

DKw.2232.04.2020.HS

Kamińsk, dn. 27 kwietnia 2020 r.

## Odpowiedź na zapytanie oraz zmiana treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia

w postępowaniu o zamówienie publiczne realizowane w trybie przetargu nieograniczonego na sukcesywne dostawy do magazynu żywnościowego Zamawiającego mięsa, wędlin, podrobów i konserw mięsnych, znak sprawy DKw.2232.04.2020

Zamawiający działając na podstawie przepisów art. 38 ust. 2 oraz 4 ustawy Prawo Zamówień Publicznych (tj. Dz.U. z 2019 r. poz. 1843 z późn. zm.), udostępnia na stronie internetowej zapytanie wraz z odpowiedzią oraz w związku z zapytaniem zmienia treść Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia.

W toku postępowania wpłynęły zapytania dotyczące:

1) Ćwiartki z kurczaka: waga 1 szt. 200-280 g.

Potencjalny wykonawca zakwestionował wagę 1 szt. ćwiartki z kurczaka podanej w SIWZ sugerując, iż standardowa ćwiartka z kurczaka waży w granicach 330-380 g.

### **ODPOWIEDŹ:**

**Zamawiający dopuszcza złożenie oferty na ćwiartkę z kurczaka waga 1 szt. od 200 – 350 g.**

2) Skrzydełka z kurczaka: waga 1 sztuki 200-280 g. Potencjalny wykonawca zakwestionował wagę 1 szt. skrzydełka z kurczaka sugerując, iż standardowe skrzydło z kurczaka waży ok 120 g.

### **ODPOWIEDŹ:**

**Zamawiający dopuszcza złożenie oferty na skrzydełko z kurczaka waga 1 szt. od 90 – 130 g.**

W związku z powyższym Zamawiający zmienia treść SIWZ w Rozdziale III OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA, Część 4, w taki sposób, że jest:

- „Ćwiartka z kurczaka mrożona – w ilości 800 kg – element z kurczaka zawierający podudzie wraz z udem, mięśniami i skórą - bez miednicy i grzbietu, schłodzony. Pałki powinny być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, zapach swoisty dla mięsa drobiowego świeżego, waga 1 szt. od 200 do 280 g.”
- Skrzydełka z kurczaka mrożone – w ilości 590 kg – element stanowiący skrzydło z kurczaka składają się z 3 części: ramienia, przedramienia i lotki, winno być właściwie umięśnione, linie cięć równe, gładkie, mięso prawidłowo wykrwawione, skóra bez przebarwień oraz resztek upierzenia, zapach swoisty dla mięsa drobiowego świeżego, waga 1 szt. od 200 do 280 g.