

Mnichów 12.12.2013 r.

dot.: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na sukcesywne dostawy w 2014 r. do Domu Pomocy Społecznej w Mnichowie, artykułów ogólnospożywczych tj. artykułów spożywczych, artykułów mleczarskich, pieczywa, artykułów ciastkarskich i ciast, mięsa i wędlin, artykułów rybnych, jaj kurzych, mrożonek – znak sprawy 1/OS/2014 (Nr ogłoszenia w BZP 510070-2013 z dnia 10.12.2013 r.)

Zmiana treści SIWZ

dokonana w trybie art.38 ust.4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. „Prawo zamówień publicznych” (Dz.U z 2010 r., Nr 113, poz.759 z późn.zm.), dotycząca treści Załącznika Nr 7 do SIWZ, zadanie Nr 6 – **artykuły rybne, formularz cenowy.**

Do Zamawiającego wpłynęło zapytanie dotyczące w/w załącznika do w/w zadania, o treści :

„Mam pytanie dotyczące przetargu na artykuły rybne zadanie nr 6:

- czy dopuszcza się złożenie oferty na makrelę wędzoną na gorąco a nie tak jak jest w przetargu makrelę na zimno?
- czy dopuszcza się aby w filetach rybnych typu mintaj i morszczuk ubytek masy ryby do 8% ?”.

W związku z tym, Zamawiający zmienia treść w kolumnie Nr 2 **Załącznika Nr 7 do SIWZ, zadanie Nr 6 – artykuły rybne, formularz cenowy, dział I Ryby przetworzone i konserwowane (CPV 15200000-0) :**

1) poz. Nr 1 jest :

1.	Mintaj mrożony filet. Wymagania klasyfikacyjne : filety mrożone pojedynczo, płaty, całe bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń, dopuszcza się nieznaczne rozwarstwienie mięsa, po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie więcej niż 5%, barwa mięsa – tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystyczna dla danego gatunku, zapach – właściwy dla ryb mrożonych, sprężystość tkanki mięsnej – sprężysta do osłabionej. Cechy dyskwalifikujące : filety częściowo lub w całości rozmrożone, filety z uszkodzoną galazurą ochronną, niewłaściwy smak i zapach oraz tekstura po przyrządzeniu, uszkodzenia mechaniczne lub organiczne, ubytek masy po rozmrożeniu większy niż 5%, niewłaściwy smak i zapach, widoczne objawy psucia, brak oznakowania opakowań, opakowania uszkodzone, zabrudzone.
----	--

zmienia się na :

1.	Mintaj mrożony filet. Wymagania klasyfikacyjne : filety mrożone pojedynczo, płaty, całe bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń, dopuszcza się nieznaczne rozwarstwienie mięsa, po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie więcej niż 8%, barwa mięsa – tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystyczna dla danego gatunku, zapach – właściwy dla ryb mrożonych, sprężystość tkanki mięsnej – sprężysta do osłabionej. Cechy dyskwalifikujące : filety częściowo lub w całości rozmrożone, filety z uszkodzoną galazurą ochronną, niewłaściwy smak i zapach oraz tekstura po przyrządzeniu, uszkodzenia mechaniczne lub organiczne, ubytek masy po rozmrożeniu większy niż 8%, niewłaściwy smak i zapach, widoczne objawy psucia, brak oznakowania opakowań, opakowania uszkodzone, zabrudzone.
----	--

2) poz. **Nr 2 jest :**

2.	<p>Morszczuk mrożony filet.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : filety mrożone pojedynczo, płaty, całe bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń, dopuszcza się nieznaczne rozwarstwienie mięsa, po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie więcej niż 5%, barwa mięsa – tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystyczna dla danego gatunku, zapach – właściwy dla ryb mrożonych, sprężystość tkanki mięsnej – sprężysta do osłabionej.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : filety częściowo lub w całości rozmrożone, filety z uszkodzoną galazurą ochronną, niewłaściwy smak i zapach oraz tekstura po przyrządzeniu, uszkodzenia mechaniczne lub organiczne, ubytek masy po rozmrożeniu większy niż 5%, niewłaściwy smak i zapach, widoczne objawy psucia, brak oznakowania opakowań, opakowania uszkodzone, zabrudzone.</p>
----	--

zmienia się na :

2.	<p>Morszczuk mrożony filet.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : filety mrożone pojedynczo, płaty, całe bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń, dopuszcza się nieznaczne rozwarstwienie mięsa, po rozmrożeniu maksymalny ubytek masy nie więcej niż 8%, barwa mięsa – tkanka mięsna jasna o naturalnej barwie, charakterystyczna dla danego gatunku, zapach – właściwy dla ryb mrożonych, sprężystość tkanki mięsnej – sprężysta do osłabionej.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : filety częściowo lub w całości rozmrożone, filety z uszkodzoną galazurą ochronną, niewłaściwy smak i zapach oraz tekstura po przyrządzeniu, uszkodzenia mechaniczne lub organiczne, ubytek masy po rozmrożeniu większy niż 8%, niewłaściwy smak i zapach, widoczne objawy psucia, brak oznakowania opakowań, opakowania uszkodzone, zabrudzone.</p>
----	--

3) poz. **Nr 4 jest :**

4.	<p>Makreła wędzona.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : makreła wędzona – tusza, makreła poddana solonkowaniu i podsuszaniu a następnie utrwaleniu przez nasycenie składnikami dymu wędzarniczego, tuszki wielkości 20-25 cm, tuszka bez głowy, gat.I, wędzona na zimno, ułożone w kartonie równolegle, smak i zapach przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów wędzonych.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : zapleśnienie na powierzchni, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki, uszkodzenia mechaniczne, smak i zapach stęchły, gorzki, obcy, tekstura mazista, zawieranie pasożytów, brak oznakowania opakowań, opakowanie uszkodzone mechanicznie, zabrudzone.</p>
----	--

zmienia się na :

4.	<p>Makreła wędzona.</p> <p>Wymagania klasyfikacyjne : makreła wędzona – tusza, makreła poddana solonkowaniu i podsuszaniu a następnie utrwaleniu przez nasycenie składnikami dymu wędzarniczego, tuszki wielkości 20-25 cm, tuszka bez głowy, gat.I, wędzona na gorąco, ułożone w kartonie równolegle, smak i zapach przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów wędzonych.</p> <p>Cechy dyskwalifikujące : zapleśnienie na powierzchni, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki, uszkodzenia mechaniczne, smak i zapach stęchły, gorzki, obcy, tekstura mazista, zawieranie pasożytów, brak oznakowania opakowań, opakowanie uszkodzone mechanicznie, zabrudzone.</p>
----	--

Zamawiający prosi o uwzględnienie zmiany w składanej ofercie.

W załączeniu :

- zmieniony Załącznik Nr 7 do SIWZ,
- Zadanie Nr 6 – artykuły rybne, formularz cenowy.

DYREKTOR
Tomasz Szymon
mgr Tomasz Szymon