

Ogłoszenie nr 540553172-N-2020 z dnia 23.12.2020 r.

Zawiercie:

OGŁOSZENIE O ZMIANIE OGŁOSZENIA

OGŁOSZENIE DOTYCZY:

Ogłoszenia o zamówieniu

INFORMACJE O ZMIENIANYM OGŁOSZENIU

Numer: 768487-N-2020

Data: 18/12/2020

SEKCJA I: ZAMAWIAJĄCY

Miejski Ośrodek Pomocy Społecznej, Krajowy numer identyfikacyjny 34620430000000, ul. ul. Piłsudskiego 47, 42-400 Zawiercie, woj. śląskie, państwo Polska, tel. 326 722 134, e-mail mops_zawiercie@wp.pl, faks 326 727 701.

Adres strony internetowej (url): www.mopszawiercie.pl

Adres profilu nabywcy: Nie dotyczy

Adres strony internetowej, pod którym można uzyskać dostęp do narzędzi i urządzeń lub formatów plików, które nie są ogólnie dostępne:

Niedotyczy

SEKCJA II: ZMIANY W OGŁOSZENIU

II.1) Tekst, który należy zmienić:

Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:

Numer sekcji: IV.

Punkt: 6.2

W ogłoszeniu jest: Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu: Data: 29.12.2020, godzina: 10:00, Skrócenie terminu składania wniosków, ze względu na pilną potrzebę udzielenia zamówienia (przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem): Nie Wskazać powody: Nie dotyczy Język lub języki, w jakich mogą być sporządzane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu > język polski

W ogłoszeniu powinno być: Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału w postępowaniu: Data: 30.12.2020, godzina: 10:00, Skrócenie terminu składania wniosków, ze względu na pilną potrzebę udzielenia zamówienia (przetarg nieograniczony, przetarg ograniczony, negocjacje z ogłoszeniem): Nie Wskazać powody: Nie dotyczy Język lub języki, w jakich mogą być sporządzane oferty lub wnioski o dopuszczenie do udziału w postępowaniu > język polski

Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:

Numer sekcji: ZAŁĄCZNIK I - INFORMACJE DOTYCZĄCE OFERT CZĘŚCIOWYCH

Punkt: Część nr: 1 Nazwa: Mięso i jego przetwory

W ogłoszeniu jest: 1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:Nazwa towaru i opis przedmiotu zamówienia - Jedn. miary - Szacowana ilość kg: 1 Antrykot, mięso gat. I kg 800;; 2 Baleron wieprzowy gotowany, wędzonka przygotowana z peklowanych karczków wieprzowych. Produkt soczysty o wyczuwalnym bukicie przypraw i wędzenia. kg 20; 3 Boczek surowy b/k kg 55; 4 Filet z piersi kurczaka b/k kg 650; 5 Flaki wołowe cięte parzone –pakowane od 0,5kg-do 1kg garmazeryjne. kg 25; 6 Mięso gulaszowe wieprzowe chude gat. I kg 50; 7 Kabanosy wieprzowo-drobiowe. kg 25; 8 Karczek z/k gat. I kg 600; 9 Kaszanka jęczmienna –w naturalnej osłonie -wyprodukowana z głów wieprzowych ,mięsa wieprzowego ,kaszy jęczmiennej, krwi. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych

