

Niniejsze ogłoszenie w witrynie TED: <https://ted.europa.eu/udl?uri=TED:NOTICE:448047-2019:TEXT:PL:HTML>

**Polska-Warszawa: Warzywa  
2019/S 184-448047**

**Sprostowanie**

**Ogłoszenie zmian lub dodatkowych informacji**

**Dostawy**

**(Suplement do Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej, 2019/S 177-430316)**

**Legal Basis:**

Dyrektywa 2014/24/UE

**Sekcja I: Instytucja zamawiająca/podmiot zamawiający**

**I.1) Nazwa i adresy**

Zespół Żłobków m.st. Warszawy  
ul. Belgijska 4  
Warszawa  
02-511  
Polska

Osoba do kontaktów: Anna Kawałowska-Szumańska, Karina Staszewska

Tel.: +48 225652348/+48 225652355

E-mail: [zam.publ@zlobki.waw.pl](mailto:zam.publ@zlobki.waw.pl)

Faks: +48 228450714

Kod NUTS: PL911

**Adresy internetowe:**

Główny adres: <http://www.zlobki.waw.pl>

Adres profilu nabywcy: <http://www.zlobki.waw.pl/oferty.php?pid=40010>

**Sekcja II: Przedmiot**

**II.1) Wielkość lub zakres zamówienia**

**II.1.1) Nazwa:**

Dostawy żywności do placówek Zespołu Żłobków m.st. Warszawy

Numer referencyjny: ZŻ-ZP.26.27.19

**II.1.2) Główny kod CPV**

03221000

**II.1.3) Rodzaj zamówienia**

Dostawy

**II.1.4) Krótki opis:**

1. Przedmiotem zamówienia są dostawy żywności do placówek Zespołu Żłobków m.st. Warszawy, odpowiadających jakościowo szczegółowym normom handlowym (branżowym) i ogólnej normie handlowej określonych w obowiązujących przepisach prawa.

2. Przedmiot zamówienia jest podzielony na 11 części.

**Sekcja VI: Informacje uzupełniające**

**VI.5) Data wysłania niniejszego ogłoszenia:**

19/09/2019

**VI.6) Numer pierwotnego ogłoszenia**

Numer ogłoszenia w Dz.Urz. UE – OJ/S: [2019/S 177-430316](#)

**Sekcja VII: Zmiany**

**VII.1) Informacje do zmiany lub dodania**

**VII.1.2) Tekst, który należy poprawić w pierwotnym ogłoszeniu**

Numer sekcji: II.2.4)

Część nr: 5

Miejsce, w którym znajduje się tekst do modyfikacji: Opis zamówienia

Zamiast:

Przewidywany asortyment:

1 Cielęcina - udziec, cielęcina zadnia Extra b/k 2101 KG

2 Filet pierś z indyka 7200 KG

3 Filet pierś z kurczaka 6200 KG

4 Łopatka wieprzowa - z półtuszy klasy E lub S b/k, tłuszczu i skóry 1700 KG

5 Mięso wołowe - pieczeniowe z zadu wołowego klasy J b/k 2201 KG

6 Schab środkowy b/k 2531 KG

7 Szyńka wieprzowa - z półtuszy klasy E lub S b/k, tłuszczu i skóry 2698 KG

8 Szyńka/polędwica z kurczaka wędzona (w składzie bez glutenu, bez laktozy, bez soi, bez konserwantów) 849 KG

9 Szyńka/polędwica z indyka (w składzie bez glutenu, bez laktozy, bez soi, bez konserwantów, min. 100g filrta z indyka na 100g produktu) - dopuszcza się śladową zawartość mleka, soi, selera, gorczycy) 790 KG

10 Szyńka/polędwica wieprzowa (w składzie bez glutenu, bez laktozy, bez soi, bez konserwantów) 895 KG

11 tuszka z królika kg 7 KG

Powinno być:

Przewidywany asortyment:

1 Cielęcina - udziec, cielęcina zadnia extra b/k 2 101 kg

2 Filet pierś z indyka 7 200 kg

3 Filet pierś z kurczaka 6 200 kg

4 Łopatka wieprzowa - z półtuszy klasy E lub S b/k, tłuszczu i skóry 1 700 kg

5 Mięso wołowe - pieczeniowe z zadu wołowego klasy J b/k 2201 KG

6 Schab środkowy b/k 2 531 kg

7 Szyńka wieprzowa - z półtuszy klasy E lub S b/k, tłuszczu i skóry 2 698 kg

8 Szyńka/polędwica z kurczaka wędzona (w składzie bez glutenu, bez laktozy, bez soi, bez konserwantów) 1 639 kg

9 Szyńka/polędwica wieprzowa (w składzie bez glutenu, bez laktozy, bez soi, bez konserwantów) 895 kg

10 Tuszka z królika kg 7 kg

Numer sekcji: II.2.6)

Część nr: 5

Miejsce, w którym znajduje się tekst do modyfikacji: Szacunkowa wartość

Zamiast:

Wartość bez VAT: 954 634.38 PLN

Powinno być:

Wartość bez VAT: 959 895,78 PLN

Numer sekcji: IV.2.2)

Miejsce, w którym znajduje się tekst do modyfikacji: Termin składania ofert lub wniosków o dopuszczenie do udziału

Zamiast:

Data: 25/09/2019

Czas lokalny: 09:00

Powinno być:

Data: 07/10/2019

Czas lokalny: 09:00

Numer sekcji: IV.2.7)

Miejsce, w którym znajduje się tekst do modyfikacji: Warunki otwarcia ofert

Zamiast:

Data: 25/09/2019

Czas lokalny: 09:30

Powinno być:

Data: 07/10/2019

Czas lokalny: 09:30

VII.2) **Inne dodatkowe informacje:**