



**Dom Pomocy Społecznej  
dla Kombatantów**

im. Jana Lembasa

ul. Lubuska 11

65-265 Zielona Góra

tel. (68) 324 56 55, (68) 327 08 38

sekretariat@dpskombatant.zgora.pl

www.dpskombatant.zgora.pl

Nasz znak:DK.TG.KK.3602.1.2017

Zielona Góra, 11.12.2017 r.

**Wykonawcy**

zainteresowani udziałem

w nw. postępowaniu

dotyczy: postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego pn. „dostawa żywności do Domu Pomocy Społecznej dla Kombatantów im. Jana Lembasa przy ul. Lubuskiej 11 w Zielonej Górze z podziałem na zadania – liczba zadań 2”

**ZMIANA TREŚCI SPECYFIKACJI ISTOTNYCH WARUNKÓW ZAMÓWIENIA (1)**

Działając na podstawie art. 38 ust. 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004r. Prawo zamówień publicznych (t.j.: Dz. U z 2017r., poz. 1579 z późn. zmianami) Zamawiający wprowadza zmianę w treści SIWZ :

W załączniku nr 4, Tabela – wykaz asortymentu dla części nr 1, Lp. 52. omyłkowo wpisano błędną ilość:

Jest:

52	Kiełbasa wiejska	kg	2185					
----	------------------	----	------	--	--	--	--	--

Winno być:

<b>52</b>	<b>Kiełbasa wiejska</b>	<b>kg</b>	<b>185</b>					
-----------	-------------------------	-----------	------------	--	--	--	--	--

Poniżej poprawiony załącznik nr 4.

DYREKTOR  
Domu Pomocy Społecznej dla  
Kombatantów w Zielonej Górze

/-/mgr Piotr Mazurek

## WYKAZ ASORTYMENTU DLA CZĘŚCI NR 1

dotyczy: „Dostawy żywności do Domu Pomocy Społecznej dla Kombatantów im. Jana Lembasa przy ul. Lubuskiej 11 w Zielonej Górze z podziałem na części – liczba części 2  
CPV – 15100000-9, 15131130-5, 15500000-3

Nazwa Wykonawcy.....

## Część nr 1. Dostawa mięsa, produktów mięsnych i wędlin

Lp.	Artykuł	Jedn. miary	Max. ilość	Cena jedn. netto	Wartość netto 4x5	Stawka VAT %	Wartość VAT	Wartość brutto 6+8
1	2	3	4	5	6	7	8	9
1	Porcja rosołowa	kg	2850					
2	Wątroba z kurczaka świeża	kg	230					
3	Filet wędzony z indyka	kg	21					
4	Filet z kurczaka świeży	kg	715					
5	Udo z kurczaka świeże	kg	420					
6	Boczek wędzony surowy	kg	200					
7	Flaki wołowe krojone	kg	240					
8	Kości wędzone od schabu	kg	225					
9	Karkówka b/k	kg	385					
10	Podudzie z kurczaka świeże	kg	1.170					
11	Łopatka świeża b/k, gat.1	kg	1.960					
12	Szynka – myszka gotowana	kg	425					
13	Kaszanka	kg	245					
15	Kiełbasa zwyczajna (zaw. mięsa min. 70%)	kg	220					
16	Kiełbasa śląska wieprzowa (zaw. mięsa min. 80%)	kg	580					
17	Wołowina b/k ekstra	kg	30					
18	Kiełbasa mortadela	kg	130					

19	Kiełbaski śląskie delikatesowe (zaw. mięsa min.70%)	kg	195					
20	Szynka wieprzowa surowa(mięso) b/k	kg	220					
21	Nogi wieprzowe	kg	220					
22	Szynka konserwowa ekstra	kg	365					
23	Kiełbasa podwawelska	kg	50					
24	Kiełbasa zielonogórska	kg	500					
25	Głowa wieprzowa	kg	220					
26	Golonka z indyka	kg	350					
27	Salceson domowy wieprzowy	kg	250					
28	Kiełbasa jałowcowa (zaw. mięsa min. 90%)	kg	25					
29	Salceson drobiowy	kg	300					
30	Kiełbasa myśliwska z komina (zaw. mięsa min. 90%)	kg	30					
31	Szynka indycza	kg	450					
32	Szynka polska (puszka 110g)	szt.	1250					
33	Polędwica sopocka	kg	120					
34	Słonina	kg	350					
35	Schab z pieca	kg	30					
36	Kiełbasa krakowska sucha	kg	90					
37	Serdelki wieprzowe	kg	350					
38	Pasztet borowikowy (zaw. mięsa min. 50%)	kg	220					
39	Szynka mielona wieprzowa (130g puszka)	szt.	2.000					
40	Baleron gotowany	kg	330					
41	Kiełbasa belwederska	kg	165					

42	Pasztet wiejski	kg	90					
43	Kiełbasa biała parzona (zaw. mięsa min. 88%)	kg	135					
44	Szynka wiejska	kg	40					
45	Szynka pieczona (zaw. mięsa min. 89%)	kg	60					
46	Szynka chlebowa	kg	350					
47	Kiełbasa szynkowa wieprzowa	kg	420					
48	Serdelki z drobiu	kg	740					
49	Pieczeń szlachecka lub opcjonalnie wieprzowa	kg	330					
50	Pasztet z drobiu 135g	szt.	2355					
51	Kiełbasa krucha wieprzowa (zaw. mięsa min. 90%)	kg	45					
52	Kiełbasa wiejska	kg	185					
53	Rolada drobiowa	kg	350					
54	Pasztet pieczony	kg	235					
55	Żeberka mięsne ekstra	kg	700					
				<b>RAZEM BRUTTO:</b>				

Wszystkie produkty muszą być wysokiej jakości, uszkodzeń, z okresami ważności odpowiednimi dla danego asortymentu. Mięso i wędliny winny być pakowane hermetycznie z widoczną datą przydatności do spożycia i składem surowcowym. Nie dopuszcza się produktów, które przed dostawą przeszły proces mrożenia.

**Cena brutto ..... zł**

**Słownie cena brutto ..... zł**

..... dnia .....

.....  
**(pieczęć i podpis wykonawcy)**