przypraw. kg 60; 10 Kielbasa szynkowa wieprzowa zawartość tłuszczu nie więcej niż 8g/100g produktu ,grubo rozdrobniona wyprodukowana z mięsa wieprzowego peklowanego ,na przekroju widoczne duże kawałki mięsa; Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. kg 90; 11 Kielbasa śląska zawartość wsadu mięsnego nie mniej niż 73%,zawartość tłuszczu nie więcej niż 15g/100g produktu Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw kg 2 500; 12 Kielbasa toruńska zawartość wsadu mięsnego nie mniej niż 70%,zawartość tłuszczu nie więcej niż 30g/100g produktu Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. kg 100; 13 Nogi wieprzowe kg 10; 14 Kielbasa żywiecka średnio rozdrobniona ,wyprodukowana z peklowanego mięsa wieprzowego nadziewana w osłonki sztuczne .Kielbasa wędzona ,parzona chłodzona ,podsuszana. Charakterystyczny dla asortymentu wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw kg 60; 15 Konserwa turystyczna 300 g mięso z kurcząt min. 29%, surowce wieprzowe min. 23%, przyprawy kg 700; 16 Konserwa – Gulasz angielski 300g , mięso wieprzowe min. 92% , skórki wieprzowe , przyprawy. kg 200; 17 Kielbasa krakowska drobiowa średnio rozdrobniona ,wyprodukowana z mięsa drobiowego , nadziewana w osłonki sztuczne. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. kg 130; 18 Kurczak kg 150; 19 Łopatka z/k (bez skóry) gat. I kg 550; 20 Parówki śląskie wyprodukowane z mięsa wieprzowego min. 30% mięsa wołowego min. 10% oraz tłuszczu wieprzowego surowce rozdrobnione z dodatkiem gotowej mieszanki przyprawowej. Parówki podwędzane a następnie parzone. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. kg 150; 21 Pasztet drobiowy 160 g mięso drobiowe min. 34%,tłuszcz wieprzowy min. 18%,wątroba z kurcząt, przyprawy. kg 450; 22 Pasztet pieczony wieprzowo-drobiowy przygotowany z dodatkiem podrobów. Powierzchnia pasztetu pokryta jest kruszonką. kg 80; 23 Polędwica sopocka wędzonka przygotowana ze schabu wieprzowego, wędzona i parzona. Charakteryzuje się delikatnym smakiem i soczystością oraz bardzo niską zawartością tłuszczu. kg 30; 24 Salami z mięsa wieprzowego min. 59%,tłuszcz wieprzowy, sól, cukier, przyprawy. kg 20; 25 Mortadela zawartość : mięso z indyka min. 35% , mięso wieprzowe min. 12% , skórki z kurczaka , przyprawy. kg 25; 26 Kielbasa kminkowa – mięso wieprzowe min. 76% , sól , skrobia ziemniaczana , kminek min. 35% , przyprawy. kg 30; 27 Schab z kością -gat. I kg 600; 28 Smalec 200 g kg 700; 29 Szynka „Gerwazego” produkt blokowy parzony, mięso z indyka min. 42,7%,przyprawy. kg 65; 30 Szynka golonkowa. Wędzonka z odpowiednio przygotowanych mięśni łopatki wieprzowej; parzona; soczysta, o delikatnym smaku i prawidłowo zachowanej jasnorożowej barwie przekroju. Doskonała do plasterkowania na krajalnicy. kg 40; 31 Szynka mielona prasowana produkt drobiowo-wieprzowo - wołowy (kurczak – min.22%,wieprzowe - min.7%, wołowe -min. 4%) przyprawy. kg 80; 32 Szynka tyrolska produkt blokowy, wieprzowo-drobiowy z wyraźnie wyczuwalnym smakiem konserwy. Wyrób soczysty o dość ścisłej konsystencji kg 26; 33 Szynka wiejska gotowana – wędzonka o częściowo zachowanej strukturze tkankowej , wyprodukowana z mięsa wieprzowego, peklowana , wędzona , parzona. Wyrób w siatce wędzarniczej. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. kg 140; 34 Szynka z indyka - odpowiednio przygotowane mięso z indyka; soczysta, o delikatnym smaku i prawidłowo zachowanej jasnorożowej barwie przekroju. kg 97; 35 Udko z kurczaka (ćwiartka tylna średnia) kg 170; 36 Wątroba drobiowa kg 200; 37 Wołowina b/k gat. I, płyty mięsa bez ścięgien, bez okrywy tłuszczowej kg 430; 38 Żeberka (paski środkowe) równomiernie cięte , z przewagą mięsa gatunek klasa I, bez mostków. kg 150; 39 Salceson z indyka biały wyprodukowany z mięsa z indyka , mięsa z głów z dodatkiem żelatyny nadziewany w osłonki sztuczne, nie powinien się rozpadać . Na przekroju widoczne składniki. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. kg 60; 40 Parówkowa wyprodukowana z mięsa wieprzowego , peklowanego, farsz nadziewany w

