



Rzeszów, dnia 07 sierpnia 2019r.

ADM.271.24.2019

ZMIANA TREŚCI UPROSZCZONEJ SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA

Dotyczy postępowania prowadzonego w trybie zapytania ofertowego na:

„Sukcesywną sprzedaż i dostawę produktów zwierzęcych, mięsa i produktów mięsnych do stołówki Szkoły Podstawowej nr 17 z Oddziałami Integracyjnymi w Rzeszowie”

Na podstawie Zarządzenia KSI.021.1.2017 z dnia 23 maja 2017r. Dyrektora Szkoły Podstawowej Nr 17 z Oddziałami Integracyjnymi w Rzeszowie w sprawie wprowadzenia Regulaminu dokonywania wydatków publicznych nieobjętych przepisami ustawy prawo zamówień publicznych do 30.000 euro dokonuje się następujących zmian treści Uproszczonej Specyfikacji Istotnych Warunków Zamówienia:

w załączniku nr 1a do uproszczonej SIWZ „Formularz asortymentowy – opis przedmiotu zamówienia - Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne, wędliny ”.

1. Lp. 2

otrzymuje brzmienie :

„Boczek surowy - plastrowany, boczek wieprzowy bez żeber, chrząstki i skóry, tkanka mięsna delikatna, drobnowłóknista, miękka i soczysta, powierzchnia bez przekrwień, pozacinań, barwa- ciemnoróżowa, zapach - swoisty, charakterystyczny dla każdego rodzaju mięsa, konsystencja- jędrna, elastyczna, powierzchnia- sucha, matowa, przekrój- lekko wilgotny, sok mięsny- przezroczysty, z chowu polskiego.”.

2. Lp. 5

otrzymuje brzmienie :

„Kaczka cała - oczyszczona, umyta i świeża, bez oznak zepsucia, o zapachu charakterystycznym dla kaczki świeża skóra bez przebarwień oraz bez zanieczyszczeń obcych oraz krwi, z chowu polskiego o wadze około 1700 g.”

3. Lp. 12

otrzymuje brzmienie :

„Parówki z szynki – świeże, pachnące, z szynki, zawartość mięsa min. 93%, wygląd ogólny i powierzchnia - batony w osłonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich) lub sztucznych: w odcinkach od 12cm do 14cm, barwy różowej do jasno brązowej z odcieniem żółtym, osłonka ściśle przylegająca do farszu, niedopuszczalna barwa szarozielona oraz



plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia powierzchni, wyrób elastyczny, soczysty po podgrzaniu, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia.”

4. Lp. 13

otrzymuje brzmienie :

„Paszтет drobiowy – mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt i gęsi 14%, wątroba z kurcząt 12%, wątroba wieprzowa, serca kurcząt 3%. Opakowanie 131g łatwo otwieralne.”

5. Lp. 17

otrzymuje brzmienie :

„Szyńka drobiowa – mięso drobiowe z fileta kurczaka (81%), plastrowana, świeża, pachnąca, smak i zapach: charakterystyczny dla danego mięsa drobiowego, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.

6. Lp. 18

otrzymuje brzmienie :

„Szyńka wieprzowa – plastrowana, świeża, pachnąca, mięso wieprzowe z szynki (82%), smak i zapach: charakterystyczny dla mięsa wieprzowego, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, barwa charakterystyczna dla danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, mięso z chowu polskiego, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g/ml produktu gotowego do spożycia.

7. Lp. 20

otrzymuje brzmienie :

„Szyńka wiśniowa - plastrowana, świeża, pachnąca, przygotowana z całych mięśni szynki wieprzowej, ciemnowędzona, parzona, mięso wieprzowe 80%, smak i zapach: charakterystyczny dla danego mięsa wieprzowego, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości, max.10% tłuszczu w 100g produktu.”

8. Lp. 21

otrzymuje brzmienie :

„Polędwica z indyka - delikatny smak, wysoka zawartość białka, polędwica z indyka wędzona parzona, z kawałków mięsa, mięso z indyka(74%), plastrowana, świeża, pachnąca, smak i zapach: charakterystyczny dla danego mięsa drobiowego, niedopuszczalny jest smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, soczysta, krucha, powierzchnia przekroju lekko wilgotna, niedopuszczalny wyciek soku oraz skupiska galarety, barwa charakterystyczna dla



danego asortymentu, niedopuszczalna nietypowa barwa mięśni na przekroju, zawierające nie więcej niż 10 g tłuszczu w 100 g produktu gotowego do spożycia.”.

Rozdział XI. uproszczonej SIWZ Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert, pkt 1 otrzymuje brzmienie:

Oferty należy składać w terminie do dnia **19 sierpnia 2019r. do godz. 10⁰⁰**

- a) pocztą - na adres Szkoła Podstawowa Nr 17 z Oddziałami Integracyjnymi im. 21 Brygady Strzelców Podhalańskich, 35 – 051 Rzeszów, ul. Bulwarowa 3 (decyduje data wpływu do szkoły),
- b) osobiście w sekretariacie Szkoły Podstawowej Nr 17 z Oddziałami Integracyjnymi im. 21 Brygady Strzelców Podhalańskich w Rzeszowie (pokój nr 8 – od poniedziałku do piątku w godz. 7⁰⁰ - 15⁰⁰).

Rozdział XI. uproszczonej SIWZ Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert, pkt 3 otrzymuje brzmienie:

Otwarcie ofert nastąpi w dniu **19 sierpnia 2019r. o godz. 10.30** w siedzibie Szkoły Podstawowej nr 17 z Oddziałami Integracyjnymi im. 21 Brygady Strzelców Podhalańskich w Rzeszowie, ul. Bulwarowa 3.

SZKOŁA PODSTAWOWA Nr 17
z Oddziałami Integracyjnymi
im. 21 Brygady Strzelców Podhalańskich
35-051 RZESZÓW, ul. Bulwarowa 3
tel. 17 7482480, fax 17 7482491
REGON 000245730 • NIP 813-27-67-139

Z up. DYREKTORA SZKOŁY
Mirosława Leśniak
Mirosława Leśniak
WICEDYREKTOR SZKOŁY

