



WOJEWÓDZKI SZPITAL ZESPOŁONY IM. L. RYDYGIERA W TORUNIU



DYREKTOR tel. 56 679 35 00

NACZELNY LEKARZ tel. 56 679 35 01

Z-CA DYREKTORA DS. ADMINISTRACYJNO-TECHNICZNYCH. tel. 56 654 33 77

ul. Św. Józefa 53-59, 87-107 Toruń 9

skrytka pocztowa 7, www.wszcz.torun.pl

tel. 56 679 31 00, fax 56 654 40 54, 56 659 61 28

Toruń, dnia ..15.03.-2019 r.

W.Sz.Z: TZ-280-19/19

dotyczy: postępowania na dostawę różnych artykułów spożywczych, mięsa i wyrobów wędliniarskich, pieczywa, jaj, ryb, ziemniaków, owoców i warzyw

W związku z otrzymanymi zapytaniem do Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, Zamawiający wyjaśnia:

Pytanie Nr 1, dot. Zadania Nr 12, poz. 25, 26

W nawiązaniu do przetargu nieograniczonego na dostawę artykułów spożywczych (mięsa i wyrobów wędliniarskich-W.Sz.Z: TZ-280-19/19) chciałabym zapytać: o zadanie nr 12 punkt 25 i 26.

- w punkcie 25 wymagacie państwo blok wieprzowy o zawartości tłuszczu do 8% mięsa nie mniej niż 70%. Następnie zalecają Państwo typ wędliny: polędwica drobiowa, filet gotowany z kurczaka lub indyka. Chciałabym zapytać czy chodzi Państwu o wędlinę drobiową czy wieprzową?

- w punkcie 26 wymagają Państwo blok wieprzowy o zawartości tłuszczu 12% mięsa nie mniej niż 70%, następnie zalecają Państwo wędlinę typu szynka z kurczaka, szynka drobiowa. Chciałabym zapytać jak ma być wędlina drobiowa czy wieprzowa?

Proszę również o informację czy Wykonawca musi się dostosować do zawartości tłuszczu w wędlinie czy zawartość tłuszczu może odbiegać od wymaganej przez Państwa, oczywiście z zachowaniem zawartości mięsa.

Odpowiedź:

Zamawiający wyjaśnia, że w opisie wskazanych pozycji omyłkowo podano typ wędliny, wymagane jest zaferowanie wędlin wieprzowych, natomiast wymóg zawartości tłuszczu pozostaje podtrzymany zgodnie z zapisem w SIWZ.

Zamawiający na podst. art. 38 ust. 4 Pzp i w związku z udzielonymi odpowiedziami modyfikuje opis przedmiotu zamówienia zawarty w Załączniku Nr 2/12 poz. 8, poz. 25 i poz. 26. Poprawiony Załącznik z uwzględnieniem dokonanych zmian stanowi załącznik do niniejszej informacji i zostaje umieszczony na stronie internetowej – www.platformazakupowa.pl/wszcz_torun

Jednocześnie Zamawiający informuje, że termin składania i otwarcia ofert pozostaje bez zmian.

Z upoważnienia

Dyrektor Wojewódzkiego Szpitala Zespołowego.

p.o. KIEROWNIK
Działu Zamówień Publicznych
i Zaopatrzenia
Anna Wutrych-Krajewska



Województwo
Kujawsko-Pomorskie

Specyfikacja asortymentowo-ilościowo-cenowa

i standardy jakościowe odnoszące się do wszystkich istotnych cech przedmiotu zamówienia

Zadanie Nr 12

Lp.	Przedmiot zamówienia	Opis artykułu oferowanego	Szacunkowa zamawiana ilość w skali 12 miesięcy	Jednostka miary	Cena jedn. netto za j.m.	Stawka VAT	Wartość netto pozycji	Wartość podatku VAT	Wartość brutto pozycji
1.	Blok drobiowy o zawartości tłuszczu do 10 % i zawartość mięsa nie mniejszej niż 70 %; bez zawartości galarety i osocza, Blok do porcjowania na ręcznej krajalnicy w plastry (typ wędliny – szynkowa, szynkówka) Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, zawartością alergenów, wartością odżywczą w 100 g wyrobu gotowego, terminem przydatności do spożycia.	cechy jakościowe odpowiednio do wymagań w kolumnie nr 2)	960	kg					
2.	Blok drobiowy o zawartości tłuszczu do 12 % i zawartości mięsa nie mniej niż 70 %; bez zawartości galarety i osocza, Blok do porcjowania na ręcznej krajalnicy w plastry (typ wędliny – szynka		1 200	kg					