osłonkę naturalną , produkt wędzony a następnie parzony. Konsystencja dość ścisła , elastyczna, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników , zacieki tłuszczu i galarety. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. kg 65; 41 Pasztetowa w osłonce poliamidowej wyprodukowana z mięsa i tłuszczu wieprzowego z dodatkiem wątroby wieprzowej, nadziewana w jelita wieprzowe , parzona. Surowce dokładnie rozdrobnione. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw kg 40; 42 Boczek wędzony ze skórą bez żeberka. Tłuszcz przefiltrowany warstwami mięsa .Wędzenie wyczuwalne. kg 650; 43 Żołądki z indyka kg 14; 44 Porcje rosółowe z kurczaka kg 1 905; 45 Parówki drobiowe wyprodukowane z mięsa kurcząt min. 83% , mięso cielęce min. 4%, skrobia ziemniaczana, sól, pieprz kg 80; 46 Kielbasa drobiowa wyprodukowana z mięsa kurczaka min. 93%, woda, sól, przyprawy naturalne. kg 100; 47 Ozorek wołowy. kg 40; 48 Filet z indyka b/k kg 50; 49 Szynka wiejska wędzona bez tłuszczu , peklowana w zalewie solankowej. kg 60; 50 kielbasa biała parzona z pieprzem, solą i czosnkiem, mięso wieprzowe min. 65% kg 60; 51 Wątróbka wieprzowa. kg 48; 52 Frankfurterki wieprzowe bez konserwantów, mięso wieprzowe min. 55 % kg 59; 53 kielbasa wiejska - mięso wieprzowe min. 67 % , sól, czosnek, przyprawy. (bez konserwantów, bez fosforanów, glutaminianu sodu bez alergenów). kg 190.

W ogłoszeniu powinno być: 1) Krótki opis przedmiotu zamówienia (wielkość, zakres, rodzaj i ilość dostaw, usług lub robót budowlanych lub określenie zapotrzebowania i wymagań) a w przypadku partnerstwa innowacyjnego -określenie zapotrzebowania na innowacyjny produkt, usługę lub roboty budowlane:Nazwa towaru i opis przedmiotu zamówienia - Jedn. miary - Szacowana ilość kg: 1 Antrykot z kością, mięso gat. I kg 800;; 2 Baleron wieprzowy gotowany, wędzonka przygotowana z peklowanych karczków wieprzowych. Produkt soczysty o wyczuwalnym bukacie przypraw i wędzenia. kg 20; 3 Boczek surowy b/k kg 55; 4 Filet z piersi kurczaka b/k kg 650; 5 Flaki wołowe cięte parzone –pakowane od 0,5kg-do 1kg garnażeryjne. kg 25; 6 Mięso gulaszowe wieprzowe chude gat. I kg 50; 7 Kabanosy wieprzowo-drobiowe. kg 25; 8 Karczek z/k gat. I kg 600; 9 Kaszanka jęczmienna –w naturalnej osłonie -wyprodukowana z głów wieprzowych ,mięsa wieprzowego ,kaszy jęczmiennej, krwi. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. kg 60; 10 Kielbasa szynkowa wieprzowa zawartość tłuszczu nie więcej niż 8g/100g produktu ,grubo rozdrobniona wyprodukowana z mięsa wieprzowego peklowanego ,na przekroju widoczne duże kawałki mięsa; Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. kg 90; 11 Kielbasa śląska zawartość wsadu mięsnego nie mniej niż 73%,zawartość tłuszczu nie więcej niż 15g/100g produktu Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw kg 2 500; 12 Kielbasa toruńska zawartość wsadu mięsnego nie mniej niż 70%,zawartość tłuszczu nie więcej niż 30g/100g produktu Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. kg 100; 13 Nogi wieprzowe kg 10; 14 Kielbasa żywiecka średnio rozdrobniona ,wyprodukowana z peklowanego mięsa wieprzowego nadziewana w osłonki sztuczne .Kielbasa wędzona ,parzona chłodzona ,podsuszana. Charakterystyczny dla asortymentu wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw kg 60; 15 Konserwa turystyczna 300 g mięso z kurcząt min. 29%, surowce wieprzowe min. 23%, przyprawy kg 700; 16 Konserwa – Gulasz angielski 300g , mięso wieprzowe min. 92% , skórki wieprzowe , przyprawy. kg 200; 17 Kielbasa krakowska drobiowa średnio rozdrobniona ,wyprodukowana z mięsa drobiowego , nadziewana w osłonki sztuczne. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. kg 130; 18 Kurczak kg 150; 19 Łopatką z/k (bez skóry) gat. I kg 550; 20 Parówki śląskie wyprodukowane z mięsa wieprzowego min. 30% mięsa wołowego min. 10% oraz tłuszczu wieprzowego surowce rozdrobnione z dodatkiem gotowej mieszanki przyprawowej. Parówki podwędzane a następnie parzone. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. kg 150; 21 Pasztet drobiowy 160

