

Dobre, dnia 11.01.2016r

GKI 271.1.2016

Dotyczy: przetargu nieograniczonego pn: „Dostawa artykułów żywnościowych do stołówki szkolnej i stołówki przedszkolnej w Dobrem” nr ref. GKI 271.1.2016

WYJAŚNIENIE TREŚCI SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Zamawiający – Gmina Dobre ul. T. Kościuszki 1, 05-307 Dobre zawiadamia, że wpłynął wniosek o wyjaśnienie treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

Na podstawie przepisu art. 38 ust. 2 w związku z art. 38 ust. 1 pkt 1 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 roku Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2015 r., poz. 2164.), zwanej dalej „ustawą Pzp”, Gmina Dobre przekazuje treść zapytania z wyjaśnieniem:

Pytanie nr 1

W związku ze złożonym zleceniem na przygotowanie ofert w imieniu swoich klientów przyszłych oferentów w ogłoszonym dziś przetargu nieograniczonym nr przetargu powyżej pisma, proszę wskazać i wykazać iż jest możliwa dostawa tych produktów z pierwszej części zamówienia przez jednego dostawcę jednym samochodem bez uszczerbku dla zdrowia, bezpieczeństwa żywności a co najważniejsze bezpieczeństwa i życia dzieci i młodzieży.

Gdzie poniższe produkty zgodnie z przepisami obowiązującymi w Polsce o bezpieczeństwie transportu i higieny zgodnie z wytycznymi między innymi HACCP powinny być transportowane różnymi i innymi środkami transportami a chodzi o następujące produkty.

Część I nieograniczonego zamówienia: różne produkty spożywcze, wędliny, drób, produkty mleczarskie, owoce, warzywa i podobne produkty (15800000-6 Różne produkty spożywcze, 15131130-5 Wędliny, 15112000-6 Drób, 15500000-3 Produkty mleczarskie, 15300000-1 Owoce, warzywa i podobne produkty).

Rozumiemy różne produkty spożywcze, warzywa, owoce i podobne produkty jednym samochodem bez chłodni gdzie w tym przypadku nawet w takim transporcie jest to niewskazane bo za niska temperatura może zniszczyć i uszkodzić produkty takie jak np. owoce.

A produkty takie jak wędliny, drób, produkty mleczarskie w samochodzie typu chłodnia gdzie temperatura podczas transportu ma być w gaśnicach 6 stopni Celsjusza w okresie wiosna lato mamy temperatury do 30 stopni Celsjusza.

Jak komisja przetargowa widzi to rozwiązanie w świetle obowiązującego prawa aby oferent nie był oskarżony o złe dostarczenie produktów lub niedajboże oskarżony o spowodowanie zakażenia epidemiologicznego z tytułu źle przechowywanego i transportowanego na zlecenie zamawiającego towaru, czy może zamawiający bierze na siebie przyszłą winę w tytułu źle dostarczanego produktu z zamówienia.

Jeśli jesteśmy w błędzie to proszę o wyjaśnienie i podstawę prawną takiego działania.

Natomiast jeśli jest inaczej to proszę o pilne wycofanie wadliwego ogłoszenia lub korektę ogłoszenia z rozbiciem na dwie różne części zamówienia.

Mam jeszcze jedno pytanie czy może ogłoszenie jest zrobione tak aby było pod konkretnego dostawcę czyli mamy tak znowę przetargową a przypominam że jest to w naszym kraju zabronione.

Odpowiedź :

W rozdziale III Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia, w Ogłoszeniu i w umowie Zamawiający zawarł zapis cyt:

1. *Oferowane produkty żywnościowe muszą być dobrej jakości, spełniać parametry jakościowe określone dla danego asortymentu przez PN, spełniać wymogi sanitarno epidemiologiczne i zasady systemu HACCP oraz posiadać oznaczony odpowiedni dla danego asortymentu termin ważności zapewniający jego bezpieczne spożycie.*
2. *Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania dla zaoferowanego asortymentu przedłożenia pisemnego potwierdzenia dopuszczającego dany produkt do obrotu i spożycia, wydane przez organ uprawniony do kontroli jakości artykułów spożywczych.*
3. *Dostawy artykułów żywnościowych muszą być realizowane zgodnie z zasadami GHP (z ang. **Good Hygienic Practice**) - Dobrej Praktyki Higienicznej) dotyczące głównie:*
 - 1) *świadczenia jakości przy dostawach mięsa, przetworów mięsnych, mleka i przetworów mlecznych, miodu, ryb, oraz przy dostawie jaj - aktualne zaświadczenie z Powiatowego Inspektoratu Weterynarii o podleganiu kontroli;*
 - 2) *dostarczony asortyment dotyczący mięsa i wyrobów wędliniarskich powinien posiadać handlowy dokument identyfikacyjny.*
4. *Przedmiot zamówienia musi być dostarczony odpowiednim (dostosowanym do asortymentu) środkiem transportu spełniającym wymagania sanitarne, w opakowaniach gwarantujących bezpieczny transport i magazynowanie.*

5. *Wykonawca zobowiązany jest do udzielenia gwarancji na dostarczoną żywność w zakresie jakości. Okres gwarancji zgodny z terminem dla tego rodzaju asortymentu określonym w stosownych normach.*

Z powyższego wynika, że Zamawiający nie określił w żaden sposób, że dostawa ma się odbywać jednym pojazdem jednej części zamówienia, lecz odpowiednim środkiem transportu co w żaden sposób nie wyklucza dostawy danej części kilkoma pojazdami.

Dodatkowo w SIWZ i Ogłoszeniu Zamawiający wymagał, by Wykonawca spełnił wymagania higieniczne i zdrowotne konieczne do zapewnienia bezpieczeństwa żywienia i żywności zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa w tym zakresie.

Wykonawca składając ofertę w przedmiotowym postępowaniu ma świadomość, że musi realizować przedmiot dostawy zgodnie z powyższymi wymaganiami wobec czego jest możliwa dostawa produktów przez jednego dostawcę zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa bez uszczerbku dla zdrowia i życia dzieci i młodzieży.

Zarzut, że ogłoszenie jest zrobione tak aby było pod konkretnego dostawcę czy też tworzyło znowę przetargową jest całkowicie bezpodstawny i chybiony.

Zamawiający nie zmienia terminu składania i otwarcia ofert.

Dyrektor Zespołu

mgr Wojciech Rastawicki