



12. Wojskowy Oddział Gospodarczy
Komendant
płk Mirosław Kałużny

12WOG-SZP.2812.66.2024

Toruń, 30 października 2024 r.

DO WSZYSTKICH WYKONAWCÓW

**INFORMACJA W ZAKRESIE UDZIELENIA WYJAŚNIEŃ DO PYTAŃ WNIESIONYCH
PRZEZ WYKONAWCÓW W POSTĘPOWANIU ZAREJESTROWANYM POD NUMEREM
REFERENCYJNYM D/73/12WOG/2024 na:
„DOSTAWA MLEKA I PRZETWORÓW MLECZARSKICH”**

- I. W nawiązaniu do zapytań, które wpłynęły do Zamawiającego zgodnie z art. 284 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. „Prawo zamówień publicznych” (Dz.U. z 2024 r., poz. 1320), Zamawiający udziela wyjaśnień zgodnie z poniższym:
- II. Pytania do postępowania:

Pytanie 1- Cyt. Wykonawcę

Zwracamy się z zapytaniem co do możliwości zmiany w części 1 i 2 poniższego asortymentu/gramatury:

- **Jogurt naturalny typ grecki (140, 170g)** *Na jogurt naturalny typ grecki o gramaturze 400g,*
- **Jogurt pitny (różne smaki) (130g, 140g, 150g, 180g, 200g),** *Na jogurt pitny (różne smaki) butelka o gramaturze 250 ml,*
- **Deser mleczny z owocami (120g, 175g, 180g),** *Na kaszka manna z owocami o gramaturze 150g,*
- **Deser mleczny z czekoladą (120g, 180g), o zawartości tłuszczu max 8%. Na** *Deser mleczny śmietankowo-czekoladowy o gramaturze 130g, zawartość tłuszczu max 10%*

- **Serek twarogowy ziarnisty z owocami (150g). Zawartość owoców w serku co najmniej 7%. Na Serek twarogowy ziarnisty z owocami 150g o zawartości owoców 6%.**
- **Serek homogenizowany naturalny (100g, 150g, 200g), Na serek homogenizowany naturalny bez laktozy 150g.**
- **Serek twarogowy do smarowania porcjowany (różne smaki) (25g, 30g). Na Deliser twarogowy topiony smak klasyczny opakowanie 17,5g**
- **Serek twarogowy do smarowania różne smaki (120g, 125g, 135g, 150g). Produkt otrzymany z sera twarogowego, spulchniony azotem, o różnych smakach. Na produkt otrzymany z sera twarogowego nie spulchniony azotem.**
- **Ser twarogowy chudy (150g, 180g, 200g) Na ser twarogowy chudy o gramaturze 230g**
- **Ser twarogowy półtłusty (150g, 180g, 200g, 250g) Na ser twarogowy półtłusty o gramaturze 230g.**
- **Ser ementaler w plastrach (150g, 200g) . Zawartość całkowitej suchej masy, ułamek masowy wynoszący %, nie mniej niż 60. Dopuszczalna masa netto: – 150 g, – 200 g, – 300 g, – 1 kg. Na Ser ementaler w plastrach o gramaturze 500g i sm min. 57%.**
- **Ser Edamski (3kg). Na ser Edamski masa max 4kg**
- **Ser Gouda (3kg). Na ser Gouda masa max 4kg**
- **Ser Maasdamer (3kg) Na ser Mazdamer masa max 4kg**
- **Ser mozzarella tarty (150g, 200g, 250g, 280g). Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy. Na ser Mozzarella tarty 150g o terminie przydatności 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.**
- **Ser pleśniowy (100g, 200g). Na ser pleśniowy o gramaturze 150g.**

Wyjaśnienia Zamawiającego:

Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę wymaganej gramatury, asortymentu, zapisów SWZ oraz minimalnych wymagań jakościowych wskazanych w OPZ. Informujemy, że Minimalne Wymagania Jakościowe na produkty określone w załączniku nr 1-OPZ, zostały opracowywane na podstawie Polskich Norm i przepisów prawa żywnościowego. Wskazane w OPZ wymagania organoleptyczne oraz chemiczne określono z uwzględnieniem potrzeb utrzymywania wymaganego poziomu zapasów żywności użytku

bieżącego, a także wymagań wynikających z wartości energetycznej i odżywczej określonej dla zasadniczych norm żywienia. W rozdziale IV SWZ pkt 4 oraz w kolumnie „B” w formularzu cenowym (załącznik 2.1 oraz 2.2)- Zamawiający określił wymaganą dopuszczalną objętość/masę netto asortymentu wchodzącą w daną część zamówienia. W kolumnie „D” Wykonawca winien wpisać proponowaną objętość oferowanego produktu zgodną z dopuszczalną i wymaganą przez Zamawiającego objętością/masą netto wskazaną w kolumnie „B”.

Pytanie 2- Cyt. Wykonawcę

Projekt umowy - &5 pkt. 6. Wykonawca wyraża zgodę na pobieranie próbek dostarczonych towarów i ich przebadanie we właściwym miejscowo (dla Zamawiającego lub Odbiorcy) laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej, laboratorium WOMP lub w akredytowanym laboratorium lub laboratorium spełniającym wymagania normy PN–EN ISO/IEC 17025 celem weryfikacji zachowania przez dostarczony towar norm jakościowych wskazanych w umowie, zgodności towaru z opisem przedmiotu zamówienia oraz określenia jakości zdrowotnej i handlowej dostarczonych towarów. Metoda badań zgodna z aktualnie obowiązującym prawem, ocena zgodności wyniku zgodnie z zasadą prostej akceptacji.

Na, żeby ocena zgodności wyniku badanych próbek z wymaganiami jakościowymi będzie prowadzona metodą binarną niekrytyczną.

Wyjaśnienia Zamawiającego:

Zamawiający nie wyraża zgody na zmianę metody pobierania próbek i tym samym podtrzymuje zapisy dotyczące wymagań jakościowych zawartych w projekcie umowy, aby ocena zgodności wyniku badań próbek z wymaganiami jakościowymi była przeprowadzona zgodnie z zasadą prostej akceptacji.

III. Zamawiający informuje, że udzielone wyjaśnienia nie prowadzą do zmiany terminu składania ofert oraz zmiany ogłoszenia o zamówieniu.

KOMENDANT

/-/

płk Mirosław KAŁUŻNY

Joanna Dahl
tel: 261-433-271
e-mail: 12wog@ron.mil.pl

Tel.261-433-540
e-mail: 12wog@ron.mil.pl
www.12wog.wp.mil.pl