1 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA

dnia 18 października 2024 roku

**1RBLog.SZP.2612.107.2024**

**ZATWIERDZAM**

**(-) płk Janusz Kryszpin**



***Specyfikacja Warunków Zamówienia (SWZ)***

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonym zgodnie   
z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych   
(t. j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1320) z zastosowaniem przepisów dla zamówień   
o wartości równej lub przekraczającej progi unijne określone na podstawie art. 3 ust. 1 ustawy Pzp

**w trybie przetargu nieograniczonego**

**NAZWA POSTĘPOWANIA:**

**„Dostawa czekolad, wyrobów cukierniczych, deserów i używek do jednostek wojskowych i ośrodków szkolenia poligonowego”**

Ogłoszenie przekazano Urzędowi Publikacji Unii Europejskiej w dniu 18 października 2024 r.

Ogłoszenie opublikowano w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej pod numerem 2024/S 205-637180  
w dniu 21 października 2024 r.

**Numer sprawy 102/2024**

##### PAŹDZIERNIK 2024

##### Rozdział I

##### Informacje ogólne

1. Zamawiający: **Skarb Państwa – 1 Regionalna Baza Logistyczna**

adres : 78–600 Wałcz, ul. Ciasna 7

Regon: 320927404

NIP: 7651684463

tel.: 261 472 424

Strona internetowa: [www.1rblog.wp.mil.pl](http://www.1rblog.wp.mil.pl)

Poczta elektroniczna: [1rblog.szp@ron.mil.pl](mailto:1rblog.szp@ron.mil.pl)

Konto bankowe:

* do wpłaty wadium:NBP o/o Bydgoszcz**76 1010 1078 0083 1213 9120 2000**
* do wpłaty ZNWU:NBP o/o Bydgoszcz**47 1010 1078 0083 1213 9120 0000**

Godziny pracy: poniedziałek – czwartek 7:00 – 15:30, piątek 7:00 – 13:00

1. Postępowanie prowadzone jest w formie elektronicznej za pośrednictwem platformy zakupowej dostępnej pod adresem: https://platformazakupowa.pl/pn/1rblogzwanej w treści SWZ „platformą zakupową”.

Rozdział II

Tryb udzielenia zamówienia

Postępowanie o udzielenie zamówienia prowadzone będzie w trybie przetargu nieograniczonego zgodnie   
z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1320), dalej zwanej ustawą Pzp. W zakresie nieuregulowanym niniejszą Specyfikacją Warunków Zamówienia (dalej „SWZ”) mają zastosowanie przepisy ustawy oraz aktów wykonawczych wydanych na jej podstawie.

Rozdział III

Opis przedmiotu zamówienia

1. Przedmiotem zamówienia jest **dostawa czekolad, wyrobów cukierniczych, deserów i używek do jednostek wojskowych i ośrodków szkolenia poligonowego** wykonanazgodnie z zestawieniem asortymentowo – ilościowym zawartymw Rozdziale IV – „Opis części zamówienia” SWZ oraz w „Formularzu ofertowym” stanowiącym załącznik nr 1 do SWZ.
2. Zamawiający informuje, że w przypadku gdy umowa zostanie zawarta w chwili, w której będzie obowiązywała inna stawka podatku VAT oferowanych produktów (wszystkich lub niektórych) niż w momencie otwarcia ofert w postępowaniu, umowa zostanie zawarta z cenami jednostkowymi brutto oraz wartością umowy brutto przeliczonymi według stawki podatku VAT obowiązującej w dniu zawarcia umowy.
3. Zaoferowany przedmiot zamówienia musi być zgodny ze wskazanymi przez Zamawiającego normami   
   *(lub równoważnymi)* oraz wymaganiami szczegółowo określonymi w „Opisie przedmiotu zamówienia” stanowiącym załącznik nr 6 do SWZ.
4. Zamawiający nie dopuszcza podczas realizacji umowy stosowania opakowań zastępczych na produkty żywnościowe będące przedmiotem postępowania.
5. Zamawiający przewiduje możliwość skorzystania z prawa opcji (art. 441 ust. 1 ustawy Pzp) polegającego   
   na możliwości zwiększenia podstawowego zakresu ilościowego przedmiotu zamówienia określonego   
   co do asortymentu i ilości w tabelach zawartych w Rozdziale IV ust. 2 SWZ kolumna „ilość podstawowa”, maksymalnie o ilości wskazane w kolumnie „ilość w opcji”.
6. O zamiarze skorzystania z prawa opcji, wraz z podaniem ilości przedmiotu zamówienia oraz miejscem jego dostawy, Zamawiający poinformuje Wykonawcę pisemnie lub e – mailem lub faksem w terminie określonym w „Projektowanych postanowieniach umowy”.
7. Przedmiot zamówienia winien spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego żywności a w szczególności:
   1. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448),
   2. ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 872 ze zm.) oraz aktami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy,
   3. ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r., o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (t. j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1980),
   4. rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności,
   5. rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r.
   6. w sprawie higieny środków spożywczych,
   7. rozporządzenia (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego,
   8. rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r. w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG,
   9. rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29 ze zm.).
   10. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmian rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.
8. Zamawiający opisał przedmiot zamówienia przez odniesienie do norm. Zamawiający wskazuje zatem,   
   że dopuszcza rozwiązania równoważne opisywanym normom.
9. W przypadku oferowania do dostawy przedmiotu zamówienia, który nie jest zgodny z normami, do których „Opis przedmiotu zamówienia” (stanowiący załącznik nr 6 do SWZ) się odnosi, Wykonawca zobowiązany jest udowodnić w ofercie, w szczególności za pomocą przedmiotowych środków dowodowych, o których mowa w Rozdziale IX ust. III pkt 2, że proponowane rozwiązania w równoważnym stopniu spełniają wymagania określone w „Opisie przedmiotu zamówienia” (art. 101 ust. 4-5 ustawy Pzp).
10. Wspólny Słownik Zamówień (CPV):

**Grupa: 15800000** – 6 Różne produkty spożywcze.

**Kategoria:** 15842100 – 3 czekolada; 15842220 – 0 batony czekoladowe; 15840000 – 8 kakao; czekolada i wyroby cukiernicze; 15842000 – 2 czekolada i wyroby cukiernicze; 15842300 – 5 wyroby cukiernicze; 15812000 – 3 wyroby ciastkarskie i ciasta; 15820000 – 2 sucharki i herbatniki; 15841000 – 5 kakao; 15831200 – 4 cukier biały; 15833100 – 7 desery; 15332310 – 0 orzechy palone lub solone; 15898000 – 9 drożdże; 15880000 – specjalne produkty odżywcze; 15312310 – 4 chipsy ziemniaczane z dodatkiem substancji smakowych; 15332240 – 8 galaretki owocowe; 15831300 – 5 cukier klonowy i syrop klonowy; 15831500 – 7 – syropy cukrowe.

##### Rozdział IV

##### Opis części zamówienia

1. Zamawiający nie dokonał podziału zamówienia na części, ponieważ przedmiot zamówienia jest jednorodny   
   i niepodzielny. Zamawiający natomiast dopuścił możliwość składania ofert częściowych w ramach jednego postępowania.
2. Zamawiający dopuszcza składanie ofert częściowych w niniejszym postępowaniu w rozbiciu na 6 części (zadań) określonych poniżej:

