

Warszawa, dnia 10.03.2021 r.

Dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na **Sukcesywną dostawę produktów mleczarskich w podziale na 17 części. Numer sprawy 5/12/2020/D**

WYJAŚNIENIA
do treści specyfikacji istotnych warunków zamówienia

Zamawiający: Mazowiecka Instytucja Gospodarki Budżetowej MAZOVIA ul. Kocjana 3, 01-473 Warszawa, tel. (22) 328 60 01; fax. (22) 328 60 50 www.igbmazovia.pl informuje, że jeden z Wykonawców zwrócił się o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

Zamawiający - na podstawie art. 38 ust. 1 - 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r. poz. 1843 ze zm), zwana dalej „Pzp” - wyjaśnia:

Pytanie nr 1:

Czy zamawiający dopuści aby zamiennie stosować przy opisie oferowanego produktu w kolumnie nr 4 gramów zamiast mililitrów oraz odwrotnie mililitrów zamiast gram?

Odpowiedź nr 1:

Zamawiający wyjaśnia, iż w kolumnie „Nazwa towaru oferowanego oraz producenta ***” powinien znaleźć się pełny opis oferowanego produktu wg danych producenta. Jednocześnie Zamawiający informuje, iż zmiana jednostki miary zawartej w kolumnie „Jedn. M” spowoduje jednostronną modyfikację formularza cenowego po stronie Wykonawcy, na co Zamawiający nie wyraża zgody.

Pytanie nr 2:

Poz 2. Czy zamawiający miał na myśli deser Santino czekolada 170g? Czy deser Santiano 170g i do wyboru smak wanilia lub czekolada?

Odpowiedź nr 2:

Zamawiający zamieszczając informacje na temat dwóch smaków oczekuje możliwości wyboru interesującego go produktu w chwili składania zamówienia.

Pytanie nr 3:

Poz. 3 Czy zamawiający miał na myśli Jogurt Activia drinka naturalny 300g Danone? Czy Jogurt Activia drinka 300g Danone w różnych smakach w zależności od potrzeb zamawiającego?

Odpowiedź nr 3:

Zamawiający oczekuje możliwości wyboru interesującego go produktu z puli wyszczególnionych smaków w chwili składania zamówienia.

Pytanie nr 4:

Poz. 10 Czy Zamawiający miał na myśli Jogurt naturalny augustowski 150g produkowany przez firmę Mlekpól?

Odpowiedź nr 4:

Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 9 "9) Zamawiający zgodnie z art. 29 ust. 3 Pzp, w odniesieniu do wszystkich części zamówienia dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych o parametrach nie

gorszych niż podane w opisie przedmiotu zamówienia. Wskazane przez Zamawiającego znaki towarowe, marki lub nazwy handlowe służą jedynie określeniu klasy produktu stanowiącego przedmiot zamówienia oraz ustaleniu standardu, a nie wskazują na konkretny produkt lub konkretnego producenta. Oryginalne nazewnictwo podane zostało w celu prawidłowego określenia przedmiotu zamówienia. Wzorcowy model stanowi przykładowy produkt spełniający wymogi Zamawiającego".
Zamawiający modyfikuje w cz. 1 – 14 i 16 - poz. 10, w cz. 17 - poz.1 „Jogurt Augustowski naturalny 150 g typu Mlekpól lub równoważny”.

Pytanie nr 5:

Poz. 13 Czy Zamawiający miał na myśli Jogurt naturalny Sokólski 180g produkowany przez firmę Mlekpól?

Odpowiedź nr 5:

Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 9 "9) Zamawiający zgodnie z art. 29 ust. 3 Pzp, w odniesieniu do wszystkich części zamówienia dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych o parametrach nie gorszych niż podane w opisie przedmiotu zamówienia. Wskazane przez Zamawiającego znaki towarowe, marki lub nazwy handlowe służą jedynie określeniu klasy produktu stanowiącego przedmiot zamówienia oraz ustaleniu standardu, a nie wskazują na konkretny produkt lub konkretnego producenta. Oryginalne nazewnictwo podane zostało w celu prawidłowego określenia przedmiotu zamówienia. Wzorcowy model stanowi przykładowy produkt spełniający wymogi Zamawiającego".
Zamawiający modyfikuje w cz. 1 - 14 poz. 13 „Jogurt Somlek naturalny 180 g typu Mlekpól lub równoważny”.

Pytanie nr 6:

Poz. 20 Czy Zamawiający miał na myśli jogurt owocowy 350 g asortyment (wszystkie smaki dostępne u producenta) czy tylko smak BRZOSKWINIA Z MARAKUJĄ.

Odpowiedź nr 6:

Zamawiający poprzez słowo „asortyment” oczekuje możliwości złożenia zamówienia na dany produkt z puli smaków oferowanych przez producenta. Dane na temat smaku zawierają poglądowe informacje na temat składu danego produktu, które umożliwią Wykonawcy złożenie ofert równoważnych o parametrach nie gorszych niż podane w opisie przedmiotu zamówienia.
Powyższe wyjaśnienia dotyczą także produktów ujętych w cz. 1-14 poz. 19, 21, 22.

Pytanie nr 7:

Poz. 21 Czy Zamawiający miał na myśli jogurt serduszko 125g asortyment Zott (wszystkie smaki dostępne u producenta) czy tylko smak Truskawka

Odpowiedź nr 7:

Zamawiających szczegółowych wyjaśnień udzielił w odpowiedzi nr 6.

Pytanie nr 8:

Poz. 22 Czy Zamawiający miał na myśli jogurt serduszko 315g asortyment Zott (wszystkie smaki dostępne u producenta) czy tylko smak Truskawka

Odpowiedź nr 8:

Zamawiających szczegółowych wyjaśnień udzielił w odpowiedzi nr 6.

Pytanie nr 9:

Poz. 43 Czy Zamawiający miał na myśli Masło ekstra 200g łaciate producent Mlekpól? Czy Masło ekstra 200g Mazurski Smak producent Mlekpól.

Odpowiedź nr 9:

Zamawiający na wstępie pragnie zauważyć, iż w pozycji 43 znajduje się następujący produkt „Masło klarowane 200g typu Mlekovita lub równoważny (Skład: tłuszcz mleczny 99,8%)”. Tym samym treść zadanego pytania nie jest adekwatna do stanu faktycznego. Niniejsze pytanie powinno odnosić się do poz. 42.

Jednocześnie Zamawiający wyjaśnia, iż zamieszczając informacje na temat procentowej zawartości tłuszczu w produkcie (83%) Zamawiający jasno określił stawiane wymagania, co do oczekiwanego produktu. W obu wskazanych przez Wykonawcę produktach wartość procentowa tłuszczu spełnia wymagania Zamawiającego.

Pytanie nr 10:

Poz. 49 Czy Zamawiający miał na myśli masło ekstra 200g koło?

Odpowiedź nr 10:

Zamawiający poprzez słowo „typu” oczekuje produktu tożsamego ze wskazanym o równych bądź większych walorach smakowych/odżywczych wskazanych w poglądowym produkcie, jakim jest masło ekstra Koło.

Jednocześnie Zamawiający wyjaśnia, iż zamieszczając informacje na temat procentowej zawartości tłuszczu w produkcie (82%) Zamawiający jasno określił stawiane wymagania, co do oczekiwanego produktu.

Pytanie nr 11:

Poz. 52 Czy Zamawiający miał na myśli Maślankę naturalną Milko 1L?

Odpowiedź nr 11:

Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 9 "9) Zamawiający zgodnie z art. 29 ust. 3 Pzp, w odniesieniu do wszystkich części zamówienia dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych o parametrach nie gorszych niż podane w opisie przedmiotu zamówienia. Wskazane przez Zamawiającego znaki towarowe, marki lub nazwy handlowe służą jedynie określeniu klasy produktu stanowiącego przedmiot zamówienia oraz ustaleniu standardu, a nie wskazują na konkretny produkt lub konkretnego producenta. Oryginalne nazewnictwo podane zostało w celu prawidłowego określenia przedmiotu zamówienia. Wzorcowy model stanowi przykładowy produkt spełniający wymagania Zamawiającego".

Zamawiający poprzez słowo „typu” oczekuje produktu tożsamego ze wskazanym o równych bądź większych walorach smakowych/odżywczych wskazanych w poglądowym produkcie, jakim jest Maślanka Milko 1l typu Mlekpól.

Pytanie nr 12:

Poz. 55 Czy Zamawiający miał na myśli Maślankę 1L Mlekovita asortyment? Czy Maślankę 1l Mlekovita truskawka?

