

ZMIANA TREŚCI SIWZ z dnia 28.09.2018 r.

Dotyczy postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego:

„Sukcesywna dostawa mięsa, drobiu oraz produktów wędliniarskich na potrzeby Domu Pomocy Społecznej im. dr. Józefa Marcelego Kopicza w Szpęgawsku.”

Ogłoszenie nr 618905-N-2018 z dnia 2018-09-19 r., znak postępowania: GA.273.6.2018

Działając w trybie art. 38 ust. 4 ustawy z 29 stycznia 2004 r. – Prawo zamówień publicznych (Dz.U. z 2015 r. poz. 2164 ze zm.), zwanej dalej ustawą, Zamawiający informuje o dokonaniu następujących zmian w treści Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia:

1. W pkt 2 Rozdziału XV („Opis kryteriów i sposobu ceny ofert”) tj. w tabeli, w rubryce należącej do trzeciego wiersza: „Ilość mięsa w wyrobach wędliniarskich (zawartych w pkt 10-17, 22, 23, 26,29-32, 36,38-43, 59-61, 63, 65-68, 70-73, 75-79, 81-83 Formularza cenowego) i trzeciej kolumny: „Sposób obliczenia punktów w kryterium” zmienia się treść z brzmienia:

Liczba punktów za oferowaną ilość mięsa w wyrobach wędliniarskich (wyrażona w procentach), gdzie

100% – 80% = 30pkt;

70%-60% = 20 pkt;

60%-50% = 10pkt

50%-40% = 5pkt

Poniżej 40% = 0pkt

na brzmienie:

Liczba punktów za oferowaną ilość mięsa w wyrobach wędliniarskich (wyrażona w procentach), wyliczonych jako średnia arytmetyczna z zaoferowanych ilości mięsa w poszczególnych wyrobach (Załącznik nr 1A - Formularz Cenowy, kolumna o nazwie „Zawartość mięsa w wyrobie (%)”), gdzie:

100% – 80% = 30 pkt;

70%-60% = 20 pkt;

60%-50% = 10 pkt

50%-40% = 5 pkt

Poniżej 40% = 0 pkt

Średnią arytmetyczną z zaoferowanych ilości mięsa w wyrobach wędliniarskich należy wyliczyć wg wzoru:

$$M = \frac{S}{42} \cdot 100\%$$

gdzie:

- M - średnia arytmetyczna zaoferowanych zawartości mięsa w wyrobach wędliniarskich
 S - liczba będąca sumą zaoferowanych zawartości mięsa w wyrobach wędliniarskich w formularzu cenowym w punktach: 10-17, 22, 23, 26, 29-32, 36, 38-43, 59-61, 63, 65-68, 70-73, 75-79, 81-83
 42 – ilość wyrobów z zaoferowaną zawartością mięsa

2. W Załączniku Nr 1A – Formularzu Cenowym dodaje się kolumnę o nazwie: „Zawartość mięsa w wyrobie (%)”. Aktualna wersja Załącznika Nr 1A - Formularza Cenowego jest załącznikiem do niniejszej Zmiany treści SIWZ.

Jednocześnie informuję, że w celu umożliwienia Państwu uwzględnienia w treści przygotowywanych ofert wprowadzonych zmian Zamawiający przedłuża termin składania ofert do dnia 08.10.2018 r. do godz. 10.00.

Miejsce składania i otwarcia ofert pozostają bez zmian.

Termin składania i otwarcia ofert pozostają bez zmian.

Załączniki:

Załącznik Nr 1A – Formularz Cenowy.

D Y R E K T O R
 Domu Pomocy Społecznej
 im. dr. J. M. Kopiecha
 w Szpęgawsku
mgr Anna Szwedowska

ZAŁĄCZNIK NR 1A – FORMULARZ CENOWY

(nazwa i adres Wykonawcy)

Oferujemy sukcesywną dostawę mięsa, drobiu i produktów wędliniarskich na potrzeby Domu Pomocy Społecznej im. dr. Józefa Marceliego Kopicza w Szpęgawsku, zgodnie z wymaganiami szczegółowo określonymi w Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia według poniższego zestawienia, za następujące wynagrodzenie:

Lp.	Nazwa asortymentu dostawy	Nazwa handlowa (jeżeli występuje) i parametry produktu oraz nazwa producenta	Zawartość mięsa w wyrobie (%)	Szacunkowe roczne zapotrzebowanie	Miara	Cena jednostkowa netto (zł) za 1 kg	Cena jednostkowa brutto (zł) za 1 kg	Wartość asortymentu netto (zł) (iloczyn 4 x 6)	Wartość asortymentu brutto (zł) (iloczyn 4 x 7)
1.	2.	3.	4.	5.	6.	7.	8.	9.	10.
1.	Łopatka wieprzowa bez kości bez skóry, bez gołonki			700	kg				
2.	Boczek wędzony łuskany (bez skóry i żeber)			600	kg				
3.	Karkówka wieprzowa z kością (mała kość)			200	kg				
4.	Schab wieprzowy z kością I gatunek			200	kg				
5.	Mięso różne wieprzowe półtusze klasa E (gr. słoniny. do 12 mm, zawartość mięsa w tuszy 55% i więcej, nie mniej niż 60% ,zgodnie z klasyfikacją EUROP, bez skóry i bez głów)			3500	kg				
6.	Wątroba wieprzowa			50	kg				

