suszona, cebula smażona.		
5	Golonka w kapuście poj. 500 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 500g Skład: kapusta kiszona nie mniej niż 35 %, golonko wieprzowe nie mniej niż 20 %, dodatki: przyprawy, sól, cukier, warzywa suszone, ekstrakt drożdżowy, hydrolizat białka sojowego, koncentrat pomidorowy, pieczarki suszone, cebula suszona.	844	szt
6	Zupa żurek z kielbasą poj. 450 - 700 ml, masa netto nie mniej niż 450 g Skład: koncentrat żurku nie mniej niż 11%, kielbasa nie mniej niż 10 % (w tym mięso wieprzowe nie mniej niż 50 %), dodatki: mąka żytnia, sól, cukier, ekstrakt drożdżowy, ziemniaki, przyprawy, aromat dymu wędzarniczego.	2366	szt.

Pozostałe zapisy SWZ pozostają bez zmian.

Zatwierdził:

Z-CADYREKTORA
Krzysztof Skrzypczak

Sprawę prowadzi: Kamil Michalski