Odpowiedź nr 12:

Zamawiający poprzez słowo „asortyment” oczekuje możliwości złożenia zamówienia na dany produkt z puli smaków oferowanych przez producenta. Dane na temat smaku zawierają poglądowe informacje na temat składu danego produktu, które umożliwią Wykonawcy złożenie ofert równoważnych o parametrach nie gorszych niż podane w opisie przedmiotu zamówienia.

Pytanie nr 13:

Poz. 142 Czy Zamawiający miał na myśli Śmietanę 18% 200g mazurski Smak producent mlepkpol?

Odpowiedź nr 13:

Zamawiający oczekuje śmietany o 18% zawartości tłuszczu w 200 g opakowaniu. Podając typ oczekiwanego produktu Zamawiający wskazał producenta, którego produkt odpowiada wymogom, co do składu oraz wartości odżywczych śmietany. Z informacji ze strony producenta wynika, iż w swojej ofercie posiada tylko jeden produkt odpowiadający stawianym wymaganiom.

Pytanie nr 14:

Poz. 145 Czy Zamawiający miał na myśli Śmietanę 18% 400 mazurski Smak producent mlepkpol?

Odpowiedź nr 14:

Zamawiający oczekuje śmietany o 18% zawartości tłuszczu w 400 g opakowaniu. Podając typ oczekiwanego produktu Zamawiający wskazał producenta, którego produkt odpowiada wymogom, co do składu oraz wartości odżywczych śmietany. Z informacji ze strony producenta wynika, iż w swojej ofercie posiada tylko jeden produkt odpowiadający stawianym wymaganiom.

Dot. Sukcesywna dostawa produktów mleczarskich w podziale na 17 części

Nr Referencyjny: 5/12/2020/D części wszystkie

W związku z chęcią przystąpienia do postępowania j/w oraz nieuzyskaniem jednoznacznej odpowiedzi na zadanie w dniu 12.01.2021 r. pytania, zwracamy się ponownie z prośbą o odpowiedź na poniższe:

Pytanie nr 15:

Producent MLEKOVITA zakończył produkcję Ser żółty plastry 150g HAVARTI (Skład: mleko, sól, stabilizator - chlorek wapnia, kultury bakterii, barwnik annato. Czy Zamawiający dopuszcza Ser Lavaliti z takim samym składem?

Odpowiedź nr 15:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 9 "9) Zamawiający zgodnie z art. 29 ust. 3 Pzp, w odniesieniu do wszystkich części zamówienia dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych o parametrach nie gorszych niż podane w opisie przedmiotu zamówienia. Wskazane przez Zamawiającego znaki towarowe, marki lub nazwy handlowe służą jedynie określeniu klasy produktu stanowiącego przedmiot zamówienia oraz ustaleniu standardu, a nie wskazują na konkretny produkt lub konkretnego producenta. Oryginalne nazewnictwo podane zostało w celu prawidłowego określenia przedmiotu zamówienia. Wzorcowy model stanowi przykładowy produkt spełniający wymogi Zamawiającego".

Dodatkowo zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 10 "10) Zgodnie z art. 30 ust. 5 Pzp ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację w odniesieniu do składu, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. W przypadku złożenia oferty równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry (właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia.

Biorąc powyższe pod uwagę Zamawiający wyjaśnia, że poprzez słowo „asortyment” oczekuje możliwości złożenia zamówienia na dany produkt z puli typów artykułów oferowanych przez producenta. Dane na temat smaku zawierają poglądowe informacje na temat składu danego produktu, które umożliwią Wykonawcy złożenie ofert równoważnych o parametrach nie gorszych niż podane w opisie przedmiotu zamówienia.

Zamawiający poprzez słowo „typu” oczekuje produktu tożsamego ze wskazanym o równych bądź większych walorach smakowych/odżywczych wskazanych w poglądowym produkcie.

Zamawiający modyfikuje w cz. 1 - 14 poz. 118 „Ser żółty plastry asortyment 150g typu Mlekovita lub równoważny EDAMSKI (Skład: mleko, sól, stabilizator - chlorek wapnia, kultury bakterii, barwnik annato) MORSKI (Skład: mleko, sól, stabilizator - chlorek wapnia, kultury bakterii, barwnik annato) GOUDA (Skład: mleko, sól, stabilizator - chlorek wapnia, kultury bakterii, barwnik annato) SOKÓŁ (Skład: mleko, sól, stabilizator - chlorek wapnia, kultury bakterii, barwnik annato) SOKÓŁ BEZ LAKTOZY (Skład: mleko, sól, stabilizator - chlorek wapnia, kultury bakterii, barwnik annato) LAVALTI (Skład: mleko, sól, stabilizator - chlorek wapnia, kultury bakterii, barwnik annato)”

Pytanie nr 16:

Czy Zamawiający dopuszcza jako skład równoważny dla pozycji Jogurt grecki 400g typu Bakoma lub równoważny o składzie: mleko, śmietanka, mleko zagęszczone odtłuszczone, żywe kultury bakterii jogurtowych (*Streptococcus thermophilus* i *Lactobacillus delbrueckii* subsp. *Bulgaricus*) oraz *L. acidophilus* i *Bifidobacterium lactis*).

Skład równoważny: mleko, śmietanka, mleko w proszku, żywe kultury bakterii jogurtowych?

Odpowiedź nr 16:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 9 "9) Zamawiający zgodnie z art. 29 ust. 3 Pzp, w odniesieniu do wszystkich części zamówienia dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych o parametrach nie gorszych niż podane w opisie przedmiotu zamówienia. Wskazane przez Zamawiającego znaki towarowe, marki lub nazwy handlowe służą jedynie określeniu klasy produktu stanowiącego przedmiot zamówienia oraz ustaleniu standardu, a nie wskazują na konkretny produkt lub konkretnego producenta. Oryginalne nazewnictwo podane zostało w celu prawidłowego określenia przedmiotu zamówienia. Wzorcowy model stanowi przykładowy produkt spełniający wymogi Zamawiającego”.

Dodatkowo zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 10 "10) Zgodnie z art. 30 ust. 5 Pzp ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację w odniesieniu do składu, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. W przypadku złożenia oferty równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry (właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia”.

Biorąc powyższe pod uwagę Zamawiający wyjaśnia, że poprzez słowo „asortyment” oczekuje możliwości złożenia zamówienia na dany produkt z puli typów artykułów oferowanych przez producenta. Dane na temat smaku zawierają poglądowe informacje na temat składu danego produktu, które umożliwią Wykonawcy złożenie ofert równoważnych o parametrach nie gorszych niż podane w opisie przedmiotu zamówienia.

Zamawiający poprzez słowo „typu” oczekuje produktu tożsamego ze wskazanym o równych bądź większych walorach smakowych/odżywczych wskazanych w poglądowym produkcie.

Pytanie nr 17:

Czy Zamawiający dopuszcza jako skład równoważny dla pozycji Jogurt naturalny 150g typu Mlekoop lub równoważny Skład: mleko pasteryzowane, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobacillus acidophilus i Bifidobacterium.)

Skład równoważny: mleko, żywe kultury bakterii jogurtowych)?

Odpowiedź nr 17:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 9 "9) Zamawiający zgodnie z art. 29 ust. 3 Pzp, w odniesieniu do wszystkich części zamówienia dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych o parametrach nie gorszych niż podane w opisie przedmiotu zamówienia. Wskazane przez Zamawiającego znaki towarowe, marki lub nazwy handlowe służą jedynie określeniu klasy produktu stanowiącego przedmiot zamówienia oraz ustaleniu standardu, a nie wskazują na konkretny produkt lub konkretnego producenta. Oryginalne nazewnictwo podane zostało w celu prawidłowego określenia przedmiotu zamówienia. Wzorcowy model stanowi przykładowy produkt spełniający wymogi Zamawiającego".

Dodatkowo zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 10 "10) Zgodnie z art. 30 ust. 5 Pzp ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację w odniesieniu do składu, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. W przypadku złożenia oferty równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry (właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia".

Biorąc powyższe pod uwagę Zamawiający wyjaśnia, że poprzez słowo „asortyment” oczekuje możliwości złożenia zamówienia na dany produkt z puli typów artykułów oferowanych przez producenta. Dane na temat smaku zawierają poglądowe informacje na temat składu danego produktu, które umożliwią Wykonawcy złożenie ofert równoważnych o parametrach nie gorszych niż podane w opisie przedmiotu zamówienia.

Zamawiający poprzez słowo „typu” oczekuje produktu tożsamego ze wskazanym o równych bądź większych walorach smakowych/odżywczych wskazanych w poglądowym produkcie.