<p>konserwową). Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, terminem przydatności do spożycia.</p>								
<p>3. Wędlina drobiowa o zawartości mięsa nie mniejszej niż 70%, Wyrób nie może zawierać mięsa otrzymanego w wyniku odkastniania mechanicznego MOM, do podawania na gorąco lub na zimno (typ wędliny np.zwyczajna, śląska). Wskazany flak naturalny. Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą produkcji, datą przydatności do spożycia.</p>		600	kg					
<p>4. Pieczeń z mięsa drobiowego , zawartość mięsa nie mniejsza niż 70% (typ – rzymska, meksykańska) Nadająca się do porcjowania krajaliną ręczną, konsystencja stała (twarda). Wysokość oraz grubość pieczeni dowolna. Opakowanie hermetyczne. Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą produkcji, datą przydatności do spożycia.</p>		480	kg					
<p>5. Blok drobiowy o zawartości: tłuszczu do 8%, mięsa nie mniej niż 70 %. Blok do porcjowania w plastry na krajalinicy ręcznej Typ wędliny np.: połędwica drobiowa, filet gotowany z kurczaka lub indyka (bez zawartości galarety i osocza). Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartość odżywczą w 100g wyrobu</p>		60	kg					

	gotowego, zawartością alergenów, datą przydatności do spożycia.								
6.	Wędlina drobiowa bezglutenowa , bez dodatku glutamianu sodu i fosforanów o zawartości: mięsa nie mniej niż 70% w paczkach po ok 100 g hermetycznie zamknięte, Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywcza w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, terminem przydatności do spożycia.		72	kg					
7.	Blok drobiowy, do porcjowania w plastry na krajalnicy ręcznej zawartość tłuszczu do 12%, mięsa- nie mniej niż 70 % bez zawartości galarety i osocza,(typ wędliny np. szynka z kurczaka, szynka drobiowa) Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywcza w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą przydatności do spożycia.		840	kg					
8.	Blok drobiowy o zawartości: tłuszczu do 11%, mięsa nie mniej niż 70% (bez zawartości galarety i osocza . Blok do porcjowania w plastry na krajalnicy ręcznej. Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: -nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywcza w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą produkcji, datą przydatności do spożycia.		600	kg					
9.	Parówka lub serdelka drobiowa , wyrób nie może zawierać mięsa otrzymanego w wyniku odkostnienia mechanicznego MOM Flak naturalny lub sztuczny 1 szt - o wadze 50 -60g; Zawartość tłuszczu do 14 %; mięsa nie mniej niż 70 %. Opakowanie 0.5– 2.00 kg; Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta,		480	kg					

	nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą przydatności do spożycia.								
10.	Paszet drobiowy zapiekany w blasze. może zawierać dodatki w postaci owoców np. śliwki, żurawiny, brzoskwinie o stałej konsystencji (twardy), nadający się do krojenia nożem. Wysokość oraz grubość paszetu dowolna. Opakowanie hermetyczne. Termin przydatności do spożycia minimum 10dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą przydatności do spożycia.		720	kg					
11.	Wędlina drobiowa, zawartość mięsa nie mniejsza niż 70%. Baton do porcjowania na ręcznej krajalnicy (typ wędliny – salami) Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, zawartością alergenów, wartością odżywczą w 100 g wyrobu gotowego, terminem przydatności do spożycia.		600	kg					
12.	Kiełbasa biała surowa drobiowa o zawartości mięsa chudego nie mniejszej niż 70 %, Wyrób nie może zawierać mięsa otrzymanego w wyniku odkastniania mechanicznego MOM . Wskazany flak naturalny. Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą produkcji, datą przydatności do spożycia.		150	kg					
13.	Wędlina drobiowa ,wędzona, parzona,poduszana zawartość mięsa nie mniejsza niż 70 %.Baton do porcjowania na ręcznej krajalnicy w plasty.(typ wędliny – żywiecka,krakowska) Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia		480	kg					

	<p>dostawy.</p> <p>Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, zawartością alergenów, wartością odżywczą w 100 g wyrobu gotowego, terminem przydatności do spożycia.</p>								
14.	<p>Wędlina drobiowa, wędzona, parzona zawartość mięsa nie mniejsza niż 70%. Baton do porcjowania na ręcznej krajalnicy w plastry (typ wędliny – połudwica sopocka, szynka gotowana)</p> <p>Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy.</p> <p>Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, zawartością alergenów, wartością odżywczą w 100 g wyrobu gotowego, terminem przydatności do spożycia.</p>		960	kg					
15.	<p>Boczek wieprzowy parzony, wędzony bez żeber, bez skóry, chudy</p> <p>Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy.</p> <p>Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, zawartością alergenów, wartością odżywczą w 100 g wyrobu gotowego, terminem przydatności do spożycia.</p>		320	kg					
16.	<p>Podgarbki wieprzowe wędzone bez skóry Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy.</p> <p>Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, zawartością alergenów, wartością odżywczą w 100 g wyrobu gotowego, terminem przydatności do spożycia.</p>		180	kg					
17.	<p>Blok wieprzowy: o zawartości tłuszczu do 10% i zawartość mięsa nie mniejsza niż 70%; bez zawartości galarety i osocza. Blok do porcjowania na ręcznej krajalnicy w plastry (typ wędliny – szynkowa, szynkówka)</p> <p>Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia</p>		720	kg					

