Bydgoszcz, dn. 03.12.2024 r.

**Dotyczy**:postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na:

**„SUKCESYWNE DOSTAWY RYB I PRZETWORÓW RYBNYCH”**

**Nr sprawy 40/ZP/D/ŻYWN/2024**

**WYJAŚNIENIE ORAZ ZMIANA TREŚCI SWZ**

Zamawiający 11 Wojskowy Oddział Gospodarczy w Bydgoszczy, działając na podstawie art. 284 ust. 2 oraz art. 286 ust. 1, 3, 5, 7, 9 ustawy z dnia 11 września   
2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2024 r., poz. 1320 ) – dalej „Pzp”, niniejszym udziela wyjaśnień treści Specyfikacji Warunków Zamówienia, a także dokonuje zmiany treści SWZ w postępowaniu na: ***„*SUKCESYWNE DOSTAWY RYB I PRZETWORÓW RYBNYCH*”***

**Pytanie nr 1:**

Zwracam się z prośbą o wyjaśnienie specyfikacji produktu „śledzie solone matjasy filety - ze skórą” zawartej w przetargu nr 06/Żyw/D/24 Sukcesywna dostawa ryb   
i przetworów rybnych na rok 2025. W szczególności proszę o potwierdzenie, czy   
w przypadku tego produktu rzeczywiście powinien być wykorzystany śledź ze skórą, czy też jest to błąd w opisie.

Zgodnie z naszą wiedzą, tradycyjnie do produkcji „matjasa” (śledzia solonego) wykorzystuje się śledzia bez skóry, a nie w wersji ze skórą. W związku z powyższym,

pojawia się wątpliwość co do zgodności tej specyfikacji z dotychczasową praktyką

produkcyjną oraz standardami branżowymi.

Będziemy wdzięczni za udzielenie szczegółowych informacji, które pozwolą na

prawidłowe przygotowanie oferty w ramach tego przetargu.

**Odpowiedź na pytanie nr 1:**

Zamawiający informuje, że dokonuje zmiany w pozycji nr 9 Opisu przedmiotu zamówienia (załącznik nr 1 do SWZ, załącznik nr 2 do umowy) poprzez dokonanie zmian w wymaganiach jakościowych odpowiednich dla: **ŚLEDZIE SOLONE MATIASY FILETY**.

**BYŁO:**

Załącznik nr 1 do SWZ/

Załącznik nr 2 do umowy

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**9. ŚLEDZIE SOLONE MATIASY FILETY**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śledzi solonych matiasów.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śledzi solonych matiasów przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-86766 Ryby solone - Wspólne wymagania i badania
* PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-A-86782 Przetwory rybne marynowane. Badanie jakości

**1.3 Określenie produktu**

**Śledzie solone matiasy filety**

Płaty mięsa śledzia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielone od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa z pozostawieniem skóry, bez wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, utrwalone solą kuchenną

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Filety całe, ze skórą, o odpowiednim umięśnieniu, bez obcych zanieczyszczeń, niedopuszczalne występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd;  tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla śledzi;  dopuszcza się solankę zalewową lekko zmętniałą. | PN-A-86766  PN-A-86766 |
| 2 | Oprawienie | Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpań krawędzi, nie dopuszcza się pozostałości wnętrzności, |
| 3 | Tekstura tkanki mięsnej | Charakterystyczna dla filetów śledziowych, niedopuszczalna mazista tekstura tkanki mięsnej |
| 4 | Smak | Swoisty, charakterystyczny dla śledzi solonych, niedopuszczalny smak mięsa i solanki: jełki, kwaśny, gorzki, metaliczny, słodki z równoczesnym występowaniem różowej barwy mięsa oraz inny obcy |
| 5 | Zapach | Swoisty, charakterystyczny dla śledzi solonych, niedopuszczalny zapach mięsa i solanki: jełki, kwaśny, gnilny, oraz inny obcy |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### **Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli w mięsie ryb, %  - ryby średnio solone  - ryby mocno solone | 10-14  powyżej 14 | PN-A-86739 |
| 2 | Gęstość solanki g/cm3  - ryby średnio solone  - ryby mocno solone | 1,16-1,19  powyżej 1,19 | PN-A-86766 |
| 3 | Stosunek masy śledzi odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż | 80 | PN-A-86782 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

**3 Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 20 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**POWINNO BYĆ:**

Załącznik nr 1a do SWZ/

Załącznik nr 2 do umowy

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **ŚLEDZIE SOLONE MATIASY FILETY**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śledzi solonych matiasów.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego śledzi solonych matiasów przeznaczonych dla odbiorcy.