Pytanie nr 18:

Czy Zamawiający dopuszcza jako skład równoważny dla pozycji Jogurt naturalny 165g typu Danone lub równoważny (skład: mleko, mleko w proszku oddłuszczone, żywe kultury bakterii.). Skład równoważny: mleko, żywe kultury bakterii jogurtowych)?

Odpowiedź nr 18:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 9 "9) Zamawiający zgodnie z art. 29 ust. 3 Pzp, w odniesieniu do wszystkich części zamówienia dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych o parametrach nie gorszych niż podane w opisie przedmiotu zamówienia. Wskazane przez Zamawiającego znaki towarowe, marki lub nazwy handlowe służą jedynie określeniu klasy produktu stanowiącego przedmiot zamówienia oraz ustaleniu standardu, a nie wskazują na konkretny produkt lub konkretnego producenta. Oryginalne nazewnictwo podane zostało w celu prawidłowego określenia przedmiotu zamówienia. Wzorcowy model stanowi przykładowy produkt spełniający wymogi Zamawiającego".

Dodatkowo zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 10 "10) Zgodnie z art. 30 ust. 5 Pzp ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację w odniesieniu do składu, z której w sposób nie

budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. W przypadku złożenia oferty równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry (właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia”.

Biorąc powyższe pod uwagę Zamawiający wyjaśnia, że poprzez słowo „asortyment” oczekuje możliwości złożenia zamówienia na dany produkt z puli typów artykułów oferowanych przez producenta. Dane na temat smaku zawierają poglądowe informacje na temat składu danego produktu, które umożliwią Wykonawcy złożenie ofert równoważnych o parametrach nie gorszych niż podane w opisie przedmiotu zamówienia.

Zamawiający poprzez słowo „typu” oczekuje produktu tożsameso ze wskazanym o równych bądź większych walorach smakowych/odżywczych wskazanych w poglądowym produkcie.

Pytanie nr 19:

Czy Zamawiający dopuszcza jako skład równoważny dla pozycji Jogurt naturalny 175g Krasnystaw lub równoważny (skład: mleko, mleko w proszku, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii bulgaricus). Skład równoważny: mleko, żywe kultury bakterii jogurtowych)?

Odpowiedź nr 19:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 9 "9) Zamawiający zgodnie z art. 29 ust. 3 Pzp, w odniesieniu do wszystkich części zamówienia dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych o parametrach nie gorszych niż podane w opisie przedmiotu zamówienia. Wskazane przez Zamawiającego znaki towarowe, marki lub nazwy handlowe służą jedynie określeniu klasy produktu stanowiącego przedmiot zamówienia oraz ustaleniu standardu, a nie wskazują na konkretny produkt lub konkretnego producenta. Oryginalne nazewnictwo podane zostało w celu prawidłowego określenia przedmiotu zamówienia. Wzorcowy model stanowi przykładowy produkt spełniający wymogi Zamawiającego”.

Dodatkowo zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 10 "10) Zgodnie z art. 30 ust. 5 Pzp ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację w odniesieniu do składu, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. W przypadku złożenia oferty równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry (właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia”.

Biorąc powyższe pod uwagę Zamawiający wyjaśnia, że poprzez słowo „asortyment” oczekuje możliwości złożenia zamówienia na dany produkt z puli typów artykułów oferowanych przez producenta. Dane na temat smaku zawierają poglądowe informacje na temat składu danego produktu, które umożliwią Wykonawcy złożenie ofert równoważnych o parametrach nie gorszych niż podane w opisie przedmiotu zamówienia.

Zamawiający poprzez słowo „typu” oczekuje produktu tożsameso ze wskazanym o równych bądź większych walorach smakowych/odżywczych wskazanych w poglądowym produkcie.

Pytanie nr 20:

Czy Zamawiający dopuszcza przy pozycji Jogurt naturalny 175g i Jogurt naturalny 180 g gramaturę 150g?

Odpowiedź nr 20:

Zamawiający dopuszcza zaoferowanie produktów z niewielkimi odchyleniami w stosunku do wagi produktu (maksymalnie +/- 10%).

Pytanie nr 21:

Czy Zamawiający dopuszcza jako skład równoważny dla pozycji Jogurt naturalny 180g typu Mlekpól lub równoważny (skład: mleko pasteryzowane, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych oraz Lactobacillus acidophilus i Bifidobakterium). Skład: mleko, żywe kultury bakterii jogurtowych)?

Odpowiedź nr 21:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 9 "9) Zamawiający zgodnie z art. 29 ust. 3 Pzp, w odniesieniu do wszystkich części zamówienia dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych o parametrach nie gorszych niż podane w opisie przedmiotu zamówienia. Wskazane przez Zamawiającego znaki towarowe, marki lub nazwy handlowe służą jedynie określeniu klasy produktu stanowiącego przedmiot zamówienia oraz ustaleniu standardu, a nie wskazują na konkretny produkt lub konkretnego producenta. Oryginalne nazewnictwo podane zostało w celu prawidłowego określenia przedmiotu zamówienia. Wzorcowy model stanowi przykładowy produkt spełniający wymogi Zamawiającego".

Dodatkowo zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 10 "10) Zgodnie z art. 30 ust. 5 Pzp ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację w odniesieniu do składu, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. W przypadku złożenia oferty równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry (właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia".

Biorąc powyższe pod uwagę Zamawiający wyjaśnia, że poprzez słowo „asortyment” oczekuje możliwości złożenia zamówienia na dany produkt z puli typów artykułów oferowanych przez producenta. Dane na temat smaku zawierają poglądowe informacje na temat składu danego produktu, które umożliwią Wykonawcy złożenie ofert równoważnych o parametrach nie gorszych niż podane w opisie przedmiotu zamówienia.

Zamawiający poprzez słowo „typu” oczekuje produktu tożsamego ze wskazanym o równych bądź większych walorach smakowych/odżywczych wskazanych w poglądowym produkcie.

Pytanie nr 22:

Czy Zamawiający dopuszcza jako skład równoważny dla pozycji Jogurt naturalny 180g typu Zott lub równoważny (skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii)

Skład: mleko, żywe kultury bakterii jogurtowych)?

Odpowiedź nr 22:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 9 "9) Zamawiający zgodnie z art. 29 ust. 3 Pzp, w odniesieniu do wszystkich części zamówienia dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych o parametrach nie gorszych niż podane w opisie przedmiotu zamówienia. Wskazane przez Zamawiającego znaki towarowe, marki lub nazwy handlowe służą jedynie określeniu klasy produktu stanowiącego przedmiot zamówienia oraz ustaleniu standardu, a nie wskazują na konkretny produkt lub konkretnego producenta. Oryginalne nazewnictwo podane zostało w celu prawidłowego określenia przedmiotu zamówienia. Wzorcowy model stanowi przykładowy produkt spełniający wymogi Zamawiającego".

Dodatkowo zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 10 "10) Zgodnie z art. 30 ust. 5 Pzp ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację w odniesieniu do składu, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub

lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. W przypadku złożenia oferty równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry (właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia”.

Biorąc powyższe pod uwagę Zamawiający wyjaśnia, że poprzez słowo „asortyment” oczekuje możliwości złożenia zamówienia na dany produkt z puli typów artykułów oferowanych przez producenta. Dane na temat smaku zawierają poglądowe informacje na temat składu danego produktu, które umożliwią Wykonawcy złożenie ofert równoważnych o parametrach nie gorszych niż podane w opisie przedmiotu zamówienia.

Zamawiający poprzez słowo „typu” oczekuje produktu tożsamego ze wskazanym o równych bądź większych walorach smakowych/odżywczych wskazanych w poglądowym produkcie.

Pytanie nr 23:

Czy Zamawiający dopuszcza w pozycji Masło Ekstra 200g typu Mlekoop lub równoważny (Skład: śmietanka, zawartość tłuszczu 83%.) zawartość tłuszczu na poziomie 82%?

Odpowiedź nr 23:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 9 "9) Zamawiający zgodnie z art. 29 ust. 3 Pzp, w odniesieniu do wszystkich części zamówienia dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych o parametrach nie gorszych niż podane w opisie przedmiotu zamówienia. Wskazane przez Zamawiającego znaki towarowe, marki lub nazwy handlowe służą jedynie określeniu klasy produktu stanowiącego przedmiot zamówienia oraz ustaleniu standardu, a nie wskazują na konkretny produkt lub konkretnego producenta. Oryginalne nazewnictwo podane zostało w celu prawidłowego określenia przedmiotu zamówienia. Wzorcowy model stanowi przykładowy produkt spełniający wymogi Zamawiającego”.

