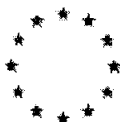


dostawa czekolad twardych

Publikacja Suplementu do Dziennika Urzędowego Unii Europejskiej
2, rue Mercier, L-2985 Luksemburg Faks (352) 29 29-42670

E-mail: ojs@publications.europa.eu Informacje i formularze on-line: <http://simap.europa.eu>

**OGŁOSZENIE DODATKOWYCH INFORMACJI, INFORMACJE O NIEKOMPLETNEJ
PROCEDURZE LUB SPROSTOWANIE**

Uwaga: Jeżeli sprostowanie lub dodanie informacji prowadzi do znaczącej zmiany warunków określonych w pierwotnym ogłoszeniu o zamówieniu, konieczne może okazać się przedłużenie początkowo przewidzianych terminów ze względu na zachowanie zasady równego traktowania oraz warunków konkurencyjności zamówienia.

SEKCJA I: INSTYTUCJA ZAMAWIAJĄCA**I.1) NAZWA, ADRESY I PUNKTY KONTAKTOWE**

Oficjalna nazwa:	Regionalne Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa w Białymstoku		
Adres pocztowy:	ul. M. Skłodowskiej - Curie 23		
Miejscowość:	Białystok	Kod pocztowy:	15-950
Kraj:	Polska		
Punkt kontaktowy:	Regionalne Centrum Krwiodawstwa i Krwiolecznictwa w Białymstoku	Tel.:	+48 85 74 47 002
Osoba do kontaktów:	Anna Lisowska		
E-mail:	sekretariat@rckik.bialystok.pl	Faks:	+48 85 74 47 133

Adres(y) internetowy(e) (jeżeli dotyczy)

Ogólny adres instytucji zamawiającej (URL): www.rckik.bialystok.pl

Adres profilu nabywcy (URL):

I.2) RODZAJ ZAMAWIAJĄCEGO

- ☒ **Instytucja zamawiająca** (w przypadku zamówienia objętego przepisami dyrektywy 2004/18/WE)
- ☐ **Podmiot zamawiający** (w przypadku zamówienia objętego przepisami dyrektywy 2004/17/WE – Zamówienia sektorowe)

dostawa czekolad twardych**SEKCJA II: PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA****II.1) OPIS**

II.1.1) Nazwa nadana zamówieniu przez instytucję zamawiającą (podano w pierwotnym ogłoszeniu)
dostawa czekolad twardych

II.1.2) Krótki opis (podano w pierwotnym ogłoszeniu)

Dostawa 490.000 sztuk czekolad w opakowaniu po 7 szt. tj.

- 3 czekolady mleczne twarde,
- 1 czekolada gorzka,
- 1 czekolada mleczna z bakaliami,
- 1 czekolada mleczna z orzechami laskowymi,
- 1 czekolada biało – czarna lub mleczna o smaku rumowym z bakaliami

II.1.3) Wspólny Słownik Zamówień (CPV) (podano w pierwotnym ogłoszeniu)

	Słownik główny	Słownik uzupełniający (jeżeli dotyczy)
Główny przedmiot	15842100	

dostawa czekolad twardych**SEKCJA IV: PROCEDURA****IV.1) RODZAJ PROCEDURY****IV.1.1) Rodzaj procedury** (podano w pierwotnym ogłoszeniu)

- ☒ Otwarta
☐ Ograniczona
☐ Ograniczona przyspieszona
☐ Negocjacyjna
☐ Negocjacyjna przyspieszona
☐ Dialog konkurencyjny

IV.2) INFORMACJE ADMINISTRACYJNE**IV.2.1) Numer referencyjny nadany sprawie przez instytucję zamawiającą /podmiot zamawiający** (podano w pierwotnym ogłoszeniu, o ile dotyczy)

ZP/PN-38/10

IV.2.2) Dane referencyjne ogłoszenia w przypadku ogłoszeń przesłanych drogą elektroniczną (jeżeli są znane):

