

AVEXIM SP. Z O.O.  
UL. BUKOWA 2 TURKA,  
20-258 LUBLIN 62

Lublin 22.12.2016

Powiat Łęczyński –Powiatowy Zakład Aktywności Zawodowej  
UL. KRASNYSTAWSKA 52, 21-010 ŁĘCZNA

DOTYCZY: PRZETARGU IPR.272.4.13.2016 Sukcesywne dostawy do siedziby  
Powiatowego Zakładu Aktywności Zawodowej w Łęcznej artykułów spożywczych,  
według podziału na 8 zadań:

## PROTEST

W dniu 21.12.2016 r otrzymaliśmy od Zamawiającego informację o odrzuceniu oferty firmy  
PHU Avexim Sp. z o. o.  
Składamy protest na czynności Zamawiającego polegające na odrzuceniu oferty PHU  
Avexim Sp. z o.o. na podstawie zapisu art 89 ust. 1 pkt. 2

## UZASADNIENIE

Informuję, że w formularzu cenowym:

„IPR.272.4.13.2016 Szczegółowy formularz potrzeb zad. nr 6 dot. zadania nr 6 art. Mleczarskie”  
złożonym w w/w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego przez firmę:  
Avexim Sp. z o.o.

w pozycji 4

„Jogurt owocowy serduszko "Zott" opak. 125g, różne smaki, Skład: mleko, 5,5%  
wsad owocowy, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, mleko zagęszczone  
odtłuszczone. Opakowanie jednostkowe kubek z tworzywa sztucznego przeznaczony  
do kontaktu z żywnością. Konsystencja gęsta, kremowa, zawierający żywe kultury  
bakterii, zawartość tłuszczu 2%, zawartość cukru do 10g/ 100g gotowego wyrobu,  
bez dodatku substancji słodzących. O wystarczająco długiej dacie ważności min 12  
dni od daty dostawy.”

w kolumnie E „Produkt oferowany”

w/w wykonawca wpisał „Jogurt Danmis 125g”

Zamawiający wymagał jogurtu mającego w swoim składzie mleko zagęszczone  
odtłuszczone.

**Składnik ten nie wpływa na wartość odżywczą produktów.**

Mleko zagęszczone odtłuszczone jest dodawane do jogurtu by nadać jogurtowi  
odpowiedniej konsystencji, dokładniej mówiąc – zagęszczenie,  
stanowi uzupełnienie suchej masy mleka.



Dodatkowym powodem mogą być względy ekonomiczne- mleko zagęszczone odtłuszczone to najtańszy składnik, jakim można zagęścić suchą masę mleka. Ponadto mleko zagęszczone odtłuszczone pełni rolę stabilizatora, dodawane jest w celu zmniejszenia syntezy serwatki w jogurcie, a w efekcie poprawy wyglądu produktu (uniknięcie wyraźnego lub całkowitego wypływu serwatki naturalnej). Rozwarstwienie produktu (będące zjawiskiem naturalnym, jest bez wpływu na jakość i/lub obecność cennych wartości).

Mleko zagęszczone odtłuszczone ma przy tym mniej witamin niż zwykłe mleko i jest po prostu produktem przetworzonym, a więc nie polecanym przez dietetyków jako element dobrej diety.

A wynika to z tego że produkty bez odtłuszczonego mleka zawierają odpowiednią ilość tłuszczów, które w organizmie są nośnikami witamin: A, D, E i K – co więcej, ułatwiają ich przyswajanie z innych produktów, tak więc produkty odtłuszczone będą nieco zmniejszały ich absorpcję.

Dodatek ten sam w sobie nie jest, oczywiście, niczym złym, ale ich obecność w jogurcie jest zupełnym nieporozumieniem.

**Tak więc brak w składzie mleka zagęszczonego odtłuszczonego powinno być uznane jako parametr wyższy niż wymagane w SIWZ.**

Przypominam o dołączonych do oferty wartościach odżywczych.

Tu przedstawiam w formie porównania:

	Przeciętna wartość odżywcza w 100g:	
	Jogurt owocowy serduszko „Zott”	Jogurt Danmis
Tłuszcz	2,7 g	2,7 g
Węglowodany	14,9g	13 g
w tym cukry	13,7g	9,5 g
	Niższa wartość węglowodanów i cukru wynika z większej ilości szkodliwego cukru w jogurcie Zott niż 10g na 100g wymaganego przez Zamawiającego	
Białko	3,5g	3,5 g
Sól	0,15g	0,09 g
	Niższa wartość parametr jakościowo lepszy	

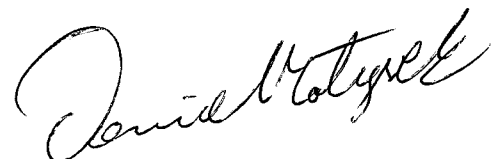
**Parametry minimalne są spełnione przez zaoferowany przez nas produkt.**

Tak więc:

1.

Zgodnie z zapisem SIWZ

„III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA



3) Wykonawcy, którzy zaproponują artykuły równoważne do opisanych w szczegółowych załącznikach potrzeb danego zadania muszą dołączyć do oferty karty produktu lub inny dokument, z którego bezsprzecznie wynikać będzie zgodność produktu do opisanego w szczegółowym załączniku potrzeb danego zadania. „

**Dokument z opisem parametrów zgodności produktu do opisanego w szczegółowym załączniku potrzeb danego zadania został dołączony do oferty firmy Avexim.**

2.

Zgodnie z zapisem SIWZ

„III. OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

11. Zamawiający dopuszcza możliwość przedstawienia w ofercie asortymentu równoważnego...nie gorsze niż produkty wymienione przez Zamawiającego.”

Mając na względzie wyżej przedstawiony opis parametrów odżywczych, przedstawioną informację dot. mleka zagęszczonego odtłuszczonego, jego funkcji w jogurcie i powodów dodawania przez producentów, podtrzymujemy naszą opinię że produkt zaoferowany **Jogurt Danmis jest nie gorszy niż produkty wymienione w SIWZ przez Zamawiającego.**

### **Reasumując:**

Stwierdzamy że nie zachodzi niezgodność w składzie produktów a tym samym oferta nie podlega odrzuceniu na podstawie zapisu art. 89 ust. 1 pkt.2 ustawy Pzp.

Konsultacja merytoryczna:

Magdalena Makarewicz-Wujec, dr n. farm. dietetyk, Warszawski Uniwersytet Medyczny

Mieczysława Masalska, mgr inż. Technologii Mleczarstwa i Żywności

E-MAIL: [DANIEL.MATYSEK@AVEXIM.EU](mailto:DANIEL.MATYSEK@AVEXIM.EU)

LUB

FAX: 81 441 7111

Z poważaniem



Przedsiębiorstwo Handlowo-Usługowe  
AVEXIM S.C. z siedz.  
ul. Byłocin 27, 01-226 Lublin 62  
N. 147122-26-22-41-7700 N. 0512-4-931  
tel. 81-441-7111