**Zadanie 1** Dostawa czekolad, wyrobów cukierniczych, deserów i używek do jednostek wojskowych z rejonu Szczecina, Stargardu, Choszczna, Świnoujścia, Dziwnowa, Glewic.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa produktu** | **JM** | **15 WOG Szczecin** | | **KPW Świnoujście** | | **3 Blog Glewice** | | **RAZEM** | | **OGÓŁEM** |
| **Ilość podstawowa** | **Ilość w opcji** | **Ilość podstawowa** | **Ilość w opcji** | **Ilość podstawowa** | **Ilość w opcji** | **Ilość podstawowa** | **Ilość w opcji** |
| **4. Czekolady, wyroby cukiernicze, desery i używki** | | | | | | | | | | | |
| 1 | Czekolada gorzka | kg | 405 | 945 | 69 | 161 | 21 | 49 | **495** | **1 155** | **1 650** |
| 2 | Czekolada mleczna | kg | 585 | 1 365 | 105 | 245 | 36 | 84 | **726** | **1 694** | **2 420** |
| 3 | Czekolada mleczna z orzechami | kg | 585 | 1 365 | 78 | 182 | 36 | 84 | **699** | **1 631** | **2 330** |
| 4 | Czekolada mleczna z całymi orzechami laskowymi | kg | 450 | 1 050 | 63 | 147 | 18 | 42 | **531** | **1 239** | **1 770** |
| 5 | Czekolada z nadzieniem owocowym | kg | 585 | 1 365 | 63 | 147 | 36 | 84 | **684** | **1 596** | **2 280** |
| 6 | Czekolada biała | kg | 345 | 805 | 60 | 140 | 18 | 42 | **423** | **987** | **1 410** |
| 7 | Baton energetyczny | kg | 225 | 525 | 0 | 0 | 9 | 21 | **234** | **546** | **780** |
| 8 | Baton proteinowy | kg | 165 | 385 | 0 | 0 | 3 | 7 | **168** | **392** | **560** |
| 9 | Baton czekoladowy z nadzieniem | kg | 285 | 665 | 30 | 70 | 12 | 28 | **327** | **763** | **1 090** |
| 10 | Koktajl białkowy jednoporcjowy | kg | 60 | 140 | 0 | 0 | 0 | 0 | **60** | **140** | **200** |
| 11 | Koncentrat napoju izotonicznego | kg | 60 | 140 | 0 | 0 | 3 | 7 | **63** | **147** | **210** |
| 12 | Wafel przekładany masą kakaową w czekoladzie | kg | 285 | 665 | 48 | 112 | 6 | 14 | **339** | **791** | **1 130** |
| 13 | Wafel przekładany masą kokosową w czekoladzie | kg | 285 | 665 | 48 | 112 | 6 | 14 | **339** | **791** | **1 130** |
| 14 | Wafel przekładany masą orzechową w czekoladzie | kg | 285 | 665 | 48 | 112 | 6 | 14 | **339** | **791** | **1 130** |
| 15 | Wafel przekładany masą toffi w czekoladzie | kg | 285 | 665 | 48 | 112 | 6 | 14 | **339** | **791** | **1 130** |
| 16 | Chipsy - różne smaki | kg | 0 | 0 | 9 | 21 | 0 | 0 | **9** | **21** | **30** |
| 17 | Cukierki czekoladowe | kg | 285 | 665 | 63 | 147 | 12 | 28 | **360** | **840** | **1 200** |
| 18 | Cukierki owocowe z dodatkiem witamin | kg | 270 | 630 | 63 | 147 | 0 | 0 | **333** | **777** | **1 110** |
| 19 | Biszkopty | kg | 90 | 210 | 66 | 154 | 0 | 0 | **156** | **364** | **520** |
| 20 | Ciasteczka kruche | kg | 150 | 350 | 66 | 154 | 0 | 0 | **216** | **504** | **720** |
| 21 | Biszkopty z galaretką w czekoladzie | kg | 240 | 560 | 78 | 182 | 18 | 42 | **336** | **784** | **1 120** |
| 22 | Krakersy | kg | 60 | 140 | 54 | 126 | 0 | 0 | **114** | **266** | **380** |
| 23 | Paluszki | kg | 60 | 140 | 60 | 140 | 0 | 0 | **120** | **280** | **400** |
| 24 | Orzeszki ziemne solone | kg | 60 | 140 | 36 | 84 | 6 | 14 | **102** | **238** | **340** |
| 25 | Kakao | kg | 60 | 140 | 54 | 126 | 3 | 7 | **117** | **273** | **390** |
| 26 | Czekolada do picia | kg | 24 | 56 | 6 | 14 | 6 | 14 | **36** | **84** | **120** |
| 27 | Cukier - saszetka | kg | 18 | 42 | 12 | 28 | 0 | 0 | **30** | **70** | **100** |
| 28 | Proszek do pieczenia | kg | 3 | 7 | 0 | 0 | 1 | 1 | **4** | **8** | **12** |
| 29 | Cukier wanilinowy | kg | 3 | 7 | 0 | 0 | 1 | 1 | **4** | **8** | **12** |
| 30 | Cukier puder | kg | 6 | 14 | 0 | 0 | 3 | 7 | **9** | **21** | **30** |
| 31 | Budyń | kg | 60 | 140 | 30 | 70 | 6 | 14 | **96** | **224** | **320** |
| 32 | Galaretka o smaku agrestowym | kg | 48 | 112 | 0 | 0 | 2 | 4 | **50** | **116** | **166** |
| 33 | Galaretka o smaku truskawkowym | kg | 48 | 112 | 0 | 0 | 2 | 4 | **50** | **116** | **166** |
| 34 | Galaretka o smaku cytrynowym | kg | 48 | 112 | 0 | 0 | 2 | 4 | **50** | **116** | **166** |
| 35 | Galaretka o smaku pomarańczowym | kg | 48 | 112 | 0 | 0 | 2 | 4 | **50** | **116** | **166** |
| 36 | Galaretka | kg | 60 | 140 | 78 | 182 | 0 | 0 | **138** | **322** | **460** |
| 37 | Sos truskawkowy do deserów | kg | 24 | 56 | 0 | 0 | 3 | 7 | **27** | **63** | **90** |
| 38 | Sos wiśniowy do deserów | kg | 24 | 56 | 0 | 0 | 3 | 7 | **27** | **63** | **90** |
| 39 | Sos malinowy do deserów | kg | 24 | 56 | 0 | 0 | 3 | 7 | **27** | **63** | **90** |
| 40 | Kisiel | kg | 90 | 210 | 78 | 182 | 6 | 14 | **174** | **406** | **580** |
| 41 | Krem orzechowo-czekoladowy | kg | 30 | 70 | 63 | 147 | 6 | 14 | **99** | **231** | **330** |
| 42 | Drożdże suszone | kg | 6 | 14 | 0 | 0 | 2 | 4 | **8** | **18** | **26** |
| 43 | Soda oczyszczona | kg | 12 | 28 | 0 | 0 | 0 | 0 | **12** | **28** | **40** |

**Zadanie 2** Dostawa czekolad, wyrobów cukierniczych, deserów i używek do jednostek wojskowych z rejonu Złocieńca, Wałcza, Świdwina, Trzebiatowa, Mirosławca Górnego i ośrodka szkolenia poligonowego Oleszno

