



Zielona Góra, 2017-05-12

Dotyczy: postępowania 4/P/2017 na dostawę czekolady.

Pytanie 1.

Czy Zamawiający dopuści czekoladę deserową o zawartości masy kakaowej 43 %.

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza czekoladę deserową o zawartości masy kakaowej 43%.

Pytanie 2.

Czy można zaproponować czekolady różnych producentów?

Odpowiedź:

Tak, można zaproponować czekolady różnych producentów.

Pytanie 3.

W pozycji czekolada deserowa 2 sztuki - czy mogą być 1 sztuka deserowa o zaw. masy kakaowej 43 - 45 % a druga gorzka o zaw. masy kakaowej 60 % lub 70 %?

Odpowiedź:

Powyższa oferta jest zgodna z wymaganiami określonymi w Siwz.

Pytanie 4.

W pozycji czekolada mleczna 3 sztuki - czy mogą być czekolady mleczne różnych producentów ?

Odpowiedź:

Powyższa oferta jest zgodna z wymaganiami określonymi w Siwz.

Pytanie 5.

Czy w pozycji czekolada z dodatkami (inne niż orzech lakowy) można zaproponować jedną z następujących czekolad: z rodzynkami i rumem lub ciasteczkami i kawą lub kawałkami galaretki ?

Odpowiedź:

Powyższa oferta jest zgodna z wymaganiami określonymi w Siwz.

Pytanie 6.

Czy Zamawiający dopuści czekolady pakowane w folię z tworzywa sztucznego hermetycznie zgrzewaną typu flowpack ?

Odpowiedź:

Zamawiający dopuszcza czekolady pakowane w folię z tworzywa sztucznego hermetycznie zgrzewaną typu flowpack.

Zatwierdzam

DYREKTOR

Regionalnego Centrum
Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa
w Zielonej Górze

Monika Edysz-Kotodzińska
Monika Edysz-Kotodzińska