Pierwotne ogłoszenie przesłane przez:

- ☒ SIMAP
☐ OJS eSender

Login:

ENOTICES_elka33

Dane referencyjne ogłoszenia: 2010-142195 (rok i numer dokumentu)

IV.2.3) Ogłoszenie, którego dotyczy niniejsza publikacja (jeżeli dotyczy)

Numer ogłoszenia w Dz.U.: 2010/S 210-321264	z dnia 28/10/2010	(dd/mm/rrrr)
--	----------------------	--------------

IV.2.4) Data wysłania niniejszego ogłoszenia:

26/10/2010 (dd/mm/rrrr)

dostawa czekolad twardych**SEKCJA VI: INFORMACJE UZUPEŁNIAJĄCE****VI.1) OGŁOSZENIE DOTYCZY***(o ile ma zastosowanie; zaznaczyć tyle punktów, ile jest to konieczne)*

- ☐ Procedury niepełnej
- ☒ Sprostowania
- ☐ Informacji dodatkowych

VI.2) INFORMACJE NA TEMAT NIEPEŁNEJ PROCEDURY UDZIELENIA ZAMÓWIENIA*(o ile ma zastosowanie; zaznaczyć tyle punktów, ile jest to konieczne)*

<input type="radio"/> Postępowanie o udzielenie zamówienia została przerwane.
<input type="radio"/> Postępowanie o udzielenie zamówienia uznano za nieskuteczne.
<input type="radio"/> Zamówienia nie udzielono.
<input type="radio"/> Zamówienie może być przedmiotem ponownej publikacji.
<input type="radio"/> Wszystkich części
<input type="radio"/> Jednej lub więcej części

VI.3) INFORMACJE DO POPRAWIENIA LUB DODANIA*(o ile dotyczy; należy określić miejsce, w którym tekst lub daty mają być zmienione lub dodane, proszę zawsze podawać odpowiedni numer sekcji i akapitu pierwotnego ogłoszenia)***VI.3.1) Zmiana oryginalnej informacji lub publikacja w witrynie TED niezgodna z oryginalnymi informacjami.**

- ☒ Zmiana oryginalnej informacji podanej przez instytucję zamawiającą
- ☐ Publikacja w witrynie TED niezgodna z oryginalną informacją, przekazaną przez instytucję zamawiającą
- ☐ W obu przypadkach

VI.3.2) Ogłoszenie lub odpowiednia dokumentacja przetargowa

- ☐ W ogłoszeniu pierwotnym
- ☐ W odpowiedniej dokumentacji przetargowej (więcej informacji w odpowiedniej dokumentacji przetargowej)
- ☒ W obu przypadkach (więcej informacji w odpowiedniej dokumentacji przetargowej)

VI.3.3) Tekst, który należy poprawić w pierwotnym ogłoszeniu (jeżeli dotyczy)

Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:	Zamiast:	Powinno być:
II.1.5) Krótki opis zamówienia lub zakupu(ów)	Dostawa 490.000 sztuk czekolad w opakowaniu po 7 szt. tj. — 3 czekolady mleczne twarde, — 1 czekolada gorzka, — 1 czekolada mleczna z bakaliami, — 1 czekolada mleczna z orzechami laskowymi, — 1 czekolada biała – czarna lub mleczna o smaku rumowym z bakaliami.	Dostawa 490.000 sztuk czekolad w opakowaniu po 7 szt. tj. — 3 czekolady mleczne twarde, — 1 czekolada gorzka, — 1 czekolada mleczna z bakaliami, — 1 czekolada mleczna z orzechami laskowymi, — 1 czekolada biała lub mleczna o smaku rumowym z bakaliami.
II.2) WIELKOŚĆ LUB ZAKRES ZAMÓWIENIA	II.2.1) Całkowita wielkość lub zakres Dostawa czekolady mlecznej - 210 000 szt.	II.2.1) Całkowita wielkość lub zakres Dostawa czekolady mlecznej - 210 000 szt.

