

Warszawa, dnia 13.04.2021 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:

W poz. 115. Zamawiający umieścił Ser żółty kostka asortyment 250g typu Mlekovita lub równoważny EDAMSKI, CHEDDAR (Skład: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii, barwnik: annato) CHEDDAR (Skład: mleko, sól, kultury bakterii, barwnik: annato).

Producent informuje, że Ser Edamski nie występuje w takiej gramaturze jak 250g, a jest w wadze 350g, 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 1:

Zamawiający modyfikuje w cz. 1-14 poz. 115 „Ser żółty kostka 250g asortyment Mlekovita lub równoważny MAZDAMER (skład: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii, barwnik: karoteny), SOKÓŁ (skład: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii, barwnik: karoteny), CHEDDAR (skład: mleko, sól, kultury bakterii, barwnik: karoteny)”.

Pytanie nr 2:

W poz. 117 Zamawiający umieścił Ser żółty kostka asortyment 350g typu Mlekovita lub równoważny EDAMSKI, (Skład: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii, barwnik: annato) CHEDDAR (Skład: mleko, sól, kultury bakterii, barwnik: annato).

Producent informuje, że Ser Cheddar nie występuje w takiej gramaturze jak 350g, a jest w wadze 250g, 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 2:

Zamawiający modyfikuje w cz. 1-14 poz. 117 „Ser żółty kostka 350g asortyment Mlekovita lub równoważny EDAMSKI (skład: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii, barwnik: karoteny), GOUDA (skład: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii, barwnik: karoteny), MORSKI (skład: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii, barwnik: karoteny)”.

Pytanie nr 3:

W poz. 109 Zamawiający umieścił Ser topiony kubek asortyment 150g typu Hochland lub równoważny EMMENTALER (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) 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)) 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) ŚMIETANKOWY (Skład:odtłuszczone mleko (55%),ser (28%),masło,odtłuszczone mleko w proszku,sole emulgujące: E450, E452, E331,białka mleka,sól,regulator kwasowości: kwas cytrynowy) 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.).

Z dostępnych informacji wynika, że produkt występuje w gramaturze 120g, 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 3:

Zamawiający modyfikuje w cz. 1-14 poz. 109 „Ser topiony 120g w kubku typu Hochland asortyment lub równoważny (Skład m.in.: odtłuszczone mleko i ser)”.

Pytanie nr 4:

W poz. 140 Zamawiający umieścił Śmietana 18% 180g typu Krasnystaw lub równoważny (Skład: śmietanka, żywe kultury bakterii fermentacji mlekowej.)

Z dostępnych informacji wynika, że produkt występuje w gramaturze 150g, 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 4:

Zamawiający modyfikuje w cz. 1-14 poz. 140 „Śmietana 18% 150g typu Krasnystaw lub równoważny (skład: śmietanka (z mleka), żywe kultury bakterii fermentacji mlekowej)”.

Pytanie nr 5:

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 10.03.2021r**

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 (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%)

Z informacji uzyskanych od producenta wynika, że Ser żółty plastry 150g Mlekpól SALAMI (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 5:

Zamawiający pragnie zauważyć, iż z dniem 1.01.2021 r. zgodnie z treścią Rozporządzenia Komisji (UE) 2020/771 z dnia 11 czerwca 2020 r. zmieniające załączniki II i III do rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 oraz załącznik do rozporządzenia Komisji (UE) nr 231/2012 w odniesieniu do stosowania annato, biksyny, norbiksyny (E 160b) do dnia 2 stycznia 2021 r. dodatek do żywności annato, biksyna, norbiksyna (E 160b) mógł być nadal wprowadzany do obrotu jako taki zgodnie z przepisami obowiązującymi przed dniem 2 lipca 2020 r. Po tej dacie produkty zawierające ww. barwnik mogą pozostać w obrocie do wyczerpania zapasów. Zważając na powyższe Zamawiający potwierdza, iż nowe przepisy wprowadzają podział barwnika annato E160b na dwa nowe kody: annato biksyna E 160b(i) i annato norbiksyna E 160b(ii). 1. Tym samym barwnik może być w dalszym ciągu stosowany do sera, jednakże wiąże się to ze zmianą etykiet. Zważając na powyższe Zamawiający dopuszcza barwnik annato lub jego zamiennik.