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa produktu** | **JM** | **16 WOG Drawsko Pom** | | **21 BLT Świdwin** | | **RAZEM** | | **OGÓŁEM** |
| **Ilość podstawowa** | **Ilość w opcji** | **Ilość podstawowa** | **Ilość w opcji** | **Ilość podstawowa** | **Ilość w opcji** |
| **4. Czekolady, wyroby cukiernicze, desery i używki** | | | | | | | | | |
| 1 | Czekolada gorzka | kg | 885 | 2 065 | 93 | 217 | **978** | **2 282** | **3 260** |
| 2 | Czekolada mleczna | kg | 500 | 5 000 | 126 | 294 | **626** | **5 294** | **5 920** |
| 3 | Czekolada mleczna z orzechami | kg | 500 | 2 950 | 96 | 224 | **596** | **3 174** | **3 770** |
| 4 | Czekolada mleczna z całymi orzechami laskowymi | kg | 900 | 2 100 | 53 | 123 | **953** | **2 223** | **3 176** |
| 5 | Czekolada z nadzieniem owocowym | kg | 900 | 2 100 | 75 | 175 | **975** | **2 275** | **3 250** |
| 6 | Czekolada biała | kg | 0 | 0 | 45 | 105 | **45** | **105** | **150** |
| 7 | Baton energetyczny | kg | 120 | 280 | 77 | 179 | **197** | **459** | **656** |
| 8 | Baton proteinowy | kg | 0 | 0 | 36 | 84 | **36** | **84** | **120** |
| 9 | Baton czekoladowy z nadzieniem | kg | 120 | 280 | 36 | 84 | **156** | **364** | **520** |
| 10 | Koktajl białkowy jednoporcjowy | kg | 0 | 0 | 12 | 28 | **12** | **28** | **40** |
| 11 | Koncentrat napoju izotonicznego | kg | 0 | 0 | 12 | 28 | **12** | **28** | **40** |
| 12 | Wafel przekładany masą kakaową w czekoladzie | kg | 500 | 2 950 | 96 | 224 | **596** | **3 174** | **3 770** |
| 13 | Wafel przekładany masą kokosową w czekoladzie | kg | 500 | 2 950 | 54 | 126 | **554** | **3 076** | **3 630** |
| 14 | Wafel przekładany masą orzechową w czekoladzie | kg | 500 | 2 950 | 60 | 140 | **560** | **3 090** | **3 650** |
| 15 | Wafel przekładany masą toffi w czekoladzie | kg | 500 | 2 950 | 41 | 95 | **541** | **3 045** | **3 586** |
| 16 | Chipsy - różne smaki | kg | 0 | 0 | 24 | 56 | **24** | **56** | **80** |
| 17 | Precle solone | kg | 0 | 0 | 24 | 56 | **24** | **56** | **80** |
| 18 | Słodzik | kg | 0 | 0 | 2 | 4 | **2** | **4** | **6** |
| 19 | Cukierki czekoladowe | kg | 585 | 1 365 | 60 | 140 | **645** | **1 505** | **2 150** |
| 20 | Cukierki owocowe z dodatkiem witamin | kg | 450 | 1 050 | 63 | 147 | **513** | **1 197** | **1 710** |
| 21 | Biszkopty | kg | 0 | 0 | 60 | 140 | **60** | **140** | **200** |
| 22 | Ciasteczka kruche | kg | 500 | 2 450 | 90 | 210 | **590** | **2 660** | **3 250** |
| 23 | Biszkopty z galaretką w czekoladzie | kg | 500 | 2 450 | 62 | 144 | **562** | **2 594** | **3 156** |
| 24 | Krakersy | kg | 285 | 665 | 84 | 196 | **369** | **861** | **1 230** |
| 25 | Paluszki | kg | 285 | 665 | 78 | 182 | **363** | **847** | **1 210** |
| 26 | Orzeszki ziemne solone | kg | 0 | 0 | 51 | 119 | **51** | **119** | **170** |
| 27 | Kakao | kg | 90 | 210 | 42 | 98 | **132** | **308** | **440** |
| 28 | Czekolada do picia | kg | 0 | 0 | 21 | 49 | **21** | **49** | **70** |
| 29 | Cukier - saszetka | kg | 0 | 0 | 12 | 28 | **12** | **28** | **40** |
| 30 | Proszek do pieczenia | kg | 0 | 0 | 5 | 11 | **5** | **11** | **16** |
| 31 | Cukier wanilinowy | kg | 0 | 0 | 5 | 11 | **5** | **11** | **16** |
| 32 | Cukier puder | kg | 3 | 7 | 5 | 13 | **8** | **20** | **28** |
| 33 | Budyń | kg | 180 | 420 | 87 | 203 | **267** | **623** | **890** |
| 34 | Galaretka o smaku agrestowym | kg | 0 | 0 | 15 | 35 | **15** | **35** | **50** |
| 35 | Galaretka o smaku truskawkowym | kg | 0 | 0 | 15 | 35 | **15** | **35** | **50** |
| 36 | Galaretka o smaku cytrynowym | kg | 0 | 0 | 15 | 35 | **15** | **35** | **50** |
| 37 | Galaretka o smaku pomarańczowym | kg | 0 | 0 | 15 | 35 | **15** | **35** | **50** |
| 38 | Galaretka | kg | 500 | 3 050 | 84 | 196 | **584** | **3 246** | **3 830** |
| 39 | Syrop klonowy | kg | 0 | 0 | 5 | 11 | **5** | **11** | **16** |
| 40 | Sos truskawkowy do deserów | kg | 0 | 0 | 5 | 11 | **5** | **11** | **16** |
| 41 | Sos wiśniowy do deserów | kg | 0 | 0 | 5 | 11 | **5** | **11** | **16** |
| 42 | Sos malinowy do deserów | kg | 0 | 0 | 5 | 11 | **5** | **11** | **16** |
| 43 | Kisiel | kg | 500 | 2 450 | 63 | 147 | **563** | **2 597** | **3 160** |
| 44 | Krem orzechowo-czekoladowy | kg | 0 | 0 | 39 | 91 | **39** | **91** | **130** |
| 45 | Drożdże suszone | kg | 3 | 7 | 2 | 6 | **5** | **13** | **18** |
| 46 | Soda oczyszczona | kg | 0 | 0 | 2 | 4 | **2** | **4** | **6** |

**Zadanie 3** Dostawa czekolad, wyrobów cukierniczych, deserów i używek do jednostek wojskowych z rejonu Ustki, Lęborka, Chojnic, Koszalina, Darłowa i ośrodka szkolenia poligonowego Ustka

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa produktu** | **JM** | **6 WOG Ustka** | | **17 WOG Koszalin** | | **RAZEM** | | **OGÓŁEM** |
| **Ilość podstawowa** | **Ilość w opcji** | **Ilość podstawowa** | **Ilość w opcji** | **Ilość podstawowa** | **Ilość w opcji** |
| **4. Czekolady, wyroby cukiernicze, desery i używki** | | | | | | | | | |
| 1 | Czekolada gorzka | kg | 345 | 805 | 165 | 385 | **510** | **1 190** | **1 700** |
| 2 | Czekolada mleczna | kg | 345 | 805 | 180 | 420 | **525** | **1 225** | **1 750** |
| 3 | Czekolada mleczna z orzechami | kg | 345 | 805 | 180 | 420 | **525** | **1 225** | **1 750** |
| 4 | Czekolada mleczna z całymi orzechami laskowymi | kg | 345 | 805 | 180 | 420 | **525** | **1 225** | **1 750** |
| 5 | Czekolada z nadzieniem owocowym | kg | 300 | 700 | 180 | 420 | **480** | **1 120** | **1 600** |
| 6 | Czekolada biała | kg | 345 | 805 | 180 | 420 | **525** | **1 225** | **1 750** |
| 7 | Baton energetyczny | kg | 210 | 490 | 15 | 35 | **225** | **525** | **750** |
| 8 | Baton proteinowy | kg | 90 | 210 | 0 | 0 | **90** | **210** | **300** |
| 9 | Baton czekoladowy z nadzieniem | kg | 120 | 280 | 90 | 210 | **210** | **490** | **700** |
| 10 | Koktajl białkowy jednoporcjowy | kg | 15 | 35 | 0 | 0 | **15** | **35** | **50** |
| 11 | Koncentrat napoju izotonicznego | kg | 15 | 35 | 0 | 0 | **15** | **35** | **50** |
| 12 | Wafel przekładany masą kakaową w czekoladzie | kg | 210 | 490 | 285 | 665 | **495** | **1 155** | **1 650** |
| 13 | Wafel przekładany masą kokosową w czekoladzie | kg | 210 | 490 | 285 | 665 | **495** | **1 155** | **1 650** |
| 14 | Wafel przekładany masą orzechową w czekoladzie | kg | 210 | 490 | 285 | 665 | **495** | **1 155** | **1 650** |
| 15 | Wafel przekładany masą toffi w czekoladzie | kg | 210 | 490 | 0 | 0 | **210** | **490** | **700** |
| 16 | Chipsy - różne smaki | kg | 60 | 140 | 0 | 0 | **60** | **140** | **200** |
| 17 | Precle solone | kg | 30 | 70 | 60 | 140 | **90** | **210** | **300** |
| 18 | Słodzik | kg | 15 | 35 | 0 | 0 | **15** | **35** | **50** |
| 19 | Cukierki czekoladowe | kg | 66 | 154 | 60 | 140 | **126** | **294** | **420** |
| 20 | Cukierki owocowe z dodatkiem witamin | kg | 15 | 35 | 30 | 70 | **45** | **105** | **150** |
| 21 | Biszkopty | kg | 18 | 42 | 0 | 0 | **18** | **42** | **60** |
| 22 | Ciasteczka kruche | kg | 75 | 175 | 30 | 70 | **105** | **245** | **350** |
| 23 | Biszkopty z galaretką w czekoladzie | kg | 75 | 175 | 150 | 350 | **225** | **525** | **750** |
| 24 | Krakersy | kg | 57 | 133 | 30 | 70 | **87** | **203** | **290** |
| 25 | Paluszki | kg | 45 | 105 | 60 | 140 | **105** | **245** | **350** |
| 26 | Orzeszki ziemne solone | kg | 15 | 35 | 30 | 70 | **45** | **105** | **150** |
| 27 | Kakao | kg | 72 | 168 | 45 | 105 | **117** | **273** | **390** |
| 28 | Czekolada do picia | kg | 15 | 35 | 0 | 0 | **15** | **35** | **50** |
| 29 | Cukier - saszetka | kg | 30 | 70 | 0 | 0 | **30** | **70** | **100** |
| 30 | Proszek do pieczenia | kg | 3 | 7 | 0 | 0 | **3** | **7** | **10** |
| 31 | Cukier wanilinowy | kg | 6 | 14 | 0 | 0 | **6** | **14** | **20** |
| 32 | Cukier puder | kg | 6 | 14 | 0 | 0 | **6** | **14** | **20** |
| 33 | Budyń | kg | 60 | 140 | 210 | 490 | **270** | **630** | **900** |
| 34 | Galaretka o smaku agrestowym | kg | 15 | 35 | 0 | 0 | **15** | **35** | **50** |
| 35 | Galaretka o smaku truskawkowym | kg | 15 | 35 | 0 | 0 | **15** | **35** | **50** |
| 36 | Galaretka o smaku cytrynowym | kg | 15 | 35 | 0 | 0 | **15** | **35** | **50** |
| 37 | Galaretka o smaku pomarańczowym | kg | 15 | 35 | 0 | 0 | **15** | **35** | **50** |
| 38 | Galaretka | kg | 240 | 560 | 240 | 560 | **480** | **1 120** | **1 600** |
| 39 | Syrop klonowy | kg | 60 | 140 | 0 | 0 | **60** | **140** | **200** |
| 40 | Sos truskawkowy do deserów | kg | 18 | 42 | 0 | 0 | **18** | **42** | **60** |
| 41 | Sos wiśniowy do deserów | kg | 18 | 42 | 0 | 0 | **18** | **42** | **60** |
| 42 | Sos malinowy do deserów | kg | 18 | 42 | 0 | 0 | **18** | **42** | **60** |
| 43 | Kisiel | kg | 180 | 420 | 240 | 560 | **420** | **980** | **1 400** |
| 44 | Krem orzechowo-czekoladowy | kg | 60 | 140 | 0 | 0 | **60** | **140** | **200** |
| 45 | Drożdże suszone | kg | 6 | 14 | 0 | 0 | **6** | **14** | **20** |
| 46 | Soda oczyszczona | kg | 3 | 7 | 0 | 0 | **3** | **7** | **10** |

