

Koszalin, 19.11.2025 r.

Do:  
Wykonawcy postępowania  
o udzielenie zamówienia publicznego

dotyczy: Przetargu nieograniczonego nr TP.382.104.2025 JK – artykuły spożywcze

### WYJAŚNIENIA TREŚCI SPECYFIKACJI WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Na podstawie art. 135 ust. 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz.U.2024.1320 t.j.) udzielam wyjaśnień na zadane pytania:

**PYTANIE NR 1:** dotyczy części nr 8 poz. 23

„Galaretka owocowa bez cukru 1kg, w proszku, różne smaki (Żelatyna wieprzowa, kwas cytrynowy; aromat, barwniki naturalne: np. soku buraczanego, czarnej marchwi. Bez cukru i innych substancji słodzących, sztucznych barwników i aromatów. Opakowania 250 – 1000g. Galaretka owocowa bez cukru występuje tylko w gramaturze 14g i 25g. Cena w przeliczeniu za kg w przemnożeniu na ilości daje nam bardzo wysoką kwotę. Czy dopuszczają Państwo galaretkę z cukrem 1 kg?”

**ODPOWIEDŹ**

Zamawiający dopuszcza.

**PYTANIE NR 2:** dotyczy części nr 8 poz. 98

„Przyprawa kuchenna do potraw 1 kg (suszone zmielone warzywa, cukier, sól, zioła, wyłącznie naturalne barwniki np. kurkuma. Bez glutaminianu sodu, sztucznych barwników, aromatów i konserwantów, bez substancji słodzących za wyjątkiem cukru. Bez zanieczyszczenia glutenem ani informacji na opakowaniu o możliwości wystąpienia go w produkcji jako alergenu) Posiadamy w ofercie przyprawę bez glutaminianu sodu, jednakże na terenie zakładu, który produkuje przyprawę surowce zawierające gluten. Jedynie dostępna jest Vegeta Natur 400 g, która w przeliczeniu na kg daje kwotę około 30000. Czy dopuszczacie Państwo przyprawę 1 kg bez glutaminianu sodu, która produkowana jest w zakładzie na terenie którego mogą występować alergeny?”

**ODPOWIEDŹ**

Zamawiający dopuszcza.

**PYTANIE NR 3:** dotyczy części nr 8 poz. 102

„Ryż biały długoziarnisty (O neutralnym smaku, lekkostrawny, sypki po ugotowaniu. Opakowanie o masie 1 kg bez uszkodzeń, szkodników, czyste, suche. Bez zanieczyszczenia glutenem ani informacji na opakowaniu o możliwości wystąpienia go w produkcji jako alergenu). Ryż naturalnie jest bezglutenowy, ale w zakładach produkcyjnych mogą występować alergeny. Czy dopuszczają Państwo ryż bez glutenu w składnikach, produkowany w zakładzie w którym mogą występować alergeny.”

**ODPOWIEDŹ**

Zamawiający dopuszcza.

**PYTANIE NR 4:** dotyczy części nr 8 poz. 103

„Ryż brązowy naturalny (100% ryż brązowy pełnoziarnisty, niepolerowany, o lekko orzechowym smaku. Opakowanie o masie 1 kg bez uszkodzeń, szkodników, czyste, suche. Bez zanieczyszczenia glutenem ani informacji na opakowaniu o możliwości wystąpienia go w produkcji jako alergenu). Ryż naturalnie jest bezglutenowy, ale w zakładach produkcyjnych mogą występować alergeny. Czy dopuszczają Państwo ryż bez glutenu w składnikach, produkowany w zakładzie w którym mogą występować alergeny.”

**ODPOWIEDŹ**

Zamawiający dopuszcza.

PYTANIE NR 5: dotyczy części nr 8 poz. 117

„Żelatyna wieprzowa 50g (100% żelatyna spożywcza. Opakowanie bez uszkodzeń, szkodników, czyste, suche. Bez zanieczyszczenia glutenem ani informacji na opakowaniu o możliwości wystąpienia go w produkcie jako alergenu) W zakładach produkcyjnych mogą występować alergeny. Czy dopuszczają Państwo żelatynę produkowaną w zakładzie w którym mogą występować alergeny i gluten?”

ODPOWIEDŹ

Zamawiający dopuszcza.

PROWNIK  
Dział Chorobien Infekcyjnych  
SZPITAL WOJEWÓDZKI  
Im. Mikołaja Kopernika w Koszalinie  
mgr Piotr Goska