7.	Szynka gotowana wieprzowa tradycyjna				200	kg					
8.	Szynka wiejska				200	kg					
9.	Ogonówka wędzona tradycyjna				150	kg					
10.	Parówki drobiowe cienkie				100	kg					
11.	Parówki wieprzowe cienkie typu berlinki				400	kg					
12.	Parówki serdelki grube (waga 1 szt. maksymalnie 100 g)				700	kg					
13.	Kiełbasa zwyczajna tradycyjna				700	kg					
14.	Kiełbasa toruńska tradycyjna (waga 1 szt. maksymalnie 100 g)				300	kg					
15.	Kiełbasa śląska wieprzowa (waga 1 szt. maksymalnie 100 g)				350	kg					
16.	Kiełbasa polska luksusowa				100	kg					
17.	Kiełbasa biała surowa (waga 1 szt. maksymalnie 100 g)				400	kg					
18.	Kaszanka				400	kg					
19.	Krupnioki (waga 1 szt. maksymalnie 100 g)				150	kg					
20.	Salceson czarny ozorowy				150	kg					
21.	Czarny salceson				50	kg					
22.	Metka grubo mielona wędzona				100	kg					

23	Metka łososiowa				50	kg					
24	Mortadela z warzywami				200	kg					
25	Mortadela z pieczarkami				200	kg					
26	Mortadela czysta delikatesowa				300	kg					
27	Paszтетowa wiejska				100	kg					
28	Paszтетowa podwędzana				200	kg					
29	Kielbasa krakowska drobiowa				150	kg					
30	Kielbasa krakowska wieprzowa parzona				200	kg					
31	Kielbasa piwna podsuszana				200	kg					
32	Kielbasa żywiecka podsuszana				200	kg					
33	Szynka cygańska				100	kg					
34	Schab pieczony				100	kg					
35	Mielonka wieprzowa				200	kg					
36	Kabanosy wieprzowe				150	kg					
37	Konserwa wojskowa				100	kg					
38	Kielbasa szynkowa drobiowa				100	kg					

89

39	Kielbasa szynkowa wieprzowa				300	kg				
40	Blok szynkowy wieprzowy konserwowy				100	kg				
41	Kielbasa blok szynkowy drobiowy				200	kg				
42	Kielbasa szynka z indyka prasowana				200	kg				
43	Kielbasa szynka delikatesowa z indyka				200	kg				
44	Kurczak świeży				2500	kg				
45	Filet z indyka bez kości świeży				100	kg				
46	Indyk świeży cały				60	kg				
47	Udziec z indyka bez kości				100	kg				
48	Salami				100	kg				
49	Piersi z kurczaka bez kości świeże				200	kg				
50	Wątroba drobiowa z kurczaka				500	kg				
51	Żółądki drobiowe z kurczaka				50	kg				
52	Udka z kurczaka świeże				200	kg				
53	Podudzia z kurczaka dolne świeże				200	kg				
54	Ćwiartki z kurczaka świeże				150	kg				
55	Skrzydółka z kurczaka świeże				150	kg				

9

56	Korpusy z kureczaka					50	kg				
57	Korpusy z gęsiny					50	kg				
58	Flaki wieprzowe krojone					50	kg				
59	Kurczak faszerowany					100	kg				
60	Kielbasa połówkowa sopocka wieprzowa					150	kg				
61	Kielbasa połówkowa z warzywami drobiowa					100	kg				
62	Kielbasa - blok w galarecie z warzywami drobiowy					50	kg				
63	Kielbasa - przysmak śniadaniowy					200	kg				
64	Kielbasa - połówkowa kanadyjska drobiowa					150	kg				
65	Kielbasa - smaczek konserwowy - (mielonka konserwowa z galareta)					200	kg				
66	Pasztetowa luksusowa					100	kg				
67	Kielbasa - połówkowa miodowa drobiowa					100	kg				
68	Kielbasa kanapkowa					150	kg				
69	Szynka konserwowa					100	kg				
70	Pieczeń a'la kaczka					50	kg				
71	Kielbasa golonkowa					200	kg				

72	Kielbasa podwawelska				400	kg				
73	Kielbasa – łopatką z przyprawami				50	kg				
74	Kielbasa – schab po grecku				150	kg				
75	Paszтет domowy				100	kg				
76	Kielbasa – pieczeń drobiowa				150	kg				
77	Kielbasa szynkowa z pieprzem				150	kg				
78	Kielbasa jarmarczna				100	kg				
79	Polędwica sopocka drobiowa				150	kg				
80	Pieczeń ze śliwką				50	kg				
81	Szynka chłopska				300	kg				
82	Kielbasa – szynka irlandzka				100	kg				
83	Parówki z piersią indyczą				100	kg				
84	Kielbasa szynkowa w ziołach				100	kg				
R A Z E M										

89

Wartość netto: zł.
(słownie złotych:.....)

Wartość brutto: zł.
(słownie złotych:.....)

Podpisano

.....
(osoba uprawniona
do reprezentacji Wykonawcy)