**Zadanie 4** Dostawa czekolad, wyrobów cukierniczych, deserów i używek do jednostek wojskowych z rejonu Poznania, Biedruska, Powidza i Jarocina

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa produktu** | **JM** | **14 WOG Poznań** | | **31 BLT Poznań** | | **33 BLTr Powidz** | | **RAZEM** | | **OGÓŁEM** |
| **Ilość podstawowa** | **Ilość w opcji** | **Ilość podstawowa** | **Ilość w opcji** | **Ilość podstawowa** | **Ilość w opcji** | **Ilość podstawowa** | **Ilość w opcji** |
| **4. Czekolady, wyroby cukiernicze, desery i używki** | | | | | | | | | | | |
| 1 | Czekolada gorzka | kg | 105 | 245 | 585 | 1 365 | 135 | 315 | **825** | **1 925** | **2 750** |
| 2 | Czekolada mleczna | kg | 120 | 280 | 585 | 1 365 | 135 | 315 | **840** | **1 960** | **2 800** |
| 3 | Czekolada mleczna z orzechami | kg | 120 | 280 | 585 | 1 365 | 135 | 315 | **840** | **1 960** | **2 800** |
| 4 | Czekolada mleczna z całymi orzechami laskowymi | kg | 120 | 280 | 570 | 1 330 | 135 | 315 | **825** | **1 925** | **2 750** |
| 5 | Czekolada z nadzieniem owocowym | kg | 120 | 280 | 450 | 1 050 | 135 | 315 | **705** | **1 645** | **2 350** |
| 6 | Czekolada biała | kg | 120 | 280 | 585 | 1 365 | 135 | 315 | **840** | **1 960** | **2 800** |
| 7 | Baton energetyczny | kg | 60 | 140 | 150 | 350 | 135 | 315 | **345** | **805** | **1 150** |
| 8 | Baton proteinowy | kg | 60 | 140 | 60 | 140 | 135 | 315 | **255** | **595** | **850** |
| 9 | Baton czekoladowy z nadzieniem | kg | 60 | 140 | 150 | 350 | 135 | 315 | **345** | **805** | **1 150** |
| 10 | Koktajl białkowy jednoporcjowy | kg | 60 | 140 | 0 | 0 | 6 | 14 | **66** | **154** | **220** |
| 11 | Koncentrat napoju izotonicznego | kg | 60 | 140 | 0 | 0 | 0 | 0 | **60** | **140** | **200** |
| 12 | Wafel przekładany masą kakaową w czekoladzie | kg | 60 | 140 | 285 | 665 | 135 | 315 | **480** | **1 120** | **1 600** |
| 13 | Wafel przekładany masą kokosową w czekoladzie | kg | 60 | 140 | 285 | 665 | 135 | 315 | **480** | **1 120** | **1 600** |
| 14 | Wafel przekładany masą orzechową w czekoladzie | kg | 60 | 140 | 285 | 665 | 135 | 315 | **480** | **1 120** | **1 600** |
| 15 | Wafel przekładany masą toffi w czekoladzie | kg | 60 | 140 | 285 | 665 | 135 | 315 | **480** | **1 120** | **1 600** |
| 16 | Chipsy - różne smaki | kg | 300 | 700 | 30 | 70 | 90 | 210 | **420** | **980** | **1 400** |
| 17 | Precle solone | kg | 300 | 700 | 30 | 70 | 90 | 210 | **420** | **980** | **1 400** |
| 18 | Słodzik | kg | 60 | 140 | 0 | 0 | 30 | 70 | **90** | **210** | **300** |
| 19 | Cukierki czekoladowe | kg | 120 | 280 | 6 | 14 | 165 | 385 | **291** | **679** | **970** |
| 20 | Cukierki owocowe z dodatkiem witamin | kg | 120 | 280 | 6 | 14 | 165 | 385 | **291** | **679** | **970** |
| 21 | Biszkopty | kg | 60 | 140 | 30 | 70 | 75 | 175 | **165** | **385** | **550** |
| 22 | Ciasteczka kruche | kg | 60 | 140 | 30 | 70 | 75 | 175 | **165** | **385** | **550** |
| 23 | Biszkopty z galaretką w czekoladzie | kg | 60 | 140 | 60 | 140 | 150 | 350 | **270** | **630** | **900** |
| 24 | Krakersy | kg | 30 | 70 | 435 | 1 015 | 150 | 350 | **615** | **1 435** | **2 050** |
| 25 | Paluszki | kg | 30 | 70 | 435 | 1 015 | 195 | 455 | **660** | **1 540** | **2 200** |
| 26 | Orzeszki ziemne solone | kg | 60 | 140 | 435 | 1 015 | 150 | 350 | **645** | **1 505** | **2 150** |
| 27 | Kakao | kg | 120 | 280 | 15 | 35 | 30 | 70 | **165** | **385** | **550** |
| 28 | Czekolada do picia | kg | 150 | 350 | 0 | 0 | 24 | 56 | **174** | **406** | **580** |
| 29 | Cukier - saszetka | kg | 285 | 665 | 30 | 70 | 6 | 14 | **321** | **749** | **1 070** |
| 30 | Proszek do pieczenia | kg | 15 | 35 | 2 | 4 | 3 | 7 | **20** | **46** | **66** |
| 31 | Cukier wanilinowy | kg | 30 | 70 | 3 | 7 | 1 | 1 | **34** | **78** | **112** |
| 32 | Cukier puder | kg | 30 | 70 | 3 | 7 | 3 | 7 | **36** | **84** | **120** |
| 33 | Budyń | kg | 210 | 490 | 2 | 4 | 78 | 182 | **290** | **676** | **966** |
| 34 | Galaretka o smaku agrestowym | kg | 240 | 560 | 6 | 14 | 15 | 35 | **261** | **609** | **870** |
| 35 | Galaretka o smaku truskawkowym | kg | 240 | 560 | 6 | 14 | 15 | 35 | **261** | **609** | **870** |
| 36 | Galaretka o smaku cytrynowym | kg | 240 | 560 | 6 | 14 | 15 | 35 | **261** | **609** | **870** |
| 37 | Galaretka o smaku pomarańczowym | kg | 240 | 560 | 6 | 14 | 15 | 35 | **261** | **609** | **870** |
| 38 | Galaretka | kg | 210 | 490 | 120 | 280 | 120 | 280 | **450** | **1 050** | **1 500** |
| 39 | Syrop klonowy | kg | 240 | 560 | 15 | 35 | 3 | 7 | **258** | **602** | **860** |
| 40 | Sos truskawkowy do deserów | kg | 60 | 140 | 3 | 7 | 15 | 35 | **78** | **182** | **260** |
| 41 | Sos wiśniowy do deserów | kg | 60 | 140 | 3 | 7 | 15 | 35 | **78** | **182** | **260** |
| 42 | Sos malinowy do deserów | kg | 60 | 140 | 3 | 7 | 15 | 35 | **78** | **182** | **260** |
| 43 | Kisiel | kg | 180 | 420 | 3 | 7 | 120 | 280 | **303** | **707** | **1 010** |
| 44 | Krem orzechowo-czekoladowy | kg | 90 | 210 | 2 | 4 | 45 | 105 | **137** | **319** | **456** |
| 45 | Drożdże suszone | kg | 60 | 140 | 2 | 4 | 8 | 18 | **70** | **162** | **232** |
| 46 | Soda oczyszczona | kg | 15 | 35 | 2 | 4 | 6 | 14 | **23** | **53** | **76** |