**1.2 Dokumenty powołane**

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

* PN-A-86766 Ryby solone - Wspólne wymagania i badania
* PN-A-86739 Ryby i przetwory rybne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej
* PN-A-86782 Przetwory rybne marynowane. Badanie jakości

**1.3 Określenie produktu**

**Śledzie solone matiasy filety**

Płaty mięsa śledzia o nieregularnej wielkości i kształcie, oddzielone od pozostałych części anatomicznych ryby cięciem, wykonanym równolegle do kręgosłupa bez skóry, bez wyrostków ościstych kręgosłupa, błona otrzewna i żebra usunięte, utrwalone solą kuchenną

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### **Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Filety całe, bez skóry, o odpowiednim umięśnieniu, bez obcych zanieczyszczeń, niedopuszczalne występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd;  tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla śledzi;  dopuszcza się solankę zalewową lekko zmętniałą. | PN-A-86766  PN-A-86766 |
| 2 | Oprawienie | Powierzchnie cięć gładkie, bez poszarpań krawędzi, nie dopuszcza się pozostałości wnętrzności, |
| 3 | Tekstura tkanki mięsnej | Charakterystyczna dla filetów śledziowych, niedopuszczalna mazista tekstura tkanki mięsnej |
| 4 | Smak | Swoisty, charakterystyczny dla śledzi solonych, niedopuszczalny smak mięsa i solanki: jełki, kwaśny, gorzki, metaliczny, słodki z równoczesnym występowaniem różowej barwy mięsa oraz inny obcy |
| 5 | Zapach | Swoisty, charakterystyczny dla śledzi solonych, niedopuszczalny zapach mięsa i solanki: jełki, kwaśny, gnilny, oraz inny obcy |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### **Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość soli w mięsie ryb, %  - ryby słabo solone  - ryby średnio solone  - ryby mocno solone | 6-10  10-14  powyżej 14 | PN-A-86739 |
| 2 | Gęstość solanki g/cm3  - ryby słabo solone  - ryby średnio solone  - ryby mocno solone | 1,11-1,16  1,16-1,19  powyżej 1,19 | PN-A-86766 |
| 3 | Stosunek masy śledzi odciekniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż | 80 | PN-A-86782 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

1. **Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 20 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

Powyższa zmiana wymaga zmiany załączników do SWZ: nr 1 - Opis przedmiotu zamówienia, a także załącznika nr 2 do umowy.

Ponadto Zamawiający informuje, iż dokonuje zmiany terminu składania, otwarcia ofert, a także terminu związania ofertą, co z kolei skutkuje koniecznością zmiany ogłoszenia o zamówieniu.

**BYŁO:**

|  |
| --- |
| **Rozdział XI.**  **Termin związania ofertą** |

1. Wykonawca jest związany złożoną ofertą od dnia upływu terminu składania ofert   
   do dnia **04.01.2025 r.**

|  |
| --- |
| **Rozdział XVI.**  **Sposób oraz termin składania ofert** |

1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy umieścić wyłącznie za pośrednictwem Portalu Smartpzp pod adresem

[https://platformazakupowa.pl/transakcja/1025011](https://platformazakupowa.pl/transakcja/1019923)

**do dnia 06.12.2024 r. do godz. 09:30**

|  |
| --- |
| **Rozdział XVII.**  **Termin otwarcia ofert** |

1. Otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po upływie terminu składania ofert, nie później niż następnego dnia, w którym upłynął termin składania ofert   
   tj.: **06.12.2024 r. o godz. 10:00.**

**POWINNO BYĆ:**

|  |
| --- |
| **Rozdział XI.**  **Termin związania ofertą** |

1. Wykonawca jest związany złożoną ofertą od dnia upływu terminu składania ofert   
   do dnia **08.01.2025 r.**

|  |
| --- |
| **Rozdział XVI.**  **Sposób oraz termin składania ofert** |

1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy umieścić wyłącznie za pośrednictwem Portalu Smartpzp pod adresem

<https://www.platformazakupowa.pl/transakcja/1025011>

**do dnia 10.12.2024 r. do godz. 09:30**

|  |
| --- |
| **Rozdział XVII.**  **Termin otwarcia ofert** |

1. Otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po upływie terminu składania ofert, nie później niż następnego dnia, w którym upłynął termin składania ofert   
   tj.: **10.12.2024 r. o godz. 10:00.**

Zmiany treści SWZ , załączników oraz ogłoszenia Zamawiający zamieści niezwłocznie za pośrednictwem platformy zakupowej w miejscu publikacji SWZ   
i Ogłoszenia.

**KOMENDANT**

(-) ppłk Wiesław ZAWIŚLAK