

Znak sprawy: DZP-380-26/2017

MODYFIKACJA
Specyfikacji istotnych warunków zamówienia

dotycząca postępowania na „Dostawę mięsa, wędlin i ryb” dla Samodzielnego Publicznego Zespołu Opieki Zdrowotnej w Leżajsku w trybie przetargu nieograniczonego.

Na podstawie art. 38 ust. 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. - Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579) Zamawiający dokonuje modyfikacji specyfikacji istotnych warunków zamówienia.

W części nr 2 Załącznik nr 3 poz. 3 Kurczak – ćwiartka mrożona wpisano 180 kg a winno być 1650 kg. Poniżej zmodyfikowany załącznik nr 3.

Zgodnie z art. 38 ust 4a ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U. z 2017 r. poz. 1579) Zamawiający przedłuża termin składania ofert do dnia 5 grudnia 2017 r. do godz. 09:00. Otwarcie ofert nastąpi w dniu 5 grudnia 2017 r. o godz. 09:15, natomiast miejsce składania i otwarcia ofert nie ulega zmianie.

Leżajsk, 28 listopada 2017 r.

Załącznik nr 3

FORMULARZ CENOWY

Część nr 2

Lp.	Opis elementów składowych zamówienia	Jm	Zapotrzebowanie	Cena jednostkowa netto	Wartość łączna netto kol.4 x kol.5	Stawka podatku VAT [%]	Wartość łączna brutto kol.6+(kol.6 x kol.7)
1	2	3	4	5	6	7	8
1.	Filet drobiowy z kurczaka mrożony pojedynczy. Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste wolne od jakichkolwiek substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Barwa naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca datę produkcji, termin przydatności do spożycia, nazwę dostawcy, warunki przechowywania i oznaczenie partii produkcyjnej.	kg	2 000				
2.	Porcje rosółowe mrożone – pakowane po 2 kg. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca datę produkcji, termin przydatności do spożycia, nazwę dostawcy, warunki przechowywania i oznaczenie partii produkcyjnej.	kg	800				
3.	Kurczak – ćwiartka mrożona Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu. Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca datę produkcji, termin przydatności do spożycia, nazwę dostawcy, warunki przechowywania i oznaczenie partii produkcyjnej.	kg	1650				

4.	Wątróbka drobiowa oczyszczona - świeża	kg	600				
<u>Razem brutto</u> - (liczba).							

.....
*pieczęć i podpis osób uprawnionych
lub czytelny podpis osób uprawnionych*