**Zadanie 5** Dostawa czekolad, wyrobów cukierniczych, deserów i używek do jednostek wojskowych z rejonu Wejherowa, Gdyni, Siemirowic, Malborka i Pruszcza Gdańskiego

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa produktu** | **JM** | **18 WOG Wejherowo** | | **KPW Gdynia** | | **22 BLT Malbork** | | **RAZEM** | | **OGÓŁEM** |
| **Ilość podstawowa** | **Ilość w opcji** | **Ilość podstawowa** | **Ilość w opcji** | **Ilość podstawowa** | **Ilość w opcji** | **Ilość podstawowa** | **Ilość w opcji** |
| **4. Czekolady, wyroby cukiernicze, desery i używki** | | | | | | | | | | | |
| 1 | Czekolada gorzka | kg | 255 | 595 | 465 | 1 085 | 285 | 665 | **1 005** | **2 345** | **3 350** |
| 2 | Czekolada mleczna | kg | 255 | 595 | 420 | 980 | 300 | 700 | **975** | **2 275** | **3 250** |
| 3 | Czekolada mleczna z orzechami | kg | 255 | 595 | 600 | 1 400 | 120 | 280 | **975** | **2 275** | **3 250** |
| 4 | Czekolada mleczna z całymi orzechami laskowymi | kg | 255 | 595 | 780 | 1 820 | 180 | 420 | **1 215** | **2 835** | **4 050** |
| 5 | Czekolada z nadzieniem owocowym | kg | 255 | 595 | 420 | 980 | 270 | 630 | **945** | **2 205** | **3 150** |
| 6 | Czekolada biała | kg | 150 | 350 | 420 | 980 | 120 | 280 | **690** | **1 610** | **2 300** |
| 7 | Baton energetyczny | kg | 285 | 665 | 420 | 980 | 0 | 0 | **705** | **1 645** | **2 350** |
| 8 | Baton proteinowy | kg | 120 | 280 | 0 | 0 | 0 | 0 | **120** | **280** | **400** |
| 9 | Baton czekoladowy z nadzieniem | kg | 120 | 280 | 480 | 1 120 | 120 | 280 | **720** | **1 680** | **2 400** |
| 10 | Koktajl białkowy jednoporcjowy | kg | 60 | 140 | 0 | 0 | 0 | 0 | **60** | **140** | **200** |
| 11 | Koncentrat napoju izotonicznego | kg | 60 | 140 | 0 | 0 | 0 | 0 | **60** | **140** | **200** |
| 12 | Wafel przekładany masą kakaową w czekoladzie | kg | 165 | 385 | 480 | 1 120 | 90 | 210 | **735** | **1 715** | **2 450** |
| 13 | Wafel przekładany masą kokosową w czekoladzie | kg | 165 | 385 | 480 | 1 120 | 90 | 210 | **735** | **1 715** | **2 450** |
| 14 | Wafel przekładany masą orzechową w czekoladzie | kg | 165 | 385 | 480 | 1 120 | 90 | 210 | **735** | **1 715** | **2 450** |
| 15 | Wafel przekładany masą toffi w czekoladzie | kg | 165 | 385 | 600 | 1 400 | 90 | 210 | **855** | **1 995** | **2 850** |
| 16 | Chipsy - różne smaki | kg | 90 | 210 | 0 | 0 | 0 | 0 | **90** | **210** | **300** |
| 17 | Precle solone | kg | 90 | 210 | 300 | 700 | 0 | 0 | **390** | **910** | **1 300** |
| 18 | Słodzik | kg | 45 | 105 | 0 | 0 | 0 | 0 | **45** | **105** | **150** |
| 19 | Cukierki czekoladowe | kg | 255 | 595 | 300 | 700 | 60 | 140 | **615** | **1 435** | **2 050** |
| 20 | Cukierki owocowe z dodatkiem witamin | kg | 150 | 350 | 270 | 630 | 30 | 70 | **450** | **1 050** | **1 500** |
| 21 | Biszkopty | kg | 150 | 350 | 0 | 0 | 45 | 105 | **195** | **455** | **650** |
| 22 | Ciasteczka kruche | kg | 165 | 385 | 480 | 1 120 | 75 | 175 | **720** | **1 680** | **2 400** |
| 23 | Biszkopty z galaretką w czekoladzie | kg | 255 | 595 | 420 | 980 | 60 | 140 | **735** | **1 715** | **2 450** |
| 24 | Krakersy | kg | 345 | 805 | 720 | 1 680 | 15 | 35 | **1 080** | **2 520** | **3 600** |
| 25 | Paluszki | kg | 345 | 805 | 720 | 1 680 | 15 | 35 | **1 080** | **2 520** | **3 600** |
| 26 | Orzeszki ziemne solone | kg | 90 | 210 | 720 | 1 680 | 6 | 14 | **816** | **1 904** | **2 720** |
| 27 | Kakao | kg | 24 | 56 | 300 | 700 | 15 | 35 | **339** | **791** | **1 130** |
| 28 | Czekolada do picia | kg | 60 | 140 | 0 | 0 | 0 | 0 | **60** | **140** | **200** |
| 29 | Cukier - saszetka | kg | 90 | 210 | 400 | 7 600 | 30 | 70 | **520** | **7 880** | **8 400** |
| 30 | Proszek do pieczenia | kg | 9 | 21 | 18 | 42 | 1 | 1 | **28** | **64** | **92** |
| 31 | Cukier wanilinowy | kg | 9 | 21 | 30 | 70 | 1 | 1 | **40** | **92** | **132** |
| 32 | Cukier puder | kg | 30 | 70 | 180 | 420 | 6 | 14 | **216** | **504** | **720** |
| 33 | Budyń | kg | 60 | 140 | 240 | 560 | 15 | 35 | **315** | **735** | **1 050** |
| 34 | Galaretka o smaku agrestowym | kg | 75 | 175 | 0 | 0 | 60 | 140 | **135** | **315** | **450** |
| 35 | Galaretka o smaku truskawkowym | kg | 75 | 175 | 0 | 0 | 60 | 140 | **135** | **315** | **450** |
| 36 | Galaretka o smaku cytrynowym | kg | 75 | 175 | 0 | 0 | 60 | 140 | **135** | **315** | **450** |
| 37 | Galaretka o smaku pomarańczowym | kg | 75 | 175 | 0 | 0 | 60 | 140 | **135** | **315** | **450** |
| 38 | Galaretka | kg | 75 | 175 | 360 | 840 | 0 | 0 | **435** | **1 015** | **1 450** |
| 39 | Syrop klonowy | kg | 60 | 140 | 120 | 280 | 3 | 7 | **183** | **427** | **610** |
| 40 | Sos truskawkowy do deserów | kg | 30 | 70 | 240 | 560 | 0 | 0 | **270** | **630** | **900** |
| 41 | Sos wiśniowy do deserów | kg | 30 | 70 | 0 | 0 | 0 | 0 | **30** | **70** | **100** |
| 42 | Sos malinowy do deserów | kg | 30 | 70 | 0 | 0 | 0 | 0 | **30** | **70** | **100** |
| 43 | Kisiel | kg | 30 | 70 | 360 | 840 | 180 | 420 | **570** | **1 330** | **1 900** |
| 44 | Krem orzechowo-czekoladowy | kg | 45 | 105 | 300 | 700 | 0 | 0 | **345** | **805** | **1 150** |
| 45 | Drożdże suszone | kg | 24 | 56 | 0 | 0 | 1 | 1 | **25** | **57** | **82** |
| 46 | Soda oczyszczona | kg | 9 | 21 | 0 | 0 | 1 | 2 | **10** | **23** | **33** |

**Zadanie 6** Dostawa czekolad, wyrobów cukierniczych, deserów i używekdo jednostek wojskowych z rejonu Bydgoszczy, Torunia, Inowrocławia, Grudziądza, Grupy, Brodnicy i Chełmna

