



1. Regionalna Baza Logistyczna
Komendant
plk Artur Koszarek

Nr. 31997 | 2025
19. 11. 2025
IV 78-600 Wałcz IV

1RBLog.SZP.2612.92.2025

Wałcz, 19. listopada 2025 r.

KOMUNIKAT PUBLICZNY NR 9

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. XLIV. Krem orzechowo-czekoladowy.

W związku z powyższym zmienione zapisy SWZ otrzymują brzmienie:

Załącznik nr 6 do SWZ
Opis przedmiotu zamówienia (pkt. XLIV)

XLIV. KREM ORZECHOWO-CZEKOLADOWY

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kremu orzechowo-czekoladowego. Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kremu orzechowo-czekoladowego 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):

- 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-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu

1.3 Określenie produktu

Krem orzechowo-czekoladowy

Wyrób otrzymany na bazie orzechów laskowych (co najmniej 13%), kakao lub kakao o obniżonej zawartości tłuszczu (co najmniej 7%), cukru, tłuszczów roślinnych, mleka w proszku i/lub serwatki w proszku, z dodatkiem substancji emulgujących -lecycyny, przeznaczony do bezpośredniego spożycia

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
1	Barwa	Jasnobrazowa do brązowej
2	Konsystencja	Gęsta, smarowna, jednolita, gładka, niedopuszczalna zbyt luźna, niedopuszczalne wyczuwalne zbrylenia składników
3	Smak	Słodki, czekoladowy, z wyczuwalnym posmakiem orzechów, bez posmaków obcych
4	Zapach	Charakterystyczny dla użytych składników, wyczuwalny zapach orzechów, bez 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	96	PN-A-88027
2	Zawartość cukrów ogółem jako cukier inwertowany w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	62	PN-A-88023
3	Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	33	PN-A-88021
4	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

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:

- 15g,
- 20g,
- 30g,
- ~~230g,~~
- ~~350g,~~
- ~~600g.~~

4 Trwałość

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

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

Określanie barwy, konsystencji, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tabelicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

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

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

plk Adam KOSZAREK