[EUR-Lex - 32020R0771 - EN - EUR-Lex \(europa.eu\)](#)

Jednocześnie prosimy o wyjaśnienia treści siwz w zakresie opisu przedmiotu zamówienia zawartego w ZAŁĄCZNIK NR 2.15 - Formularz cenowy dla Części 15 z dnia 24.03.2021r

Pytanie nr 6:

Zamawiający w pozycji 16 umieścił Ser żółty "Morski" ok. 3 kg typu Włoszczowa lub równoważny (Skład: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii, barwnik: annato) Z informacji uzyskanych od producenta wynika, że Ser żółty "Morski" ok. 3 kg Włoszczowa (Skład: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii, 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 6:

Zamawiający modyfikuje pozycje nr 16, która otrzymuje brzmienie: "Ser żółty "Morski" ok. 3 kg typu Mlekpól lub równoważny (Skład: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii, substancja konserwująca: azotan potasu, barwnik: annato)"

Pytanie nr 7:

Zamawiający w pozycji 18 umieścił Serek śmietankowy 150g typu Piątnica lub równoważny ŚMIETANKOWY (Skład: ser twarogowy, odłuszczone mleko w proszku, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy.) Z informacji uzyskanych od producenta wynika, że Serek śmietankowy 150g Piątnica ŚMIETANKOWY (Skład: ser twarogowy, odłuszczone mleko w proszku, sól, regulator kwasowości: kwas cytrynowy.) 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 7:

Zamawiający modyfikuje pozycje nr 18, która otrzymuje brzmienie: "Serek śmietankowy 150g typu Piątnica lub równoważny ŚMIETANKOWY (Skład: serek śmietankowy (mleko pasteryzowane i śmietana), sól, białka mleka.)"

Jednocześnie Zamawiający modyfikuje treść formularza cenowego - załącznika nr 2.15 w pozycjach nr: 1, 3, 7, 8, 15 i 19, które otrzymują treść odpowiednio:

Pozycja nr 1: „Jogurt naturalny 150g typu Mlekpól lub równoważny (Skład: mleko, żywe kultury bakterii jogurtowych)”

Pozycja nr 3: „Margaryna Palma 250g typu Bielmar lub równoważny (Skład: woda, oleje i tłuszcze roślinne (rzepakowy, palmowy, słonecznikowy), mleko ukwaszone, emulgatory (mono- i diglicerydy kwasów tłuszczowych), sól (0,3%), aromat, regulator kwasowości (kwas cytrynowy), witaminy (A, D), barwnik (anatto), Zawartość tłuszczu: 80%)”

Pozycja nr 7: „Ser Gouda pełnotłusty w bloku ok 3kg typu Mlekovita lub równoważny (Skład: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, substancja konserwująca: azotan potasu, podpuszczka mikrobiologiczna, bakterie fermentacji mlekowej, barwnik: annato.)”

Pozycja nr 8: „Ser Gouda pełnotłusty plastry w opakowaniu 1kg typu Mlekovita lub równoważny (Skład: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, substancja konserwująca: azotan potasu, podpuszczka mikrobiologiczna, bakterie fermentacji mlekowej, barwnik: annato.)”

Pozycja nr 15: „Ser żółty 'Królewski' w bloku ok 3,2 kg typu Mlekpól, o zawartości tłuszczu 26% lub równoważny (Skład: mleko pasteryzowane, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii, substancja konserwująca: lizozym, barwnik: annato)”

Pozycja nr 19: „Serek twarogowy naturalny 3 kg typu Turek lub równoważny (Skład: ser twarogowy, serwatka, sól)”

Pytanie nr 8:

Dotyczy 5/12/2020/D

Cz. 11 pozycja 109

Zamawiający wskazał ser topiony kubek asortyment 150g typu Hochland lub równoważny EMMENTALER 9skład: odtłuszczone mleko(54%) ser(28%)(w tym 2%sera Emmentaler)masło itd. Producent wycofał ten produkt z oferty. Czy można zaoferować ser topiony „Naturalnie że pyszny) w kubku firmy Hochland w smakach:masdamer,gouda,ementaler,ze śmietanką,gouda z pomidorami i szczypiorkiem?

Odpowiedź nr 8:

Zamawiający w udzielonej odpowiedzi potwierdza wprowadzenie stosownych zmian - **odpowiedź na pytanie nr 3.**

Pytanie nr 9:

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 9:

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

Pkt 2: Termin składania ofert upływa w **29.04.2021 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 **29.04.2021 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.

UWAGA!