Zważając na powyższe Zamawiający informuje, iż zamieszczając informacje na temat procentowej zawartości tłuszczu w produkcie (83%) Zamawiający jasno określił stawiane wymogi, co do oczekiwanego produktu.

Pytanie nr 24:

Czy Zamawiający dopuszcza w pozycji Masło klarowane typu Sobik 200g lub równoważny (Skład: naturalny tłuszcz mleczny 99,5%) zawartość tłuszczu na poziomie 99,8%?

Odpowiedź nr 24:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 9 "9) Zamawiający zgodnie z art. 29 ust. 3 Pzp, w odniesieniu do wszystkich części zamówienia dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych o parametrach nie gorszych niż podane w opisie przedmiotu zamówienia. Wskazane przez Zamawiającego znaki towarowe, marki lub nazwy handlowe służą jedynie określeniu klasy produktu stanowiącego przedmiot zamówienia oraz ustaleniu standardu, a nie wskazują na konkretny produkt lub konkretnego producenta. Oryginalne nazewnictwo podane zostało w celu prawidłowego określenia przedmiotu zamówienia. Wzorcowy model stanowi przykładowy produkt spełniający wymogi Zamawiającego”.

Zamawiający poprzez słowo „typu” oczekuje produktu tożsamego ze wskazanym o równych bądź większych walorach smakowych/odżywczych wskazanych w poglądowym produkcie.

Pytanie nr 25:

Czy Zamawiający dopuszcza w pozycji Mleko w proszku łaciate 27% 500g typu Mlekpól lub równoważny (Skład: mleko w proszku pełne, zawartość tłuszczu 27%) zawartość tłuszczu na poziomie 26%?

Odpowiedź nr 25:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 9 "9) Zamawiający zgodnie z art. 29 ust. 3 Pzp, w odniesieniu do wszystkich części zamówienia dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych o parametrach nie gorszych niż podane w opisie przedmiotu zamówienia. Wskazane przez Zamawiającego znaki towarowe, marki lub nazwy handlowe służą jedynie określeniu klasy produktu stanowiącego przedmiot zamówienia oraz ustaleniu standardu, a nie wskazują na konkretny produkt lub konkretnego producenta. Oryginalne nazewnictwo podane zostało w celu prawidłowego określenia przedmiotu zamówienia. Wzorcowy model stanowi przykładowy produkt spełniający wymogi Zamawiającego".

Zważając na powyższe Zamawiający informuje, iż zamieszczając informacje na temat procentowej zawartości tłuszczu w produkcie (27%) Zamawiający jasno określił stawiane wymagania, co do oczekiwanego produktu.

Pytanie nr 26:

Czy Zamawiający dopuszcza jako skład równoważny dla pozycji Jogurt naturalny gęsty 400g typu Krasnystaw lub równoważny (Skład: mleko, żywe kultury bakterii jogurtowych (Streptococcus thermophilus, Lactobacillus delbrueckii ssp. bulgaricus). Skład równoważny: mleko, żywe kultury bakterii jogurtowych?

Odpowiedź nr 26:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 9 "9) Zamawiający zgodnie z art. 29 ust. 3 Pzp, w odniesieniu do wszystkich części zamówienia dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych o parametrach nie gorszych niż podane w opisie przedmiotu zamówienia. Wskazane przez Zamawiającego znaki towarowe, marki lub nazwy handlowe służą jedynie określeniu klasy produktu stanowiącego przedmiot zamówienia oraz ustaleniu standardu, a nie wskazują na konkretny produkt lub konkretnego producenta. Oryginalne nazewnictwo podane zostało w celu prawidłowego określenia przedmiotu zamówienia. Wzorcowy model stanowi przykładowy produkt spełniający wymogi Zamawiającego".

Zamawiający poprzez słowo „typu” oczekuje produktu tożsamego ze wskazanym o równych bądź większych walorach smakowych/odżywczych wskazanych w poglądowym produkcie.

Pytanie nr 27:

Czy Zamawiający dopuszcza przy pozycji Jogurt naturalny gęsty 400g i Jogurt naturalny łagodny 370g gramaturę 350g?

Odpowiedź nr 27:

Zamawiający dopuszcza zaoferowanie produktów z niewielkimi odchyleniami w stosunku do wagi produktu (maksymalnie +/- 10%).

Pytanie nr 28:

Czy Zamawiający dopuszcza jako skład równoważny dla Jogurt naturalny łagodny 370g typu Danone lub równoważny (Skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii jogurtowych) Skład równoważny: mleko, żywe kultury bakterii jogurtowych?

Odpowiedź nr 28:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 9 "9) Zamawiający zgodnie z art. 29 ust. 3 Pzp, w odniesieniu do wszystkich części zamówienia dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych o parametrach nie gorszych niż podane w opisie przedmiotu zamówienia. Wskazane przez Zamawiającego znaki towarowe, marki lub nazwy handlowe służą jedynie określeniu klasy produktu stanowiącego przedmiot zamówienia oraz ustaleniu standardu, a nie wskazują na konkretny produkt lub konkretnego producenta. Oryginalne nazewnictwo podane zostało w celu prawidłowego określenia przedmiotu zamówienia. Wzorcowy model stanowi przykładowy produkt spełniający wymogi Zamawiającego".

Zamawiający poprzez słowo „typu” oczekuje produktu tożsamego ze wskazanym o równych bądź większych walorach smakowych/odżywczych wskazanych w poglądowym produkcie.

Pytanie nr 29:

Czy Zamawiający dopuszcza jako skład równoważny dla produktu Kefir typu Robico 400g lub równoważny (Skład: mleko pasteryzowane, żywe kultury bakterii i drożdży kefirowych)

Skład równoważny: mleko pasteryzowane, mleko w proszku pełne, białka mleka, aktywna mikroflora?

Odpowiedź nr 29:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 9 "9) Zamawiający zgodnie z art. 29 ust. 3 Pzp, w odniesieniu do wszystkich części zamówienia dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych o parametrach nie gorszych niż podane w opisie przedmiotu zamówienia. Wskazane przez Zamawiającego znaki towarowe, marki lub nazwy handlowe służą jedynie określeniu klasy produktu stanowiącego przedmiot zamówienia oraz ustaleniu standardu, a nie wskazują na konkretny produkt lub konkretnego producenta. Oryginalne nazewnictwo podane zostało w celu prawidłowego określenia przedmiotu zamówienia. Wzorcowy model stanowi przykładowy produkt spełniający wymogi Zamawiającego".

Zamawiający poprzez słowo „typu” oczekuje produktu tożsamego ze wskazanym o równych bądź większych walorach smakowych/odżywczych wskazanych w poglądowym produkcie.

Pytanie nr 30:

Czy zamawiający dopuszcza w pozycji Masło śmietankowe 200g typu Nadbużańskie lub równoważny (Skład: zawartość tłuszczu 82%) zawartość tłuszczu na poziomie 60%?

Odpowiedź nr 30:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 9 "9) Zamawiający zgodnie z art. 29 ust. 3 Pzp, w odniesieniu do wszystkich części zamówienia dopuszcza możliwość składania ofert równoważnych o parametrach nie gorszych niż podane w opisie przedmiotu zamówienia. Wskazane przez Zamawiającego znaki towarowe, marki lub nazwy handlowe służą jedynie określeniu klasy produktu stanowiącego przedmiot zamówienia oraz ustaleniu standardu, a nie wskazują na konkretny produkt lub konkretnego producenta. Oryginalne nazewnictwo podane zostało w celu prawidłowego określenia przedmiotu zamówienia. Wzorcowy model stanowi przykładowy produkt spełniający wymogi Zamawiającego".

Zważając na powyższe Zamawiający informuje, iż zamieszczając informacje na temat procentowej zawartości tłuszczu w produkcie (82%) Zamawiający jasno określił stawiane wymogi, co do oczekiwanego produktu.

Pytanie nr 31:

Czy zamawiający dopuszcza w pozycji Mleko zagęszczone 350 g typu Gostyń lub równoważny (Skład: mleko, stabilizatory (fosforany sodu i cytryniany sodu) jako stabilizator równoważny – karagen)?

Odpowiedź nr 31:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 10 "10) Zgodnie z art. 30 ust. 5 Pzp ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację w odniesieniu do składu, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. W przypadku złożenia oferty równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry (właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia”.