dostawa czekolad twardych

Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:	Zamiast:	Powinno być:
	<p>Sukcesywna dostawa 210 000 szt. czekolad mlecznych twardych w tabliczkach o gramaturze 100 g. Czekolady winny spełniać wymagania:</p> <ul style="list-style-type: none"> — czekolada pełna w tabliczkach, — kaloryczność czekolad – co najmniej 500 kcal. w 100g. produktu, — zawartość masy kakaowej min. 25 %, — konsystencja: jednolita twarda, łamiwa, — barwa: brązowa, — powierzchnia górna: błyszcząca, gładka z wyraźnym odciskiem formy, — zapach i smak właściwy dla czekolady mlecznej. <p>Dostawa czekolady gorzkiej – 70 000 szt.</p> <p>Sukcesywna dostawa 70 000 szt. czekolad gorzkich twardych w tabliczkach o gramaturze 100 g. Czekolady winny spełniać wymagania:</p> <ul style="list-style-type: none"> — kaloryczność czekolad co najmniej 500 kcal. w 100 g. produktu, — zawartość masy kakaowej min. 46 %, — konsystencja: jednolita twarda, łamiwa, — barwa: brązowa, — powierzchnia górna: błyszcząca, gładka z wyraźnym odciskiem formy, — zapach i smak właściwy dla czekolady gorzkiej. <p>Dostawa czekolady mlecznej z bakaliami – 70.000 szt.</p> <p>Sukcesywna dostawa 70.000 szt. czekolad twardych, mlecznych z bakaliami w tabliczkach o gramaturze 100g. Czekolady winny spełniać wymagania:</p> <ul style="list-style-type: none"> — kaloryczność czekolad co najmniej 500 kcal. w 100 g. produktu, — zawartość masy kakaowej min. 25 %, — konsystencja: jednolita twarda, łamiwa, — barwa: brązowa, 	<p>Sukcesywna dostawa 210 000 szt. czekolad mlecznych twardych w tabliczkach o gramaturze 100 g. Czekolady winny spełniać wymagania:</p> <ul style="list-style-type: none"> — czekolada pełna w tabliczkach, — kaloryczność czekolad – co najmniej 500 kcal. w 100g. produktu, — zawartość masy kakaowej min. 25 %, — konsystencja: jednolita twarda, łamiwa, — barwa: brązowa, — powierzchnia górna: błyszcząca, gładka z wyraźnym odciskiem formy, — zapach i smak właściwy dla czekolady mlecznej. <p>Dostawa czekolady gorzkiej – 70 000 szt.</p> <p>Sukcesywna dostawa 70 000 szt. czekolad gorzkich twardych w tabliczkach o gramaturze 100 g. Czekolady winny spełniać wymagania:</p> <ul style="list-style-type: none"> — kaloryczność czekolad co najmniej 500 kcal. w 100 g. produktu, — zawartość masy kakaowej min. 46 %, — konsystencja: jednolita twarda, łamiwa, — barwa: brązowa, — powierzchnia górna: błyszcząca, gładka z wyraźnym odciskiem formy, — zapach i smak właściwy dla czekolady gorzkiej. <p>Dostawa czekolady mlecznej z bakaliami – 70.000 szt.</p> <p>Sukcesywna dostawa 70.000 szt. czekolad twardych, mlecznych z bakaliami w tabliczkach o gramaturze 100g. Czekolady winny spełniać wymagania:</p> <ul style="list-style-type: none"> — kaloryczność czekolad co najmniej 500 kcal. w 100 g. produktu, — zawartość masy kakaowej min. 25 %, — konsystencja: jednolita twarda, łamiwa, — barwa: brązowa,