g mięso drobiowe min. 34%, tłuszcz wieprzowy min. 18%, wątroba z kurcząt, przyprawy. kg 450; 22 Pasztet pieczony wieprzowo-drobiowy przygotowany z dodatkiem podrobów. Powierzchnia pasztetu pokryta jest kruszonką. kg 80; 23 Polędwica sopocka wędzonka przygotowana ze schabu wieprzowego, wędzona i parzona. Charakteryzuje się delikatnym smakiem i soczystością oraz bardzo niską zawartością tłuszczu. kg 30; 24 Salami z mięsa wieprzowego min. 59%, tłuszcz wieprzowy, sól, cukier, przyprawy. kg 20; 25 Mortadela zawartość : mięso z indyka min. 35% , mięso wieprzowe min. 12% , skórki z kurczaka , przyprawy. kg 25; 26 Kielbasa kminkowa – mięso wieprzowe min. 76% , sól , skrobia ziemniaczana , kminek , przyprawy. kg 30; 27 Schab z kością -gat. I kg 600; 28 Smalec 200 g kg 700; 29 Szyńka „Gerwazego” produkt blokowy parzony, mięso z indyka min. 42,7%, przyprawy. kg 65; 30 Szyńka golonkowa. Wędzonka z odpowiednio przygotowanych mięśni łopatki wieprzowej; parzona; soczysta, o delikatnym smaku i prawidłowo zachowanej jasnoróżowej barwie przekroju. Doskonała do plasterkowania na krajalnicy. kg 40; 31 Szyńka mielona prasowana produkt drobiowo-wieprzowo - wołowy (kurczak – min.22%, wieprzowe - min.7%, wołowe -min. 4%) przyprawy. kg 80; 32 Szyńka tyrolska produkt blokowy, wieprzowo-drobiowy z wyraźnie wyczuwalnym smakiem konserwy. Wyrób soczysty o dość ściślejszej konsystencji kg 26; 33 Szyńka wiejska gotowana – wędzonka o częściowo zachowanej strukturze tkankowej , wyprodukowana z mięsa wieprzowego, peklowana , wędzona , parzona. Wyrób w siatce wędzarniczej. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. kg 140; 34 Szyńka z indyka - odpowiednio przygotowane mięso z indyka; soczysta, o delikatnym smaku i prawidłowo zachowanej jasnoróżowej barwie przekroju. kg 97; 35 Udko z kurczaka (ćwiartka tylna średnia) kg 170; 36 Wątroba drobiowa kg 200; 37 Wołowina b/k gat. I, płaty mięsa bez ścięgien, bez okrywy tłuszczowej kg 430; 38 Żeberka (paski środkowe) równomiernie cięte , z przewagą mięsa gatunek klasa I, bez mostków. kg 150; 39 Salceson z indyka biały wyprodukowany z mięsa z indyka , mięsa z głów z dodatkiem żelatyny nadziewany w osłonki sztuczne, nie powinien się rozpadać . Na przekroju widoczne składniki. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. kg 60; 40 Parówkowa wyprodukowana z mięsa wieprzowego , peklowanego, farsz nadziewany w osłonkę naturalną , produkt wędzony a następnie parzony. Konsystencja dość ściśła , elastyczna, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników , zaciek tłuszczu i galarety. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. kg 65; 41 Pasztetowa w osłonce poliamidowej wyprodukowana z mięsa i tłuszczu wieprzowego z dodatkiem wątroby wieprzowej, nadziewana w jelita wieprzowe , parzona. Surowce dokładnie rozdrobnione. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw kg 40; 42 Boczek wędzony ze skórą bez żeberek. Tłuszcz przerośnięty warstwami mięsa .Wędzenie wyczuwalne. kg 650; 43 Żołądki z indyka kg 14; 44 Porcje rosółowe z kurczaka kg 1 905; 45 Parówki drobiowe wyprodukowane z mięsa kurcząt min. 83% , mięso cielęce min. 4%, skrobia ziemniaczana, sól, pieprz kg 80; 46 Kielbasa drobiowa wyprodukowana z mięsa kurczaka min. 93%, woda, sól, przyprawy naturalne. kg 100; 47 Ozorek wołowy. kg 40; 48 Filet z indyka b/k kg 50; 49 Szyńka wiejska wędzona bez tłuszczu , peklowana w zalewie solankowej. kg 60; 50 kielbasa biała parzona z pieprzem , solą i czosnkiem, mięso wieprzowe min. 65% kg 60; 51 Wątróbka wieprzowa. kg 48; 52 Frankfurterki wieprzowe bez konserwantów, mięso wieprzowe min. 55 % kg 59; 53 kielbasa wiejska - mięso wieprzowe min. 67 % , sól, czosnek, przyprawy. (bez konserwantów, bez fosforanów, glutaminianu sodu bez alergenów). kg 190.