Pytanie nr 32:

Czy Zamawiający dopuszcza jako skład równoważny dla produktu Ser brie 125g asortyment typu President lub równoważny (Skład: mleko pasteryzowane, sól, stabilizator: chlorek wapnia, podpuszczka mikrobiologiczna, bakterie fermentacji mlekowej, Penicillium candidum) skład równoważny: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii, Penicillium Candidum?

Odpowiedź nr 32:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 10 "10) Zgodnie z art. 30 ust. 5 Pzp ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację w odniesieniu do składu, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. W przypadku złożenia oferty równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry (właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia”.

Pytanie nr 33:

Czy Zamawiający dopuszcza jako skład równoważny dla produktu Ser camembert 120g typu Turek lub równoważny (Skład: mleko pasteryzowane, sól, kultury mleczarskie, podpuszczka mikrobiologiczna, pleśń gatunku Penicillium candidum i Geotrichum candidum) skład równoważny: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii, Penicillium Candidum?

Odpowiedź nr 33:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 10 "10) Zgodnie z art. 30 ust. 5 Pzp ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację w odniesieniu do składu, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. W przypadku złożenia oferty równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry

(właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia”.

Pytanie nr 34:

Czy Zamawiający dopuszcza jako skład równoważny dla produktu Ser góralski Wędzony 200g typu Damax lub równoważny (Skład: mleko krowie, sól, podpuszczka) – skład równoważny: mleko, sól, stabilizator - chlorek wapnia, kultury bakterii?

Odpowiedź nr 34:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 10 "10) Zgodnie z art. 30 ust. 5 Pzp ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację w odniesieniu do składu, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. W przypadku złożenia oferty równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry (właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia”.

Pytanie nr 35:

Czy Zamawiający dopuszcza jako skład równoważny dla produktu Ser Mozzarella Formagia 125g typu Euroser lub równoważny (Skład: pasteryzowane MLEKO, sól, podpuszczka mikrobiologiczna, regulator kwasowości: kwas cytrynowy) skład równoważny: mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej?

Odpowiedź nr 35:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 10 "10) Zgodnie z art. 30 ust. 5 Pzp ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację w odniesieniu do składu, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. W przypadku złożenia oferty równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry (właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia”.

Pytanie nr 36:

Czy Zamawiający dopuszcza jako skład równoważny dla produktu Ser Mozzarella w zalewie mini kulki 150g typu Grodzisk lub równoważny Skład: ser, mleko pasteryzowane, sól, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), zalewa (woda, sól, regulator kwasowości (kwas cytrynowy) skład równoważny: mleko, sól, bakterie fermentacji mlekowej; zalewa: woda, sól?

Odpowiedź nr 36:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 10 "10) Zgodnie z art. 30 ust. 5 Pzp ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację w odniesieniu do składu, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. W przypadku złożenia oferty

równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry (właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia”.

Pytanie nr 37:

Czy Zamawiający dopuszcza jako skład równoważny dla produktu Serek wiejski 200g typu Krasnystaw lub równoważny (Skład: serek twarogowy ziarnisty, śmietanka, sól.) skład równoważny: ziarno twarogowe, śmietanka, sól?

Odpowiedź nr 37:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 10 "10) Zgodnie z art. 30 ust. 5 Pzp ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację w odniesieniu do składu, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. W przypadku złożenia oferty równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry (właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia”.

Pytanie nr 38:

Czy Zamawiający dopuszcza jako skład równoważny dla produktu Serek wiejski 200g typu Włoszczowa lub równoważny (Skład: mleko pasteryzowane, śmietanka pasteryzowana, sól spożywcza, kultury bakterii mlekowych, podpuszczka.) skład równoważny: ziarno twarogowe, śmietanka, sól?

Odpowiedź nr 38:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 10 "10) Zgodnie z art. 30 ust. 5 Pzp ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację w odniesieniu do składu, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. W przypadku złożenia oferty równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry (właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia”.

Pytanie nr 39:

Czy Zamawiający dopuszcza jako skład równoważny dla pozycji Śmietana 12% 180g typu Zott lub równoważny (Skład: mleko, białka mleka, żywe kultury bakterii mlekowych.) skład równoważny: śmietanka, kultury bakterii mlekowych?

Odpowiedź nr 39:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 10 "10) Zgodnie z art. 30 ust. 5 Pzp ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację w odniesieniu do składu, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. W przypadku złożenia oferty

równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry (właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia”.

Pytanie nr 40:

Czy Zamawiający dopuszcza przy pozycji Śmietana 12% 180 g lub równoważny gramaturę 200g?

Odpowiedź nr 40:

Zamawiający dopuszcza zaoferowanie produktów z niewielkimi odchyleniami w stosunku do wagi produktu (maksymalnie +/- 10%).

Pytanie nr 41:

Czy Zamawiający dopuszcza jako skład równoważny dla pozycji Śmietana 18% 180g typu Krasnystaw lub równoważny (Skład: śmietanka, żywe kultury bakterii fermentacji mlekowej.) skład równoważny: śmietana, skrobia modyfikowana, stabilizator: pektyny?

Odpowiedź nr 41:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 10 "10) Zgodnie z art. 30 ust. 5 Pzp ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację w odniesieniu do składu, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. W przypadku złożenia oferty równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry (właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia”.

Pytanie nr 42:

Czy Zamawiający dopuszcza jako skład równoważny dla pozycji Śmietana 18% 200g typu Mlekoop lub równoważny (Skład: śmietanka, skrobia modyfikowana kukurydziana, substancje zagęszczające: pektyny, kultury bakterii mlekowych, Zawartość tłuszczu 18%). skład równoważny: śmietana, skrobia modyfikowana, stabilizator: pektyny?

Odpowiedź nr 42:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 10 "10) Zgodnie z art. 30 ust. 5 Pzp ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację w odniesieniu do składu, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. W przypadku złożenia oferty równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry (właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia”.

Pytanie nr 43:

Czy Zamawiający dopuszcza jako skład równoważny dla pozycji Śmietana 18% 200g typu Piątница lub równoważny (Skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia modyfikowana kukurydziana, substancja zagęszczająca: mączka chleba świętojańskiego, kultury bakterii mlekowych.)

skład równoważny: śmietana, skrobia modyfikowana, stabilizator: pektyny?

Odpowiedź nr 43:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 10 "10) Zgodnie z art. 30 ust. 5 Pzp ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację w odniesieniu do składu, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. W przypadku złożenia oferty równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry (właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia”.

Pytanie nr 44:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Czy Zamawiający dopuszcza jako skład równoważny dla pozycji Śmietana 18% 200g typu Rolmlecz lub równoważny (Skład: śmietanka, skrobiomodyfikowana, kukurydziana, substancje zagęszczające: pektyny, kultury bakterii mlekowych zawartość tłuszczu 18%). Skład równoważny: śmietana, skrobia modyfikowana, stabilizator: pektyny?

Odpowiedź nr 44:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 10 "10) Zgodnie z art. 30 ust. 5 Pzp ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację w odniesieniu do składu, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. W przypadku złożenia oferty równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry (właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia”.

Pytanie nr 45:

Czy Zamawiający dopuszcza jako skład równoważny dla pozycji Śmietana 18% 400g typu Mlekpól lub równoważny (Skład: śmietanka, skrobia modyfikowana kukurydziana, substancje zagęszczające: pektyny, kultury bakterii mlekowych, Zawartość tłuszczu 18%) skład równoważny: śmietana, skrobia modyfikowana, stabilizator: pektyny?

Odpowiedź nr 45:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 10 "10) Zgodnie z art. 30 ust. 5 Pzp ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację w odniesieniu do składu, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. W przypadku złożenia oferty równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry (właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia”.

Pytanie nr 46:

Czy Zamawiający dopuszcza jako skład równoważny dla pozycji Śmietana 18% 400g typu Piątnica lub równoważny (Skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia modyfikowana kukurydziana, substancja zagęszczająca: mączka chleba świętojańskiego, kultury bakterii mlekowych.) skład równoważny: śmietana, skrobia modyfikowana, stabilizator: pektyny?

Odpowiedź nr 46:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 10 "10) Zgodnie z art. 30 ust. 5 Pzp ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację w odniesieniu do składu, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. W przypadku złożenia oferty równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry (właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia".