dostawa czekolad twardych

Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:	Zamiast:	Powinno być:
	<p>— powierzchnia górna: błyszcząca, gładka z wyraźnym odciskiem formy,</p> <p>— zapach i smak właściwy dla czekolady mlecznej i użytych dodatków,</p> <p>— ilość dodatków nie mniej niż 14 %.</p> <p>Dostawa czekolady mlecznej z orzechami laskowymi – 70 000 szt.</p> <p>Sukcesywna dostawa 70 000 szt. czekolad twardych mlecznych z orzechami laskowymi w tabliczkach o gramaturze 100 g.</p> <p>Czekolady winny spełniać wymagania:</p> <p>— kaloryczność czekolad co najmniej 500 kcal. w 100 g. produktu,</p> <p>— zawartość masy kakaowej min. 25 %,</p> <p>— konsystencja: jednolita twarda, łamliwa,</p> <p>— barwa: brązowa,</p> <p>— powierzchnia górna: błyszcząca, gładka z wyraźnym odciskiem formy,</p> <p>— ilość dodatków nie mniej niż 14 %,</p> <p>— zapach i smak właściwy dla czekolady mlecznej i użytych dodatków.</p> <p>Dostawa czekolady biało-czarnej lub mlecznej o smaku rumowym z rodzynkami.</p> <p>Sukcesywna dostawa 70 000 szt. czekolad twardych biało-czarnych lub mlecznych o smaku rumowym z rodzynkami w tabliczkach o gramaturze 100 g.</p> <p>Czekolady winny spełniać wymagania:</p> <p>Czekolada biało-czarna.</p> <p>— kaloryczność czekolad co najmniej 500 kcal. w 100 g. produktu,</p> <p>— konsystencja: jednolita twarda, łamliwa,</p> <p>— barwa: dwukolorowa biało-kremowa + brązowa,</p> <p>— powierzchnia górna: błyszcząca, gładka z wyraźnym odciskiem formy,</p> <p>— zapach i smak właściwy dla czekolady biało-czarnej.</p> <p>Czekolada mleczna o smaku rumowym z rodzynkami.</p>	<p>— powierzchnia górna: błyszcząca, gładka z wyraźnym odciskiem formy,</p> <p>— zapach i smak właściwy dla czekolady mlecznej i użytych dodatków,</p> <p>— ilość dodatków nie mniej niż 14 %.</p> <p>Dostawa czekolady mlecznej z orzechami laskowymi – 70 000 szt.</p> <p>Sukcesywna dostawa 70 000 szt. czekolad twardych mlecznych z orzechami laskowymi w tabliczkach o gramaturze 100 g.</p> <p>Czekolady winny spełniać wymagania:</p> <p>— kaloryczność czekolad co najmniej 500 kcal. w 100 g. produktu,</p> <p>— zawartość masy kakaowej min. 25 %,</p> <p>— konsystencja: jednolita twarda, łamliwa,</p> <p>— barwa: brązowa,</p> <p>— powierzchnia górna: błyszcząca, gładka z wyraźnym odciskiem formy,</p> <p>— ilość dodatków nie mniej niż 14 %,</p> <p>— zapach i smak właściwy dla czekolady mlecznej i użytych dodatków.</p> <p>Dostawa czekolady białej lub mlecznej o smaku rumowym z rodzynkami.</p> <p>Sukcesywna dostawa 70 000 szt. czekolad twardych białych lub mlecznych o smaku rumowym z rodzynkami w tabliczkach o gramaturze 100 g.</p> <p>Czekolady winny spełniać wymagania:</p> <p>Czekolada biała.</p> <p>— kaloryczność czekolad co najmniej 500 kcal. w 100 g. produktu,</p> <p>— konsystencja: jednolita twarda, łamliwa,</p> <p>— barwa: biało-kremowa,</p> <p>— powierzchnia górna: błyszcząca, gładka z wyraźnym odciskiem formy,</p> <p>— zapach i smak właściwy dla czekolady białej.</p> <p>Czekolada mleczna o smaku rumowym z rodzynkami.</p>

