



### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiot zamówienia : Miód naturalny
2. Ilość: gwarantowana : 181 kg  
opcjonalna : 181 kg  
OGÓŁEM: 362 kg
3. CPV: 03100000-2
4. Inne normy: nie dotyczy
5. Oferty częściowe (zadania): 2
6. Oferty równoważne: nie
7. Wymogi techniczne: wg załącznika nr 1
8. Usługi dodatkowe: .....



## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### I. OPIS CZĘŚCI ZAMÓWIENIA

#### ZADANIE I – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	JM	**1 Baza Lotnictwa Transportowego Warszawa	OPCJA 2 Regionalna Baza logistyczna Warszawa	OGÓLEM
Miód naturalny	kg	55	55	110

**\*\*1 Baza Lotnictwa Transportowego (JW4198) Warszawa** – dostawa do magazynów:  
Magazyn nr 1 - ul. Kajakowa 8; SWdK nr 1 - ul. Żwirki i Wigury 1c; SWdK nr 2 - ul. Leśna 1

#### ZADANIE II – DOSTAWA DO:

Nazwa produktu	JM	*42 Baza Lotnictwa Szkolnego Radom				** 23 Baza Lotnictwa Taktycznego Mińsk Mazowiecki		*** Oddział Zabezpieczenia Żandarmerii Wojskowej		OPCJA 2 Regionalna Baza Logistyczna WARSZAWA	OGÓLEM
		Magazyn Radom	Magazyn Olszewnica Stara	Magazyn Sochaczew	Magazyn Grójec	Magazyn Mińsk Mazowiecki	Magazyn Siedlce	Magazyn Warszawa	Magazyn Mińsk Mazowiecki		
Miód naturalny	kg	36	10	36	10	0	30	4	0	126	252

\* **42 Baza Lotnictwa Szkolnego Radom (OG)** – dostawa do magazynów na terenie: 42 Baza Lotnictwa Szkolnego (JW4938) Radom, Zespół Zabezpieczenia 42 BLSz Olszewnica Stara, Zespół Zabezpieczenia 42 BLSz Sochaczew, Zespół Zabezpieczenia 42 BLSz Grójec.

\*\***23 Baza Lotnictwa Taktycznego Mińsk Mazowiecki**- dostawa do magazynów na terenie: 23 Baza Lotnictwa Taktycznego (JW 1131) Mińsk Mazowiecki, Grupa Zabezpieczenia Siedlce

\*\*\* **Oddział Zabezpieczenia Żandarmerii Wojskowej**- dostawa do magazynu na terenie: OZŻW Warszawa, OZŻW Mińsk Mazowiecki



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

## **II. SZCZEGÓŁOWE WYMAGANIA DLA PRODUKTÓW OBJĘTYCH ZAMÓWIENIEM**

### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

#### **MIÓD NATURALNY**

##### **1. Wstęp**

###### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania miodu naturalnego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego miodu naturalnego przeznaczonego dla odbiorcy.

###### **1.2 Dokumenty powołane**

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

- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 stycznia 2009r. w sprawie metod analiz związanych z dokonywaniem oceny miodu (Dz.U. L 94 z 14.01.2009, s 2018 z późn. zm.)

###### **1.3 Określenie produktu**

###### **Miód naturalny nektarowy, wielokwiatowy**

Miód nektarowy, wielokwiatowy wytwarzany przez pszczoły z nektaru roślin, wydzielanego z nektarników kwiatowych lub pozakwiatowych



## 2. Wymagania

### 2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Miód naturalny o masie 900g do 1200g.

### 2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Barwa - przed skryształizowaniem - po skryształizowaniu	Jasnokremowa do herbacianej Od jasnożółtej lub jasnoszarej do jasnobrązowej	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 stycznia 2009r. w sprawie metod analiz związanych z dokonywaniem oceny miodu (Dz.U. L 94 z 14.01.2009, s 2018 z późn. zm.)
2	Konsystencja - przed skryształizowaniem - po skryształizowaniu	Ciecz, gęsta Średnioziarnista	
3	Zapach	Silny, zbliżony do zapachu wosku pszczelego, nie dopuszczalny zapach fermentacyjny lub inny obcy	
4	Smak	Słodki, łagodny do ostrego z posmakiem gorzkim, nie dopuszczalny posmak fermentacji lub inny obcy	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	20	Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 stycznia 2009r. w sprawie metod analiz związanych z dokonywaniem oceny miodu (Dz.U. L 94 z 14.01.2009, s 2018 z późn. zm.)
2	Zawartość fruktozy i glukozy (suma fruktozy i glukozy), g/100g, nie mniej niż	60	
3	Zawartość sacharozy, g/100g, nie więcej niż	5	
4	Zawartość substancji nierozpuszczalnych w wodzie, g/100g, nie więcej niż	0,1	
5	Przewodność właściwa, mS/cm, nie więcej niż	0,8	
6	Zawartość wolnych kwasów, mval/kg, nie więcej niż	50	
7	Liczba diastazowa (wg skali Schade), nie mniej niż	8	
8	Zawartość 5-hydroksymetylofurfuralu (HMF), mg/kg, nie więcej niż	40	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

#### **2.4 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 przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

#### **5. Metody badań**

##### **5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2

##### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Wykonać wg metod podanych w Rozporządzeniu Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 14 stycznia 2009r. w sprawie metod analiz związanych z dokonywaniem oceny miodu (Dz.U. L 94 z 14.01.2009, s 2018 z późn. zm.) na zgodność z wymaganiami zawartymi w tablicach 1 i 2.

#### **6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

##### **6.1 Pakowanie**

###### **6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowania jednostkowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych.



2 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.1.2. Opakowanie transportowe**

Opakowanie transportowe – zgrzewa termokurczliwa lub pudło kartonowe do 10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych.

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.

#### **7. Częstotliwość dostaw**

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał\*.

\*Częstotliwość dostaw może być zmieniona w zależności od bieżących potrzeb wynikających ze specyfiki rejonu zaopatrywania i infrastruktury magazynowej, przy zachowaniu zasad bezpieczeństwa przechowywania żywności u odbiorcy wojskowego.