Pytanie nr 47:

Czy Zamawiający dopuszcza jako skład równoważny dla pozycji Masło roślinne 500g typu Kruszwica lub równoważny (Skład: aromat, częściowo utwardzony tłuszcz palmowy, Karoteny; beta-karoten (e160a), Kwas cytrynowy (e 330), Lecytyna słonecznikowa (e 322) , Mono- i diglicerydy kwasów, tłuszczowych (e471), Mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych estryfikowane kwasem cytrynowym (e 472c), olej rzepakowy, olej słonecznikowy, serwatka w proszku, sól, tłuszcz kokosowy, tłuszcz palmowy, witaminy: A i D3, woda.) skład równoważny: oleje roślinne: palmowy, rzepakowy i słonecznikowy 1%, woda, emulgator: mono - i diglicerydy kwasów tłuszczowych, sól 0,5%, mleko w proszku odtł. 0,4%; aromat, substancja konserwująca: sorbinian potasu; regulator kwasowości: kwas cytrynowy; barwniki: annato, kurkumina; wit. A i D?

Odpowiedź nr 47:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 10 "10) Zgodnie z art. 30 ust. 5 Pzp ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację w odniesieniu do składu, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego.

W przypadku złożenia oferty równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry (właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia".

Pytanie nr 48:

Czy Zamawiający dopuszcza przy pozycji Maślanka naturalna Milko 330ml typu Mlekpól lub równoważny gramaturę 400 g?

Odpowiedź nr 48:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 10 "10) Zgodnie z art. 30 ust. 5 Pzp ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację w odniesieniu do składu, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w

odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. W przypadku złożenia oferty równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry (właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia”.

Pytanie nr 49:

Czy Zamawiający dopuszcza jako skład równoważny dla pozycji Maślanka naturalna Milko 330ml typu Mlekoop lub równoważny (Skład: maślanka pasteryzowana, mleko w proszku, żywe kultury bakterii mlekowych, kultury bakterii probiotycznych Lactobacillus casei.) skład równoważny: maślanka naturalna pasteryzowana, mleko, mleko w proszku odtłuszczone, żywe kultury bakterii mlekowych?

Odpowiedź nr 49:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 10 "10) Zgodnie z art. 30 ust. 5 Pzp ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację w odniesieniu do składu, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. W przypadku złożenia oferty równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry (właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia”.

Pytanie nr 50:

Czy Zamawiający dopuszcza jako skład równoważny dla pozycji Ser pleśniowy camembert asortyment 120g typu President lub równoważny (Skład: mleko pasteryzowane, sól, stabilizator; chlorek wapnia, podpuszczka mikrobiologiczna, bakterie fermentacji mlekowej, Penicilium candidum) skład równoważny: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii Penicillium Candidum?

Odpowiedź nr 50:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 10 "10) Zgodnie z art. 30 ust. 5 Pzp ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację w odniesieniu do składu, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. W przypadku złożenia oferty równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry (właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia”.

Pytanie nr 51:

Czy Zamawiający dopuszcza przy pozycji Ser topiony bloczek asortyment 90g typu Hochland lub równoważny gramaturę 100 g?

Odpowiedź nr 51:

Zamawiający dopuszcza zaoferowanie produktów z niewielkimi odchyleniami w stosunku do wagi produktu (maksymalnie +/- 10%).

Pytanie nr 52:

Czy Zamawiający dopuszcza jako skład równoważny dla pozycji Ser topiony bloczek asortyment 90g typu Hochland lub równoważny: ZIOŁA (Skład: odtłuszczone mleko (54%), ser (30%), masło, odtłuszczone mleko w proszku, sole emulgujące: E450, E452, białka mleka, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, zioła (0, 4%), sól, cebula suszona, aromat, czosnek suszony) równoważny skład: (SERY(dojrzewające i twarogowe) woda: masło: mleko w proszku: sole emulgujące: E450 i E452: mieszanka ziół suszonych 0, 45%: regulator kwasowości: kwas cytrynowy: stabilizatory: karagen, E415: sól, SZYNKA (Skład: odtłuszczone mleko (49%), ser (32%), masło, szynka 5% (mięso wieprzowe, woda, sól, glukoza, przeciwutleniacz: E301, substancja konserwująca: E250), odtłuszczone mleko w proszku, sole emulgujące: E450, E452, białka mleka, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, aromat (zawiera mleko), sól, sól wędzarnicza) równoważny skład: sery (dojrzewające i twarogowe), woda, masło, mleko w proszku, szynka 5% (szynka wieprzowa, woda, sól, białko wieprzowe i sojowe, glukoza, przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu), sole emulgujące: E 450 i E 452, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, stabilizatory: karagen, E 415, sól) SALAMI (Skład: odtłuszczone mleko (52%), ser (30%), masło, salami 4% (mięso wieprzowe, mięso wołowe, tłuszcz wieprzowy, sól, cukier, glukoza, przyprawy, przeciwutleniacz: E301), odtłuszczone mleko w proszku, sole emulgujące: E450, E452, białka mleka, sól wędzarnicza, regulator, kwasowości: kwas cytrynowy, ekstrakt przypraw, aromat (zawiera mleko) skład równoważny: sery dojrzewające i twarogowe)woda: masło: mleko w proszku, salami wędzone 2, 5%(mięso: wieprzowe i tłuszcz, mięso wołowe, sól, błonnik pszenny, przyprawy, glukoza, cukier, barwniki: E120, E162)sole emulgujące: E450 i E452; regulator kwasowości: kwas cytrynowy: stabilizatory: karagen, E 415;SÓL. PIECZARKI (Skład: odtłuszczone mleko (47%), ser (30%), masło, pieczarki (6%), odtłuszczone mleko w proszku, sole emulgujące: E450, E452, białka mleka, naturalne aromaty, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, sól) skład równoważny: sery (dojrzewające i twarogowe), woda, masło, mleko w proszku, sole emulgujące: E450 i E 452, pieczarki suszone 0, 35%, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, stabilizatory: karagen, E415, sól PAPRYKA (Skład: odtłuszczone mleko (46%), ser (30%), masło, ogórki, odtłuszczone mleko w proszku, papryka (3, 5%), sole emulgujące: E450, E452, białka mleka, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, sól) skład równoważny: sery (dojrzewające i twarogowe), woda, masło, mleko w proszku, sole emulgujące: E450 i E 452, papryka susz 0, 4%, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, stabilizatory: karagen, E415, sól, EMENTALER (Skład: odtłuszczone mleko (54%), ser 28% (w tym 2% sera Emmentaler), masło, odtłuszczone mleko w proszku, sole emulgujące: E450, E452, E331, białka mleka, aromat (zawiera mleko), sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, barwnik: annato) skład równoważny: ser ementaler 33% woda, masło, twaróg, mleko w proszku, sole emulgujące: E450 i E 452 ,regulator kwasowości: kwas cytrynowy, stabilizatory: karagen, E415, sól?

Odpowiedź nr 52:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 10 "10) Zgodnie z art. 30 ust. 5 Pzp ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację w odniesieniu do składu, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. W przypadku złożenia oferty równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry (właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia”.

Pytanie nr 53:

Czy Zamawiający dopuszcza przy pozycji Ser topiony krążek asortyment 180g typu Hochland lub równoważny równoważny gramaturę 140 g?

Odpowiedź nr 53:

Zamawiający dopuszcza zaoferowanie produktów z niewielkimi odchyleniami w stosunku do wagi produktu (maksymalnie +/- 10%).

Pytanie nr 54:

Czy Zamawiający dopuszcza przy pozycji Kefir 250g typu Robico lub równoważny równoważny gramaturę 200g?

Odpowiedź nr 54:

Zamawiający dopuszcza zaoferowanie produktów z niewielkimi odchyleniami w stosunku do wagi produktu (maksymalnie +/- 10%).

Pytanie nr 55:

Czy Zamawiający dopuszcza jako skład równoważny dla pozycji Ser żółty plastry asortyment 150g typu Włoszczowa lub równoważny: GOUDA (Skład: mleko pasteryzowane, sól spożywcza, stabilizator: chlorek wapnia, substancja konserwująca: lizozym (z jaj), kultury bakterii mlekowych (mleko), podpuszczka mikrobiologiczna, barwnik: annato.) skład równoważny: mleko, sól, stabilizator - chlorek wapnia, kultury bakterii, barwnik karoten; MAZDAMER (Skład: mleko pasteryzowane, sól spożywcza, stabilizator: chlorek wapnia, substancja konserwująca: lizozym (z jaj), kultury bakterii mlekowych (mleko), podpuszczka mikrobiologiczna, barwnik: annato, skład równoważny: mleko, sól, stabilizator - chlorek wapnia, kultury bakterii, barwnik karoten.

Odpowiedź nr 55:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 10 "10) Zgodnie z art. 30 ust. 5 Pzp ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację w odniesieniu do składu, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. W przypadku złożenia oferty równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry (właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia”.