	<p>dostawy.</p> <p>Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, zawartością alergenów, wartością odżywczą w 100 g wyrobu gotowego, terminem przydatności do spożycia.</p>								
18.	<p>Blok wieprzowy: o zawartości tłuszczu do 12 % i zawartości mięsa nie mniej niż 70 %; bez zawartości galarety i osocza, Blok do porcjowania na ręcznej krajalnicy w plastry (typ wędliny – szynka konserwowa). Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, terminem przydatności do spożycia.</p>		840	kg					
19.	<p>Wędlina wieprzowa o zawartości mięsa nie mniejszej niż 70%, Wyrób nie może zawierać mięsa otrzymanego w wyniku odkastniania mechanicznego MOM, do podawania na gorąco lub na zimno (typ wędliny np. zawyczajna, śląska). Wskazany flak naturalny. Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy.</p> <p>Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą produkcji, datą przydatności do spożycia.</p>		360	kg					
20.	<p>Pieczeń z mięsa mielonego wieprzowego, zawartość mięsa nie mniejsza niż 70% (typ – rzymska, meksykańska) Nadająca się do porcjowania krajalnicą ręczną, konsystencja stała (twarda). Wysokość oraz grubość pieczeni dowolna. Opakowanie hermetyczne. Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą produkcji,</p>		600	kg					

	datą przydatności do spożycia.								
21.	Kiełbasa biała surowa wieprzowa o zawartości mięsa chudego nie mniejszej niż 70 %. Wyrób nie może zawierać mięsa otrzymanego w wyniku odkostniania mechanicznego MOM, Wskazany flak naturalny. Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą produkcji, datą przydatności do spożycia.	80	kg						
22.	Parówka lub serdelka wieprzowa , wyrób nie może zawierać mięsa otrzymanego w wyniku odkostniania mechanicznego MOM Flak naturalny lub sztuczny 1 szt - o wadze 50 -60g. Zawartość tłuszczu do 14%; mięsa nie mniej niż 70%. Opakowanie 0.5– 2.00 kg; Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywczą w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą przydatności do spożycia.	220	kg						
23.	Wędlina wieprzowa, wędzona, parzona, poduszana zawartość mięsa nie mniejsza niż 70 %. Baton do porcjowania na ręcznej krajalnicy w plasty (typ wędliny – żywiecka,krakowska) Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, zawartością alergenów, wartością odżywczą w 100 g wyrobu gotowego, terminem przydatności do spożycia.	380	kg						
24.	Wędlina wieprzowa, wędzona, parzona zawartość mięsa nie mniejszej niż 70 %. Baton do porcjowania na ręcznej krajalnicy w plasty (typ wędliny – połędwica sopocka,szyńska gotowana) Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia	520	kg						

	<p>dostawy.</p> <p>Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, zawartością alergenów, wartością odżywczą w 100 g wyrobu gotowego, terminem przydatności do spożycia.</p>								
25.	<p>Blok wieprzowy o zawartości: tłuszczu do 8%, mięsa nie mniej niż 70 %.</p> <p>Blok do porcjowania w plastry na krajalnicy ręcznej Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy.</p> <p>Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywcza w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą przydatności do spożycia.</p>		460	kg					
26.	<p>Blok wieprzowy, do porcjowania w plastry na krajalnicy ręcznej zawartość tłuszczu do 12%, mięsa- nie mniej niż 70 % bez zawartości galarety i osocza. Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy.</p> <p>Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywcza w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą przydatności do spożycia.</p>		70	kg					
27.	<p>Blok wieprzowy o zawartości: tłuszczu do 11%, mięsa nie mniej niż 70% (bez zawartości galarety i osocza. Blok do porcjowania w plastry na krajalnicy ręcznej, Typ wędliny np.: szynka Tyrolska lub Szynka mielona . Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy.</p> <p>Produkt oznaczony w sposób czytelny: -nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywcza w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, data produkcji, datą przydatności do spożycia.</p>		480	kg					
28.	<p>Paszet wieprzowy zapiekany w blasze. może zawierać dodatki w postaci owoców np. śliwki, żurawiny, brzoskwinie O stałej konsystencji (twardy), nadający się do krojenia nożem . Wysokość oraz grubość pasztetu dowolna. Opakowanie hermetyczne. Termin</p>		360	kg					

	<p>przydatności do spożycia minimum 10dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, wartością odżywcza w 100g wyrobu gotowego, zawartością alergenów, datą przydatności do spożycia.</p>									
29.	<p>Wędlina wieprzowa, zawartość mięsa nie mniejsza niz 70 %. Baton do porcjowania na ręcznej krajalnicy (typ wędliny – salami) Termin przydatności do spożycia minimum 10 dni licząc od dnia dostawy. Produkt oznaczony w sposób czytelny: nazwą producenta, nazwą handlową, składem, zawartością alergenów, wartością odżywczą w 100 g wyrobu gotowego, terminem przydatności do spożycia.</p>		400	kg						

Słownie wartość brutto ogółem

.....

data

.....

podpis Wykonawcy