

1. Regionalna Baza Logistyczna
Komendant
plk Artur Koszarek

1RBLog.SZP.2612.92.2025
Wałcz, 18 listopada 2025 r.



KOMUNIKAT PUBLICZNY NR 7

dotyczy: zmiany treści Specyfikacji Warunków Zamówienia w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na „Dostawę czekolad, wyrobów cukierniczych, deserów i używek do jednostek wojskowych i ośrodków szkolenia poligonowego”, nr sprawy 89/2025.

Działając na podstawie art. 137 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1320 ze zm.) informuję, że w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego na „Dostawę czekolad, wyrobów cukierniczych, deserów i używek do jednostek wojskowych i ośrodków szkolenia poligonowego”, nr sprawy 89/2025 Zamawiający dokonał zmiany w Załączniku nr 6 do SWZ (Opis przedmiotu zamówienia) dotyczącej:

- pkt. I. Czekolady gorzkiej;
- pkt II. Czekolady gorzkiej z nadzieniem owocowym;
- pkt. VI. Czekolady z nadzieniem owocowym.

W związku z powyższym zmienione zapisy SWZ otrzymują brzmienie:

Załącznik nr 6 do SWZ Opis przedmiotu zamówienia (pkt. I, II i VI)

I. CZEKOLADA GORZKA

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady gorzkiej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady gorzkiej przeznaczonej dla zamawiającego.

1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
- PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
- PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
- PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
- PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.

1.3 Określenie produktu

Czekolada gorzka

Wyrób otrzymany z wyrobów kakaowych i cukrów, bez dodatków, o zawartości cukru wyrażonej ułamkiem masowym do 40% i zawartości masy kakaowej nie mniej niż 70%.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt	Prawidłowy dla danej formy, bez nadłamań	PN-A-88032
2	Powierzchnia	- górna – błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy, - dolna – gładka lub punktowo falista, wynikająca z techniki formowania, matowa	
3	Barwa	Brązowa, równomierna	
4	Konsystencja	Jednolita, twarda, łamliwa	
5	Przełom	Matowy, jednolity	
6	Smak i zapach	Właściwy dla czekolady gorzkiej; bez posmaków i zapachów obcych	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż	98	PN-A-88027
2	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	40	PN-A-88023
3	Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż	18	PN-A-88021
4	Kwasowość tłuszczu wyekstrahowanego z masy czekoladowej w stopniach normalnych, nie więcej niż	8	PN-A-88024
5	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,05	PN-A-88022

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność bakterii <i>Salmonella</i> w 25 g surowca	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 80g,
- 90g,
- 100g.

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu zamawiającego.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu i znakowania opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicach 1 i 2. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Badania należy wykonać metodami według normy podanej w Tablicy 3. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tej normie.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

II. CZEKOLADA GORZKA Z NADZIENIEM OWOCOWYM

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady gorzkiej z nadzieniem owocowym. Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady gorzkiej z nadzieniem owocowym przeznaczonej dla zamawiającego.

1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.

1.3 Określenie produktu

Czekolada gorzka z nadzieniem owocowym

Wyrób którego zewnętrzną część stanowi czekolada gorzka, a wewnętrzną nadzienie owocowe lub jogurtowo-owocowe.

Zawartość masy kakaowej nie mniej niż 70%.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt	Prawidłowy dla danej formy, bez nadłamań	
2	Powierzchnia* - górna		

	- dolna	Błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy, bez zadrapań, plam Gładka lub punktowo falista, wynikająca z techniki formowania, matowa, bez pęknięć	PN-A-88032
3	Barwa	Skorupki z czekolady gorzkiej - brązowa do ciemnobrązowej Nadzienia - charakterystyczna dla użytego nadzienia	PN-A-88032
4	Konsystencja	Skorupki - jednolita, twarda, łamliwa Nadzienia - charakterystyczna dla użytego nadzienia	
5	Przełom	Skorupki – matowy, jednolity Nadzienia - charakterystyczny dla użytego nadzienia	
6	Smak i zapach	Typowy, właściwy dla czekolady gorzkiej i użytych składników nadzienia	
*Za wadę nie uważa się powierzchni, na której sporadycznie występują ślady po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości drobnych okruszków nie wpływających na wygląd estetyczny wyrobu.			

2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność bakterii <i>Salmonella</i> w 25 g surowca	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu zamawiającego.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu i znakowania opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Badania należy wykonać metodami według normy podanej w Tablicy 1. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tej normie.

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Badania należy wykonać metodami według normy podanej w Tablicy 2. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tej normie.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

VI. CZEKOLADA Z NADZIENIEM OWOCOWYM

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady z nadzieniem owocowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady z nadzieniem owocowym przeznaczonej dla zamawiającego.

1.2 Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- PN-A-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
- PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
- PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
- PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
- PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.

1.3 Określenie produktu

Czekolada z nadzieniem owocowym

Czekolada uformowana z masy czekoladowej mlecznej (otrzymanej z wyrobów kakaowych, cukrów i mleka lub produktów mlecznych), w ilości stanowiącej nie mniej niż 25% masy wyrobu, z nadzieniem owocowym
Zawartość masy kakaowej nie mniej niż 25%.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Kształt	Prawidłowy dla danej formy, bez nadłamań	PN-A-88032
2	Powierzchnia* - górna - dolna	Błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy, bez zadrapań, plam Gładka lub punktowo falista, wynikająca z techniki formowania, matowa, bez pęknięć	
3	Barwa	Skorupki z czekolady mlecznej - jasnobrązowa Nadzienia - charakterystyczna dla użytego nadzienia	
4	Konsystencja	Skorupki - jednolita, twarda Nadzienia - charakterystyczna dla użytego nadzienia	
5	Przełom	Skorupki - matowy jednolity Nadzienia - charakterystyczny dla użytego nadzienia	
6	Smak i zapach	Typowy, właściwy dla użytych surowców	

*Za wadę nie uważa się powierzchni, na której sporadycznie występują ślady po pęcherzykach powietrza, niewielkich ilości drobnych okruszków nie wpływających na wygląd estetyczny wyrobu.

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne

L.p.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż	97,5	PN-A-88027
2	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	60	PN-A-88023
3	Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż	25	PN-A-88021

4	Kwasowość tłuszczu wyekstrahowanego z masy czekoladowej w stopniach normalnych, nie więcej niż	8	PN-A-88024
5	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Obecność bakterii <i>Salmonella</i> w 25 g surowca	nieobecne	PN-EN ISO 6579-1

Pozostałe wymagania mikrobiologiczne zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

3 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy netto powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

Dopuszczalna masa netto:

- 80g,
- 90g,
- 100g.

4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu zamawiającego.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie stanu i znakowania opakowań

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2.

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Badania należy wykonać metodami według norm podanych w Tablicy 1 i 2. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tych normach.

5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Badania należy wykonać metodami według normy podanej w Tablicy 3. Dopuszcza się stosowanie własnych procedur badawczych opartych na tej normie.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem oraz zapewniać właściwą jakość produktu podczas przechowywania. Powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

Dokonane w niniejszym komunikacie zmiany stanowią integralną część Specyfikacji Warunków Zamówienia oraz zamieszczone zostaną na platformie zakupowej

<https://platformazakupowa.pl/pn/1rblog>.

Wykonawca składający ofertę winien uwzględnić powyższe zmiany SWZ.

KOMENDANT
1 REGIONALNEJ BAZY LOGISTYCZNEJ
płk Artur KOSZAREK

