

Pytania i odpowiedzi do postępowania pn. *Dostawa różnych artykułów spożywczych do czterech placówek oświatowych na terenie miasta i gminy Oborniki Śląskie w roku kalendarzowym 2018*; Znak sprawy: ZP.271.421.2017

Działając w imieniu Zamawiającego Gminy Oborniki Śląskie z siedzibą przy ul. Trzebnickiej 1, 55-120 Oborniki Śląskie, na podstawie art. 38 ust. 2 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r., poz.1579) zawiadamiam, że w postępowaniu o zamówienie publiczne prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego pn. „*Dostawa różnych artykułów spożywczych do czterech placówek oświatowych na terenie miasta i gminy Oborniki Śląskie w roku kalendarzowym 2018*” ogłoszonym w Biuletynie Zamówień Publicznych w dniu 13-12-2017 r., numer ogłoszenia: 632544-N-2017 do Zamawiającego wpłynęły zapytania wykonawców, na które udzielam odpowiedzi zgodnie z poniższym:

PYTANIE 1: W nawiązaniu do oferty przetargowej proszę o informacje dotyczące następujących asortymentów:

- cielęcina jaki element (łopatka, mostek czy karkówka)
- łopatka wieprzowa (cała czy extra obrobiona)
- królik tuszka czy elementy
- parówki drobiowe (zawartość mięsa)
- parówki , parówkowa, serdelka zawartość mięsa jaka osłonka
- polędwica wołowa czy cygańska
- łosoś wędzony brzuszki czy filet
- makrela jaka gramatura
- kielbasa senatorska drobiowa jaka ilość drobiu w wyrobie
- kielbasa śląska jaka zawartość mięsa

ODPOWIEDŹ:

Zamawiający uszczegóławia opis przedmiotu zamówienia w następujący sposób:

- cielęcina jaki element (łopatka, mostek czy karkówka)**
- cielęcina łopatka,

- łopatka wieprzowa (cała czy extra obrobiona)**
- łopatka wieprzowa extra obrobiona,

- królik tuszka czy elementy:**
- królik tuszka,

-parówki drobiowe (zawartość mięsa):

Kielbasa drobiowa homogenizowana, w osłonce, wyprodukowana z peklowanych lub niepeklowanych surowców drobiowych i innych surowców, które zostały zhomogenizowane, z dodatkiem przypraw, wędzona lub niewędzona, poddana obróbce cieplnej; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie), zawartość nie mniej niż 70% mięsa drobiowego, w osłonce naturalnej lub sztucznej Ø 15 mm, drobno rozdrobniona, konsystencja dość ścisła, barwy różowej na przekroju jasno różowa, smak i zapach charakterystyczny dla kielbasy z mięsa peklowanego, wędzonej i parzonej po podgrzaniu soczysta z lekkim wycuciem przypraw i wędzenia, pakowane w pojemniki typu "Euro" zamykane, zgodne z normą PN-A-82007, PN-A-82008. Okres przydatności do spożycia

parówek drobiowych deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy wojskowego.

-parówki , parówkowa, serdelka zawartość mięsa, jaka osłonka:

- minimum 70% mięsa, osłonka jadalna np. z jelita baraniego

-polędwica wołowa czy cygańska:

- polędwica cygańska,

- łosoś wędzony brzuszki czy filet:

- łosoś wędzony filet,

-makrela jaka gramatura:

- makrela o gramaturze 1 kg,

- kielbasa senatorska drobiowa jaka ilość drobiu w wyrobie

- nie mniej niż 70% mięsa;

- kielbasa śląska jaka zawartość mięsa:

- Kielbasa śląska Vacuum; wyrób spełniający następujące parametry:

- nie mniej niż 80% mięsa;
- termin przydatności do spożycia: 21 dni;
- opakowanie: próżniowe.

Powyższe odpowiedzi stanowią integralną treść SIWZ. Wyjaśnienia w powyższym zakresie nie prowadzą do zmiany treści ogłoszenia o zamówieniu w niniejszym postępowaniu, Zamawiający biorąc pod uwagę zakres pytań i treść udzielonych odpowiedzi uznał, iż nie jest konieczny dodatkowy czas na wprowadzenie ewentualnych zmian w ofertach.
Termin składania ofert upływa w dniu 28.12.2017 r. o godzinie 10:00.

Z up. Burmistrza

Sekretarz Gminy Oborniki Śląskie

mgr Leszek Pawlak

.....
Zamawiający