Zamawiający modyfikuje treść formularza cenowego - załącznik nr 2.16

w pozycji nr: 2, która otrzymuje brzmienie: „Jogurt Augustowski naturalny 150 g typu Mlekpól lub równoważny (Skład: mleko, kultury bakterii jogurtowych)”

Jednocześnie Zamawiający informuje, że modyfikuje treść formularza cenowego - załącznik nr 2.17 w pozycjach nr: 1, 6, 7, 8, 11, 13 i 14, które otrzymują treść:

Pozycja nr 1: „Jogurt naturalny 150g typu Mlekpól lub równoważny (Skład: mleko, żywe kultury bakterii jogurtowych)”

Pozycja nr 6: „Ser topiony krążek asortyment 140g typu Lactima lub równoważny GOUDA (Skład: sery 45% (w tym 15% sera Gouda),woda,masło,mleko w proszku odtłuszczone,sole emulgujące (E331, E339, E450, E452),białka mleka,serwatka w proszku (z mleka),sól,substancje zagęszczające (karagen, mączka chleba świętojańskiego)) CHEDDAR (Skład: sery 45% (w tym 15% sera Cheddar),woda,masło,mleko w proszku odtłuszczone,sole emulgujące (E331, E339, E450, E452),białka mleka,serwatka w proszku (z mleka),sól,substancje zagęszczające (karagen, mączka chleba świętojańskiego)) Z ZIOŁAMI (Skład: sery 45%, woda, masło, mleko w proszku odtłuszczone, sole emulgujące (E331, E339, E450, E452), białka mleka, serwatka w proszku (z mleka), sól, przyprawa ziołowa 1%, substancje zagęszczające (karagen, mączka chleba świętojańskiego)) SZYNKA (Skład: sery 45%,woda,masło,szynka wieprzowa 4% (mięso wieprzowe z szynki 87%, woda, sól, glukoza, stabilizatory: E451, E450, E452, E339; przeciwutleniacz E301, substancja konserwująca E250),mleko w proszku odtłuszczone,sole emulgujące (E331, E339, E450, E452),białka mleka,serwatka w proszku (z mleka),sól,substancje zagęszczające (karagen, mączka chleba świętojańskiego)aromat dymu wędzarniczego) ALPEN (Skład: woda, sery 25%, częściowo utwardzony tłuszcz roślinny w zmienny proporcjach (rzepakowy, sojowy, kokosowy, słonecznikowy, palmowy), białka mleka, mleko w proszku odtłuszczone, skrobia, aromat, serwatka w proszku (z mleka), sole emulgujące (E 331, E339, E450, E452), sól, substancje zagęszczające (karagen, mączka chleba świętojańskiego)) ŚMIETANKA (Skład: sery 45%, woda, śmietanka 10%, mleko w proszku odtłuszczone, masło, sole emulgujące (E331, E339, E450, E452), białka mleka, serwatka w proszku (z mleka), sól, mleko i produkty pochodne)”

Pozycja nr 7: „Śmietana 18% 200g typu Piątnica lub równoważny (Skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia modyfikowana kukurydziana* substancja zagęszczająca: mączka chleba świętojańskiego*, kultury bakterii mlekowych. Termizowana. *Składniki dodatkowe stanowią poniżej 1 % produktu.)”

Pozycja nr 8: „Śmietana Zawartość tłuszczu 18% 400g typu Piątnica lub równoważny (Skład: śmietanka pasteryzowana, skrobia modyfikowana kukurydziana, substancja zagęszczająca: mączka chleba świętojańskiego kultury bakterii mlekowych,) Termizowana. *Składniki dodatkowe stanowią poniżej 1 % produktu.”

Pozycja nr 11: „Twaróg półtłusty klinek 250g typu Mlekpól lub równoważny (Skład: mleko, kultury bakterii mlekowych.)”

Pozycja nr 13: „Ser Gouda dojrzewający w bloku ok 3kg typu Mlekovita lub równoważny (Skład: mleko, sól, stabilizator: chlorek wapnia, kultury bakterii, barwnik :karoteny)”

Pozycja nr 14: „Ser topiony bloczek asortyment 100g typu Mlekovita lub równoważny KREMOWY (Skład:(sery (dojrzewające i twarogowe),woda,masło,mleko w proszku,sole emulgujące: E 450 i E 452,regulator kwasowości: kwas cytrynowy,stabilizatory: karagen, E 415,sól) PIECZARKI (Skład: 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.)”

Ogłoszenie zmian zostało wysłane do Suplementu Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej w dniu 13.04.2021 roku. W chwili opublikowania się ogłoszenia zmian Zamawiający zamieści go na stronie internetowej.

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 Nr od 1 - 17 - Załącznik od 2.1 do 2.17.

W załączeniu Zamawiający przekazuje aktualnie obowiązujące Załączniki Nr od 2.1 do 2.17 Formularze Cenowe dla Części Nr od 1 do 17.

Zastępca Dyrektora
Mazowieckiej Instytucji Gospodarki Budżetowej
MAZOVIA


Sławomir GAJOWCZYK