Pytanie nr 56:

Czy Zamawiający dopuszcza jako skład równoważny dla pozycji Śmietana UHT 36% tłuszczu 1l. typu Wart-milk lub równoważny (Skład: śmietanka, stabilizatory: karagen, mleczan wapnia, zawartość tłuszczu 36%)Skład równoważny: śmietanka, białka mleka, stabilizator: karagen?

Odpowiedź nr 56:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 10 "10) Zgodnie z art. 30 ust. 5 Pzp ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację w odniesieniu do składu, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. W przypadku złożenia oferty

równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry (właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia”.

Pytanie nr 57:

Czy Zamawiający dopuszcza jako skład równoważny dla pozycji Śmietanka UHT Śmietankę zawierającą w składzie białka mleka?

Odpowiedź nr 57:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 10 "10) Zgodnie z art. 30 ust. 5 Pzp ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację w odniesieniu do składu, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. W przypadku złożenia oferty równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry (właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia”.

Pytanie nr 58:

Czy Zamawiający dopuszcza przy pozycji Twaróg chudy i półtłusty kostka 250g gramaturę 200 g?

Odpowiedź nr 58:

Zamawiający dopuszcza zaoferowanie produktów z niewielkimi odchyleniami w stosunku do wagi produktu (maksymalnie +/- 10%).

Pytanie nr 59:

Czy Zamawiający dopuszcza przy pozycji Serek homogenizowany waniliowy 200g gramaturę 150 g?

Odpowiedź nr 59:

Zamawiający dopuszcza zaoferowanie produktów z niewielkimi odchyleniami w stosunku do wagi produktu (maksymalnie +/- 10%).

Pytanie nr 60:

Czy Zamawiający dopuszcza jako skład równoważny dla pozycji Serek homogenizowany waniliowy 200g typu Rolmlecz lub równoważny Skład: mleko, śmietanka, cukier, białka mleka, aromat, kultury bakterii mlekowych. Skład równoważny: serek twarogowy, śmietanka, cukier, koncentrat: z marchwi, z krokosza, barwierskiego, naturalny aromat waniliowy?

Odpowiedź nr 60:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 10 "10) Zgodnie z art. 30 ust. 5 Pzp ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację w odniesieniu do składu, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego.

W przypadku złożenia oferty równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry (właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia”.

Pytanie nr 61:

Czy Zamawiający dopuszcza jako skład równoważny dla pozycji Serek łąciaty asortyment 135g typu Mlekol lub równoważny: CZOSNEK (Skład: serek śmietankowy, białka mleka, czosnek - 1,2%, sól, aromat.) Skład równoważny: ser twarogowy śmietankowy, czosnek (1,2%), białka mleka, sól, SUSZONE POMIDORY (Skład: serek śmietankowy, suszone pomidory - 5,3%, białka mleka, sól, cebula, czosnek, pieprz chilli, liść laurowy, ziele angielskie, aromat naturalny.) skład równoważny: ser twarogowy śmietankowy, warzywa (pomidor 1,2%, cebula, czosnek), suszone pomidory 1%, białka mleka, sól, przyprawy (pieprz, chili, liść laurowy, ziele angielskie), naturalny aromat); CEBULA I SZCZYPIOREK (Skład: serek śmietankowy, białka mleka, cebula i szczypiorek - 1%, sól, aromat naturalny.) skład równoważny: ser twarogowy śmietankowy, mieszanka szczypiorkowa (szczypiorek 0,3%, cebula, laktoza (z mleka), naturalny aromat cebulowy, czosnek), sól, białka mleka)?

Odpowiedź nr 61:

Zamawiający dopuszcza składanie ofert z wykorzystaniem produktów równoważnych. Zgodnie z treścią rozdziału III ustęp 4 pkt. 10 "10) Zgodnie z art. 30 ust. 5 Pzp ciężar udowodnienia równoważności spoczywa na Wykonawcy, co oznacza, że Wykonawca zobowiązany jest przedstawić wraz z ofertą jego szczegółową specyfikację w odniesieniu do składu, z której w sposób nie budzący żadnej wątpliwości winno wynikać, iż oferowany przedmiot zamówienia jest o takich samych lub lepszych parametrach jakościowych w odniesieniu do przedmiotu zamówienia określonego przez Zamawiającego. W przypadku złożenia oferty równoważnej wymaga się, aby produkt równoważny posiadał identyczne lub lepsze parametry (właściwości), skład chemiczny, jak produkty wskazane przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia”.

W związku z chęcią wzięcia udziału w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oznaczonego numer sprawy 5/12/2020/D - na sukcesywną dostawę produktów mleczarskich w podziale na 17 części zwracam się z prośbą o wyjaśnienia treści siwz w zakresie opisu przedmiotu zamówienia zawartego w ZAŁĄCZNIK NR 2.14 - Formularz cenowy dla Części 14 z dnia 25.01.2021r

Pytanie nr 62:

Zamawiający w pozycji 8 umieścił Jogurt jogobella owocowy asortyment 400g typu Zott lub równoważny TRUSKAWKA (Skład: mleko, cukier, owoce (truskawki, sok truskawkowy z koncentratu), mleko zagęszczone odtłuszczone, koncentrat soku z buraków, aromat, żywe kultury bakterii.) BRZOSKWINIOWA (Skład: mleko, owoce (7,6% brzoskwinie i sok brzoskwinowy z koncentratu, sok z marakui z koncentratu), mleko zagęszczone odtłuszczone, syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, aromat, żywe kultury bakterii.) GRUSZKA (Skład: mleko, owoce, mleko zagęszczone odtłuszczone, syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, aromat, żywe kultury bakterii.) JAGODA (Skład: mleko, mleko zagęszczone odtłuszczone, jagody, syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, aromat, żywe kultury bakterii.) KIWI (Skład: mleko, kiwi, mleko zagęszczone odtłuszczone, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, koncentrat z pokrzywy, koncentrat ze szpinaku, aromat, żywe kultury bakterii.) MALINA (Skład: mleko, owoce, mleko zagęszczone odtłuszczone, syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, koncentrat z marchwi, aromat, żywe kultury bakterii.) MANGO (Skład: mleko, owoce, mleko zagęszczone odtłuszczone, syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, koncentrat z marchwi, aromat, żywe kultury bakterii.) OWOCE LESNE (Skład: mleko, owoce (jeżyny, truskawki, jagody, mus jagodowy, czarny bez, sok z czarnego bzu z koncentratu, maliny), mleko zagęszczone odtłuszczone, syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, koncentrat z marchwi, aronii i winogron, aromat, żywe kultury bakterii.) WIŚNIOWA (Skład: Mleko, owoce (wiśnie i sok wiśniowy z koncentratu), mleko zagęszczone odtłuszczone, cukier, syrop glukozowo – fruktozowy, koncentrat soku z czerwonych buraków,

koncentrat z marchwi, aronii i winogron, aromat, żywe kultury bakterii.) JEŻYNA MALINA (Skład: Mleko, cukier, owoce 9% (maliny 4,5%, jeżyny 3,2%, sok jeżynowy z koncentratu 1,3%), mleko zagęszczone odtłuszczone, koncentrat soku z buraków czerwonych, aromat, żywe kultury bakterii.) Z informacji uzyskanych od producenta wynika, że Jogurt jogobella owocowy 400g GRUSZKA (Skład: mleko, owoce, mleko zagęszczone odtłuszczone, syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, aromat, żywe kultury bakterii.) nie występuje, proszę o określenie jakiego produktu Zamawiający oczekuje, aby można było zaproponować produkt równoważny o nie gorszych parametrach niż podane w opisie przedmiotu zamówienia.

Odpowiedź nr 62:

Zamawiający poprzez słowo „asortyment” oczekuje możliwości złożenia zamówienia na dany produkt z puli smaków oferowanych przez producenta. Dane na temat smaku zawierają poglądowe informacje na temat składu danego produktu, które umożliwią Wykonawcy złożenie ofert równoważnych o parametrach nie gorszych niż podane w opisie przedmiotu zamówienia.