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa produktu** | **JM** | **11 WOG Bydgoszcz** | | **12 WOG Toruń** | | **13 WOG Grudziądz** | | **1 Blog Bydgoszcz** | | **RAZEM** | | **OGÓŁEM** |
| **Ilość podstawowa** | **Ilość w opcji** | **Ilość podstawowa** | **Ilość w opcji** | **Ilość podstawowa** | **Ilość w opcji** | **Ilość podstawowa** | **Ilość w opcji** | **Ilość podstawowa** | **Ilość w opcji** |
| **4. Czekolady, wyroby cukiernicze, desery i używki** | | | | | | | | | | | | | |
| 1 | Czekolada gorzka | kg | 750 | 2 500 | 200 | 5 000 | 585 | 1 950 | 45 | 150 | **1 580** | **9 600** | **11 180** |
| 2 | Czekolada mleczna | kg | 750 | 2 500 | 200 | 5 000 | 870 | 2 900 | 75 | 250 | **1 895** | **10 650** | **12 545** |
| 3 | Czekolada mleczna z orzechami | kg | 720 | 2 400 | 200 | 5 000 | 570 | 1 900 | 66 | 220 | **1 556** | **9 520** | **11 076** |
| 4 | Czekolada mleczna z całymi orzechami laskowymi | kg | 720 | 2 400 | 200 | 5 000 | 0 | 0 | 60 | 200 | **980** | **7 600** | **8 580** |
| 5 | Czekolada z nadzieniem owocowym | kg | 600 | 2 000 | 500 | 4 050 | 510 | 1 700 | 60 | 200 | **1 670** | **7 950** | **9 620** |
| 6 | Czekolada biała | kg | 720 | 2 400 | 200 | 5 000 | 0 | 0 | 30 | 100 | **950** | **7 500** | **8 450** |
| 7 | Baton energetyczny | kg | 420 | 1 400 | 750 | 2 500 | 0 | 0 | 21 | 70 | **1 191** | **3 970** | **5 161** |
| 8 | Baton proteinowy | kg | 315 | 1 050 | 570 | 1 900 | 0 | 0 | 21 | 70 | **906** | **3 020** | **3 926** |
| 9 | Baton czekoladowy z nadzieniem | kg | 285 | 950 | 870 | 2 900 | 285 | 950 | 45 | 150 | **1 485** | **4 950** | **6 435** |
| 10 | Koktajl białkowy jednoporcjowy | kg | 150 | 500 | 30 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | **180** | **600** | **780** |
| 11 | Koncentrat napoju izotonicznego | kg | 150 | 500 | 30 | 100 | 0 | 0 | 0 | 0 | **180** | **600** | **780** |
| 12 | Wafel przekładany masą kakaową w czekoladzie | kg | 420 | 1 400 | 720 | 2 400 | 570 | 1 900 | 60 | 200 | **1 770** | **5 900** | **7 670** |
| 13 | Wafel przekładany masą kokosową w czekoladzie | kg | 426 | 1 420 | 720 | 2 400 | 570 | 1 900 | 60 | 200 | **1 776** | **5 920** | **7 696** |
| 14 | Wafel przekładany masą orzechową w czekoladzie | kg | 426 | 1 420 | 720 | 2 400 | 570 | 1 900 | 60 | 200 | **1 776** | **5 920** | **7 696** |
| 15 | Wafel przekładany masą toffi w czekoladzie | kg | 426 | 1 420 | 720 | 2 400 | 570 | 1 900 | 60 | 200 | **1 776** | **5 920** | **7 696** |
| 16 | Chipsy - różne smaki | kg | 180 | 600 | 500 | 7 300 | 0 | 0 | 0 | 0 | **680** | **7 900** | **8 580** |
| 17 | Precle solone | kg | 60 | 200 | 480 | 1 600 | 0 | 0 | 0 | 0 | **540** | **1 800** | **2 340** |
| 18 | Słodzik | kg | 30 | 100 | 60 | 200 | 0 | 0 | 0 | 0 | **90** | **300** | **390** |
| 19 | Cukierki czekoladowe | kg | 450 | 1 500 | 540 | 1 800 | 870 | 2 900 | 45 | 150 | **1 905** | **6 350** | **8 255** |
| 20 | Cukierki owocowe z dodatkiem witamin | kg | 390 | 1 300 | 450 | 1 500 | 750 | 2 500 | 30 | 100 | **1 620** | **5 400** | **7 020** |
| 21 | Biszkopty | kg | 150 | 500 | 480 | 1 600 | 3 | 10 | 15 | 50 | **648** | **2 160** | **2 808** |
| 22 | Ciasteczka kruche | kg | 300 | 1 000 | 480 | 1 600 | 3 | 10 | 24 | 80 | **807** | **2 690** | **3 497** |
| 23 | Biszkopty z galaretką w czekoladzie | kg | 450 | 1 500 | 570 | 1 900 | 0 | 0 | 24 | 80 | **1 044** | **3 480** | **4 524** |
| 24 | Krakersy | kg | 426 | 1 420 | 510 | 1 700 | 0 | 0 | 12 | 40 | **948** | **3 160** | **4 108** |
| 25 | Paluszki | kg | 195 | 650 | 510 | 1700 | 0 | 0 | 15 | 50 | **720** | **2400** | **3 120** |
| 26 | Orzeszki ziemne solone | kg | 156 | 520 | 300 | 1000 | 0 | 0 | 15 | 50 | **471** | **1 570** | **2 041** |
| 27 | Kakao | kg | 30 | 100 | 165 | 550 | 3 | 10 | 21 | 70 | **219** | **730** | **949** |
| 28 | Czekolada do picia | kg | 30 | 100 | 210 | 700 | 0 | 0 | 15 | 50 | **255** | **850** | **1 105** |
| 29 | Cukier - saszetka | kg | 15 | 50 | 603 | 2010 | 0 | 0 | 15 | 50 | **633** | **2 110** | **2 743** |
| 30 | Proszek do pieczenia | kg | 6 | 20 | 18 | 60 | 0 | 0 | 2 | 5 | **26** | **85** | **111** |
| 31 | Cukier wanilinowy | kg | 21 | 70 | 24 | 80 | 3 | 10 | 3 | 10 | **51** | **170** | **221** |
| 32 | Cukier puder | kg | 33 | 110 | 72 | 240 | 3 | 10 | 3 | 10 | **111** | **370** | **481** |
| 33 | Budyń | kg | 96 | 320 | 186 | 620 | 375 | 1 250 | 9 | 30 | **666** | **2220** | **2 886** |
| 34 | Galaretka o smaku agrestowym | kg | 126 | 420 | 120 | 400 | 0 | 0 | 24 | 80 | **270** | **900** | **1 170** |
| 35 | Galaretka o smaku truskawkowym | kg | 126 | 420 | 120 | 400 | 0 | 0 | 24 | 80 | **270** | **900** | **1 170** |
| 36 | Galaretka o smaku cytrynowym | kg | 126 | 420 | 120 | 400 | 0 | 0 | 24 | 80 | **270** | **900** | **1 170** |
| 37 | Galaretka o smaku pomarańczowym | kg | 126 | 420 | 120 | 400 | 0 | 0 | 24 | 80 | **270** | **900** | **1 170** |
| 38 | Galaretka | kg | 360 | 1200 | 135 | 450 | 210 | 700 | 60 | 200 | **765** | **2550** | **3 315** |
| 39 | Syrop klonowy | kg | 12 | 40 | 435 | 1450 | 0 | 0 | 0 | 0 | **447** | **1490** | **1 937** |
| 40 | Sos truskawkowy do deserów | kg | 6 | 20 | 105 | 350 | 0 | 0 | 15 | 50 | **126** | **420** | **546** |
| 41 | Sos wiśniowy do deserów | kg | 6 | 20 | 105 | 350 | 0 | 0 | 15 | 50 | **126** | **420** | **546** |
| 42 | Sos malinowy do deserów | kg | 6 | 20 | 105 | 350 | 0 | 0 | 15 | 50 | **126** | **420** | **546** |
| 43 | Kisiel | kg | 81 | 270 | 225 | 750 | 420 | 1 400 | 60 | 200 | **786** | **2620** | **3 406** |
| 44 | Krem orzechowo-czekoladowy | kg | 45 | 150 | 300 | 1000 | 0 | 0 | 15 | 50 | **360** | **1200** | **1 560** |
| 45 | Drożdże suszone | kg | 15 | 50 | 3 | 10 | 15 | 50 | 6 | 20 | **39** | **130** | **169** |
| 46 | Soda oczyszczona | kg | 18 | 60 | 18 | 60 | 3 | 10 | 0 | 0 | **39** | **130** | **169** |