dostawa czekolad twardych

Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:	Zamiast:	Powinno być:
	<p>— kaloryczność czekolad co najmniej 500 kcal. w 100 g. produktu,</p> <p>— konsystencja: jednolita twarda, łamiwa,</p> <p>— barwa: brązowa,</p> <p>— powierzchnia górna: błyszcząca, gładka z wyraźnym odciskiem formy,</p> <p>— zapach i smak właściwy dla czekolady o smaku rumowym i użytych dodatków.</p> <p>Każda tabliczka czekolady winna być pakowana w podwójnym opakowaniu. Pierwsze powinno posiadać zewnętrzną powierzchnię pokrytą folią aluminiową chroniącą przed ciepłem, wilgocią lub innymi szkodliwymi dla czekolady czynnikami. Opakowanie „wierzchnie” winno być kolorowe i atrakcyjne graficznie. Zamawiający dopuszcza zastosowanie opakowań jednowartstwowych z folii zgrzewanej.</p> <p>Opakowanie kartonowe winno zawierać 7 szt. czekolad wg poniższej specyfikacji:</p> <p>— 3 szt. czekolady mlecznej,</p> <p>— 1 szt. czekolady gorzkiej,</p> <p>— 1 szt. czekolady mlecznej z bakaliami,</p> <p>— 1 szt. czekolady mlecznej z orzechami laskowymi,</p> <p>— 1 szt. czekolady białej lub mlecznej o smaku rumowym z rodzynkami.</p>	<p>— kaloryczność czekolad co najmniej 500 kcal. w 100 g. produktu,</p> <p>— konsystencja: jednolita twarda, łamiwa,</p> <p>— barwa: brązowa,</p> <p>— powierzchnia górna: błyszcząca, gładka z wyraźnym odciskiem formy,</p> <p>— zapach i smak właściwy dla czekolady o smaku rumowym i użytych dodatków.</p> <p>Każda tabliczka czekolady winna być pakowana w podwójnym opakowaniu. Pierwsze powinno posiadać zewnętrzną powierzchnię pokrytą folią aluminiową chroniącą przed ciepłem, wilgocią lub innymi szkodliwymi dla czekolady czynnikami. Opakowanie „wierzchnie” winno być kolorowe i atrakcyjne graficznie. Zamawiający dopuszcza zastosowanie opakowań jednowartstwowych z folii zgrzewanej.</p> <p>Opakowanie kartonowe winno zawierać 7 szt. czekolad wg poniższej specyfikacji:</p> <p>— 3 szt. czekolady mlecznej,</p> <p>— 1 szt. czekolady gorzkiej,</p> <p>— 1 szt. czekolady mlecznej z bakaliami,</p> <p>— 1 szt. czekolady mlecznej z orzechami laskowymi,</p> <p>— 1 szt. czekolady białej lub mlecznej o smaku rumowym z rodzynkami.</p>

VI.3.4) Daty, które należy poprawić w pierwotnym ogłoszeniu (jeżeli dotyczy)

Miejsce, w którym znajdują się zmieniane daty:	Zamiast:		Powinno być:	
	(dd/mm/rrrr)	(gg:mm)	(dd/mm/rrrr)	(gg:mm)

dostawa czekolad twardych**VI.3.5) Adresy i punkty kontaktowe, które należy poprawić (jeżeli dotyczy)**

Miejsce, w którym znajduje się zmieniany tekst:	
Oficjalna nazwa:	
Adres pocztowy:	
Miejscowość:	Kod pocztowy:
Kraj:	Tel.:
Punkt kontaktowy:	
Osoba do kontaktów:	
E-mail:	Faks:
Adres(y) internetowy(e) (jeżeli dotyczy)	
Ogólny adres instytucji zamawiającej (URL):	
Adres profilu nabywcy (URL):	

VI.3.6) Tekst, który należy dodać do pierwotnego ogłoszenia (jeżeli dotyczy)

Miejsce, w którym należy dodać tekst	Tekst do dodania

VI.4) INNE DODATKOWE INFORMACJE (jeżeli dotyczy)**VI.5) DATA WYSŁANIA NINIEJSZEGO OGŁOSZENIA:**

10/11/2010 (dd/mm/rrrr)