Zamawiający modyfikuje w cz. 1 - 14 poz. 8 „Jogurt Jogobella owocowy asortyment 400g typu Zott lub równoważny TRUSKAWKA (Skład: mleko, cukier, owoce (truskawki, sok truskawkowy z koncentratu), mleko zagęszczone odtłuszczone, koncentrat soku z buraków, aromat, żywe kultury bakterii.) BRZOSKWINIOWA (Skład: mleko, owoce (7,6% brzoskwinie i sok brzoskwiński z koncentratu, sok z marakui z koncentratu), mleko zagęszczone odtłuszczone, syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, aromat, żywe kultury bakterii.) PIECZONE JABŁKO (Skład: mleko, owoce (jabłka i sok jabłkowy z koncentratu, rodzynki), mleko zagęszczone odtłuszczone, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, syrop karmelowy, cynamon, żywe kultury bakterii), MALINA (Skład: mleko, owoce, mleko zagęszczone odtłuszczone, syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, koncentrat z marchwi, aromat, żywe kultury bakterii.) OWOCE LEŚNE (Skład: mleko, owoce (jeżyny, truskawki, jagody, mus jagodowy, czarny bez, sok z czarnego bzu z koncentratu, maliny), mleko zagęszczone odtłuszczone, syrop glukozowo-fruktozowy, cukier, koncentrat z marchwi, aronii i winogron, aromat, żywe kultury bakterii.) WIŚNIA (Skład: Mleko, owoce (wiśnie i sok wiśniowy z koncentratu), mleko zagęszczone odtłuszczone, cukier, syrop glukozowo – fruktozowy, koncentrat soku z czerwonych buraków, koncentrat z marchwi, aronii i winogron, aromat, żywe kultury bakterii.) TRUSKAWKA I POZIOMKA (Skład: mleko, cukier, owoce (truskawki, sok truskawkowy z koncentratu), mleko zagęszczone odtłuszczone, koncentrat soku z buraków, aromat, żywe kultury bakterii), ANANAS (Skład: mleko, owoce (ananasy i sok ananasowy z koncentratu), mleko zagęszczone odtłuszczone, syrop glukozowo – fruktozowy, cukier, aromat, żywe kultury bakterii”.

Pytanie nr 63:

Zamawiający w pozycji 119 umieścił Ser żółty plastry asortyment 150g typu Mlekpól lub równoważny SALAMI (Skład: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych, barwnik: annato) KRÓLEWSKI Z KOLNA (Skład: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych, barwnik: annato) GOUDA WĘDZONA (Skład: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych, barwnik: annato) GOUDA (Skład: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych, barwnik: annato, zawartość tłuszczu 27%) EDAM (Skład: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych, barwnik: annato, zawartość tłuszczu 27%) Z informacji uzyskanych od producenta wynika, że KRÓLEWSKI Z KOLNA (Skład: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych, barwnik: annato) nie występuje w takim składzie, proszę o określenie jakiego produktu Zamawiający oczekuje, aby można było zaproponować produkt równoważny o nie gorszych parametrach niż podane w opisie przedmiotu zamówienia.

Odpowiedź nr 63:

Zamawiający modyfikuje w cz. 1-14 poz. 119 „Ser żółty plastry asortyment 150g typu Mlekpol lub równoważny SALAMI (Skład: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych, barwnik: annato) KRÓLEWSKI Z KOLNA (Skład: mleko (wyprodukowane bez stosowania GMO), sól, kultury bakterii mlekowych, stabilizator: chlorek wapnia), GOUDA WĘDZONA (Skład: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych, barwnik: annato) GOUDA (Skład: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych, barwnik: annato, zawartość tłuszczu 27%) EDAM (Skład: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii mlekowych, barwnik: annato, zawartość tłuszczu 27%)”.

Jednocześnie prosimy o wyjaśnienia treści siwz w zakresie opisu przedmiotu zamówienia zawartego w ZAŁĄCZNIK NR 2.15 - Formularz cenowy dla Części 15 z dnia 27.01.2021r

Pytanie nr 64:

Zamawiający w pozycji 20 umieścić Śmietana 18% 400g typu Piątница lub równoważny (Skład: śmietanka, skrobia modyfikowana kukurydziana, substancje zagęszczające: pektyny, kultury bakterii mlekowych, Zawartość tłuszczu 18%.) Z informacji uzyskanych od producenta wynika, że Śmietana 18% 400g typu Piątница lub równoważny (Skład: śmietanka, skrobia modyfikowana kukurydziana, substancje zagęszczające: pektyny, kultury bakterii mlekowych, Zawartość tłuszczu 18%.) nie występuje w takim składzie, proszę o określenie jakiego produktu Zamawiający oczekuje, aby można było zaproponować produkt równoważny o nie gorszych parametrach niż podane w opisie przedmiotu zamówienia.

Odpowiedź 64:

Zamawiający modyfikuje w cz. 1 – 14 poz. 146, w cz. 15 poz. 20 „Śmietana 18% 400g typu Piątница lub równoważny (Skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia modyfikowana kukurydziana* substancja zagęszczająca: mączka chleba świętojańskiego*, kultury bakterii mlekowych. Termizowana. *Składniki dodatkowe stanowią poniżej 1 % produktu)”.

Dotyczy: dostawy produktów mleczarski w podziale na 17 części.

Dotyczy części 11.

Pytanie nr 65:

W formularzu ofertowym część 11 ZAMAWIAJĄCY zamieścił w poz. nr 33 margaryna Daria Lekka omega 3 400g SM Mlekovita. Informujemy, iż firma SM Mlekovita zaprzestała produkcji w/w produktu.

Odpowiedź nr 65:

Z informacji telefonicznych pozyskanych bezpośrednio z Działu Obsługi Klienta (Polska) producenta - tel.: +48 86 27 58 250 wynika, że produkt „Daria lekka z omega-3 400 g” jest nadal dostępny w sprzedaży. Dodatkowo informujemy, że dany produkt nadal dostępny w bieżącej sprzedaży w sklepie internetowym producenta: <https://mlekovitka.pl/masla-i-tluscze/1223-daria-lekka-z-omega-3-400-g.html>

Pytanie nr 66:

Formularz ofertowy zawiera błędy wymagające naniesienia poprawek, co powoduje zwiększenie czasu potrzebnego na przygotowanie oferty, dlatego zgodnie z art. 38 ustawy Prawo Zamówień Publicznych prosimy o zmianę treści SWIZ i wydłużenie terminu składania ofert. Jednocześnie pytamy, czy Zamawiający przesunie termin składania ofert?

Odpowiedź nr 66:

Zamawiający informuje, że zmianie uległy zapisy Rozdziału XIV **Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert odpowiednio:**

Pkt 2: Termin składania ofert upływa w **29.03.2021 r. godz. 10.00**. Oferty złożone na platformie e-Puap po tym terminie lub przesłane z pominięciem wytycznych wynikających z Instrukcji użytkownika dostępnej na miniPortalu nie będą analizowane przez Zamawiającego (a przesłane w wersji papierowej zostaną zwrócone bez otwierania po upływie terminu przewidzianego na wniesienie odwołania).

Pkt 3: Otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego **Mazowiecka Instytucja Gospodarki Budżetowej MAZOVIA**, ul. Kocjana 3, 01-473 Warszawa, sala konferencyjna w dniu **29.03.2021 r. godz. 11:00** poprzez użycie aplikacji do szyfrowania ofert dostępnej na miniPortalu i dokonywane jest poprzez odszyfrowanie i otwarcie ofert za pomocą klucza prywatnego.

Ogłoszenie zmian zostało wysłane do Suplementu Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej w dniu 10.03.2021 roku. W chwili opublikowania się ogłoszenia zmian Zamawiający zamieści go na stronie internetowej.

Jednocześnie Zamawiający doprecyzowuje zapisy SIWZ na podstawie formularzy cenowych, które stanowią integralną część SIWZ poprzez dodanie do Rozdziału III Nazwa i opis przedmiotu zamówienia pkt 4 poprzez dodanie ppkt. 11: Zamawiający dopuszcza zaferowanie produktów z niewielkimi odchyleniami w stosunku do wagi produktu (maksymalnie +/- 10%)

ZMIANY

W związku z odpowiedziami na pytania Zamawiający: Mazowiecka Instytucja Gospodarki Budżetowej MAZOVIA, ul. Kocjana 3, 01-473 Warszawa, tel. (22) 328 60 01; fax. (22) 328 60 50, www.igbmazovia.pl, sekretariat@igbmazovia.pl, na podstawie art. 38 ust. 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (tekst jednolity Dz. U. z 2019 r., poz. 1843 ze zm.) dokonał zmian w treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia w zakresie Formularzy cenowych dla części 1-17.

W załączeniu Zamawiający przekazuje aktualnie obowiązujące Załączniki Nr 2.1- 2.17 - Formularze Cenowe.

Zastępca Dyrektora
Mazowieckiej Instytucji Gospodarki Budżetowej

MAZOVIA

Sławomir GAJOWCZYK