1. Wykonawca może złożyć ofertę w odniesieniu do jednej, kilku lub wszystkich części zamówienia (art. 91 ust. 1).

##### Rozdział V

##### Informacje dodatkowe

1. Zamawiający nie przewiduje:
2. udzielenia zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 8 ustawy Pzp,
3. aukcji elektronicznej,
4. zawarcia umowy ramowej,
5. zwrotu kosztów udziału w postępowaniu (Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty związane   
   z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania, przez co Zamawiający nie odpowiada za koszty poniesione przez Wykonawców w związku z przygotowaniem i złożeniem oferty z zastrzeżeniem art. 261 uPzp);
6. rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcami w walutach obcych (rozliczenia będą prowadzone jedynie w złotych polskich),
7. składania ofert wariantowych, o których mowa w art. 92 ust. 1 ustawy Pzp,
8. zastosowania wymagań zatrudniania osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 ustawy Pzp,
9. zastosowania wymagań, o których mowa w art. 94 ustawy Pzp,
10. przeprowadzenia wizji lokalnej lub sprawdzenia dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia, o których mowa w art. 131 ust. 2 ustawy Pzp,
11. złożenia ofert w postaci katalogów elektronicznych,
12. udzielania zaliczek na poczet wykonania zamówienia, o których mowa w art. 442 uPzp,
13. zastosowanie odwróconej kolejności oceny, o której mowa w art. 139 ust. 1 ustawy Pzp.
14. Zamawiający zgodnie z art. 107 ust. 2 ustawy Pzp przewiduje możliwość złożenia bądź uzupełnienia przedmiotowych środków dowodowych.

##### Rozdział VI

##### Opis wymagań dotyczących powierzania wykonania części zamówienia podwykonawcy

1. Wykonawca zgodnie z art. 462 ust. 1 ustawy Pzp, może powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy.
2. W przypadku, gdy Wykonawca zamierza powierzyć wykonanie części zamówienia podwykonawcy, Zamawiający żąda od Wykonawcy wskazania w ofercie:
3. części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcy oraz
4. podania nazw ewentualnych podwykonawców, jeżeli są już znani.
5. Zamawiający nie będzie badał, czy zachodzą wobec podwykonawcy/podwykonawców podstawy wykluczenia określone w rozdziale VIII SWZ.
6. Zgodnie z art. 462 ust. 8 ustawy Pzp, powierzenie części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.
7. W przypadku, gdy Wykonawca nie wskaże części zamówienia (zakresu), której wykonanie powierzy podwykonawcom Zamawiający uzna, że całość zamówienia Wykonawca wykona samodzielnie.

##### Rozdział VII

##### Termin wykonania zamówienia i miejsce dostawy

1. Zamówienie publiczne zostanie wykonane w sposób sukcesywny (na podstawie składanych zamówień)   
   w okresie:
2. **w zakresie zamówienia podstawowego** –**12 miesięcy** **od dnia zawarcia umowy (jednak nie wcześniej niż od 02.01.2025 r.) nie dłużej niż do 31.12.2025 r.**
3. **w zakresie zamówienia w ramach prawa opcji** – od dnia poinformowania Wykonawcy   
   o uruchomieniu prawa opcji do dnia 31.12.2025 r.;

z zastrzeżeniem prawa opcji określonym w Rozdziale III i IV SWZ oraz w „Projektowanych postanowieniach umowy” stanowiących załącznik nr 5 do SWZ.

1. W przypadku, gdyby termin realizacji zamówienia miał zakończyć się po 31 grudnia 2025 r., to ostatecznym dniem, w którym Wykonawca zobowiązuje się zrealizować zamówienie jest 31 grudnia 2025 r. – dotyczy zamówienia podstawowego i zamówienia w ramach „Prawa opcji”).
2. W przypadku gdy ostatni dzień realizacji zamówienia przypada na sobotę lub dzień uznany ustawowo   
   za wolny w kraju, w którym siedzibę ma Zamawiający, to termin realizacji przypada następnego dnia, który nie jest dniem wolnym od pracy ani sobotą.
3. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia do Odbiorców wyszczególnionych w poszczególnych zadaniach, na poniżej podane adresy:

**ZADANIE 1**

**15 WOG SZCZECIN**, 70-231 Szczecin, ul. Narutowicza 10 a, tel. 261-452-189, 261-452-181, fax. 261-452-398, 261-452-249.

- miejsca dostaw:

* + 71-904 Szczecin, ul. Al. Wojska Polskiego 250 (GZ Szczecin), tel. 261-455-245,   
    tel./fax. 261-455-322, 261-455-323;
  + 73-110 Stargard, ul. Al. Żołnierza 37 (GZ Stargard), tel. 261-451-776,   
    tel./fax. 261-451-781, 261-451-779;
  + 73-201 Choszczno, ul. Drawieńska 42 (GZ Choszczno), tel. 261-477-481,   
    261-477-468.

Dokumenty wystawiać następująco: Zamawiający (Płatnik) –Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna Wałcz, Odbiorca - 15 WOG Szczecin, miejsca dostawy: Szczecin, ul. Al. Wojska Polskiego 250 (GZ Szczecin) lub Stargard, ul. Al. Żołnierza 37 (GZ Stargard) lub Choszczno, ul. Dąbrowszczaków Choszczno (GZ).

**KOMENDA PORTU WOJENNEGO ŚWINOUJŚCIE**, ul. Steyera 28, 72-600 Świnoujście, tel./fax. 261-242-281, fax. 261-242-309.

- miejsce dostaw:

* + 72-600 Świnoujście, ul. Steyera 28, tel. 261-242-281, 261-242-614, 261-242-274,   
    261-242-836;
  + Grupa Zabezpieczenia Dziwnów, 72-420 Dziwnów, ul. Marynarki Wojennej 1.

**3 BATALION LOGISTYCZNY**, 72-100 Glewice, tel. 261-453-514, 261-453-511, tel./fax. 261-453-512.

**ZADANIE 2**

**16 WOG DRAWSKO POMORSKIE**, ul. Główna 1, 78-500 Drawsko Pomorskie,   
tel. 261-474-217, 261-474-087.

- miejsce dostaw:

* + 78-513 Oleszno, ul. Główna 1, tel. 261-474-217, 261-474-087;
  + 78-524 Złocieniec, ul. Czwartków 4, tel. 261-465-540, 261-465-165;
  + 78-600 Wałcz, ul. Kościuszki 24, tel. 261-474-446, 261-472-085;

Dokumenty wystawiać następująco: Zamawiający (Płatnik) – Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna Wałcz, Odbiorca – 16 WOG Drawsko Pomorskie, miejsca dostawy: Oleszno, ul. Główna 1 lub Złocieniec,   
ul. Czwartków 4 lub Wałcz, ul. Kościuszki 24.

**21 BAZA LOTNICTWA TAKTYCZNEGO**, 78-301 Świdwin, ul. Połczyńska 32, tel. 261-532-409, 261-532-411, fax. 261-532-822.

- miejsca dostaw:

* + 78-301 Świdwin, ul. Połczyńska 32, tel. 261-532-409, 261-532-411, fax. 261-532-822;
  + 72-320 Trzebiatów, ul. Zagórska 21, tel. 261-459-384;
  + 78-651 Mirosławiec Górny, tel. 261-525-826, 261-525-502.

Dokumenty wystawiać następująco: Zamawiający (Płatnik) – Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna Wałcz, Odbiorca – 21 BLT Świdwin, miejsca dostawy: Świdwin, ul. Połczyńska 32 lub Trzebiatów, ul. Zagórska 21 lub Mirosławiec Górny.

**ZADANIE 3**

**6 WOG USTKA**, 76-271 Ustka, Oś. Lędowo 1N, tel. 261-231-248, 261-231-318,   
fax. 261-231-421.

- miejsce dostaw:

* + 76-271 Ustka, Oś. Lędowo 1N, tel. 261-231-248, 261-231-318;
  + 76-271 Ustka 3, tel. 261-231-537, 261-231-473;
  + 84-300 Lębork, ul. Obrońców Wybrzeża 1, tel. 261-468-773, fax. 261-468-735;
  + 89-600 Chojnice, tel. 261-534-106, 261-534-197;
  + 77-330 Czarne, ul. Strzelecka 35, tel. 261-467-296, fax. 261-467-298.

Dokumenty wystawiać następująco: Zamawiający (Płatnik) – Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna Wałcz, Odbiorca – 6 WOG Ustka, miejsca dostawy: Ustka, Oś. Lędowo 1N lub Ustka 3 lub Lębork, ul. Obrońców Wybrzeża 1 lub 89-600 Chojnice lub 77-300 Czarne ul. Strzelecka 35.

**17 WOG KOSZALIN**, 75-901 Koszalin, ul. 4-go Marca 5, tel. 261-456-876, fax. 261-456-365.

- miejsce dostaw:

* + 75-903 Koszalin, ul. Wojska Polskiego 66, tel. 261-456-385, fax. 261-456-365;
  + 76-150 Darłowo, ul. Zwycięstwa 2, tel. 261-237-217, fax. 261-237-121;
  + 75-101 Kołobrzeg, ul. Wiosenna 4a, tel. 261-223-800, fax. 261-223-803.

Dokumenty wystawiać następująco: Zamawiający (Płatnik) – Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna Wałcz, Odbiorca – 17 WOG Koszalin, miejsca dostawy: Koszalin, ul. Wojska Polskiego 66 lub Darłowo,   
ul. Zwycięstwa 2 lub Kołobrzeg, ul. Wiosenna 4a.

**ZADANIE 4**

**14 WOG POZNAŃ**, 61-716 Poznań 102,skr. 129, ul. Bukowska 34, tel. 261-577-114, 261-577-244, 261-577-439, fax. 261-577-438.

- miejsce dostaw:

* + 61-716 Poznań, ul. Wojska Polskiego 86-90, tel./fax. 261-575-202;
  + 60-811 Poznań, ul. Bukowska 34, tel./fax. 261-575-202;
  + 62-003 Biedrusko, ul. Ogrodowa 1, tel./fax. 261-579-122.

Dokumenty wystawiać następująco: Zamawiający (Płatnik) – Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna Wałcz, Odbiorca – 14 WOG Poznań, miejsca dostawy: Poznań, ul. Wojska Polskiego 86/90 lub ul. Bukowska 34 lub Biedrusko, ul. Ogrodowa 1.

**31 BAZA LOTNICTWA TAKTYCZNEGO**, 61-325 Poznań, ul. Silniki 1, tel./fax. 261-548-525, 261-548-610, 261-548-526, 261-548-526, 261-548-524.

**33 BAZA LOTNICTWA TRANSPORTOWEGO**, 62-430 Powidz, ul. Witkowska 8,   
tel. 261-544-387, 261-544-355, 261-544-455, 261-544-381, 261-544-356, fax. 261-544-354.

- miejsce dostaw:

* + 62-430 Powidz, ul. Osiedle 6, tel. 261-544-387, 261-544-355, 261-544-455, 261-544-381, 261-544-356, fax. 261-544-354;
  + 63-200 Jarocin, ul. Wojska Polskiego 71, tel. 261-581-491, 261-581-493, 261-544-489, 261-581-499, 261-544-387, fax. 261-581-498.

Dokumenty wystawiać następująco: Zamawiający (Płatnik) – Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna Wałcz, Odbiorca – 33 BLTr Powidz, miejsca dostawy: Powidz, ul. Osiedle 6 lub Jarocin,   
ul. Wojska Polskiego 71.

**ZADANIE 5**

**18 WOG WEJHEROWO**, 84-200 Wejherowo, ul. Sobieskiego 277, tel. 261-251-929, 261-251-823, 261-251-823, 261-251-716, 261-251-542, 261-251-687, fax. 261-251-697, 261-251-918.

- miejsce dostaw:

* + 84-200 Wejherowo, ul. Sobieskiego 277, tel. tel. 261-251-929, 261-251-823, 261-251-823, 261-251-716, 261-251-542, 261-251-687, fax. 261-251-697, 261-251-918;
  + 81-929 Gdynia 17, ul. Zielona b/n, tel. 261-268-682;
  + 84-313 Siemirowice, tel. 261-252-252.

Dokumenty wystawiać następująco: Zamawiający (Płatnik) – Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna Wałcz, Odbiorca – 18 WOG Wejherowo, miejsca dostawy: Wejherowo ul. Sobieskiego 277 lub Gdynia 17,   
ul. Zielona b/n lub Siemirowice.

**KOMENDA PORTU WOJENNEGO GDYNIA**, 81-103 Gdynia, Rondo Bitwy pod Oliwą 1, tel. 261-262-351, 261-266-899.

- miejsce dostaw:

* + 81-103 Gdynia, Gdynia Oksywie, Rondo Bitwy pod Oliwą 1, tel. 261-262-351,   
    261-266-899;
  + 81-103 Gdynia, Gdynia Redłowo, ul. Orląt Lwowskich 26, tel. 261-262-351,   
    261-266-899.

Dokumenty wystawiać następująco: Zamawiający (Płatnik) – Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna Wałcz, Odbiorca – KPW Gdynia, miejsca dostawy: Gdynia Oksywie, Rondo Bitwy pod Oliwą 1 lub Gdynia Redłowo, ul. Orląt Lwowskich 26.

**22 BAZA LOTNICTWA TAKTYCZNEGO**, 82-200 Malbork, ul. 17 Marca 20, tel. 261-536-430, fax. 261-536-239.

-miejsce dostawy:

* + 82-200 Malbork, ul. 17 Marca 20, tel. (261-536-120, 261-536-264, 261-536-762,   
    261-536-269;
  + 83-001 Pruszcz Gdański ul. Powstańców W-wy, tel./ fax. 261-271-320.

Dokumenty wystawiać następująco: Zamawiający (Płatnik) – Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna Wałcz, Odbiorca – 22 BLT Malbork, miejsce dostawy: Malbork, ul. 17 Marca 20 lub Pruszcz Gdański,   
ul. Powstańców W-wy.

**ZADANIE 6**

**11 WOG BYDGOSZCZ**, 85-915 Bydgoszcz, ul. Gdańska 147, tel. 261-412-894, 261-412-852,   
fax. 261-411-002.

- miejsca dostaw:

* 85-915 Bydgoszcz, ul. Gdańska 147, tel. 261-412-894, 261-412-852, fax. 261-411-002;
* 85-915 Bydgoszcz, ul. Dwernickiego 1 tel. 261-413-745, fax. 261-413-035.

Dokumenty wystawiać następująco: Zamawiający (Płatnik) – Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna Wałcz, Odbiorca – 11 WOG Bydgoszcz, miejsca dostawy: Bydgoszcz, ul. Gdańska 147 lub ul. Dwernickiego 1.

**12 WOG TORUŃ**, 87-100 Toruń, ul. Okólna 37, tel./fax. 261-433-559, 261-433-295.

- miejsce dostaw:

* 87-100 Toruń, ul. Okólna 37, tel. 261-433-683;
* 88-100 Inowrocław, ul. Jacewska 73, tel./fax. 261-437-423, 261-437-427, 261-437-424;
* 87-100 Toruń, ul. Sobieskiego 36, tel./fax. 261-432-302.

Dokumenty wystawiać następująco: Zamawiający (Płatnik) – Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna Wałcz, Odbiorca – 12 WOG Toruń, miejsce dostawy: Toruń, ul. Okólna 37 lub Inowrocław, ul. Jacewska 73 lub Toruń, Sobieskiego 36.

**13 WOG GRUDZIĄDZ**, 86-300 Grudziądz, ul. Czwartaków 1, tel. 261-438-933, 261-438-946, fax. 261-438-931.

- miejsce dostaw:

* 86-300 Grudziądz, ul. Bema 2, tel. 261-482-756, 261-482-694, fax. 261-482-756;
* 86-300 Grudziądz, ul. Jagiełły 6, tel. 261-482-534, 261-482-693, fax. 261-482-534;
* 86-134 Grupa, ul. Dworcowa 6A, tel. 261-484-462, 261-484-292, fax. 261-484-462;
* 87-300 Brodnica, ul. Czwartaków 1, tel. 261-438-933, 261-438-946, fax. 261-438-931;
* 86-200 Chełmno, Al. 3 Maja 4, tel. 261-434-235, 261-434-443, fax. 261-434-277;
* 86-300 Grudziądz, ul. Czwartków 3, tel. 261-482-756, 261-482-694, fax. 261-482-756;
* 86-300 Grudziądz, ul. Hallera 62, tel. 261-482-756, 261-482-694, fax. 261-482-756.

Dokumenty wystawiać następująco: Zamawiający (Płatnik) – Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna Wałcz, Odbiorca – 13 WOG Grudziądz, miejsca dostawy: Grudziądz, ul. Bema 2 lub ul. Jagiełły 6   
lub Grupa-ul. Koszarowa 2 lub Brodnica, ul. Czwartaków 1 lub Czwartków 3 lub Hallera 62 lub Chełmno,   
Al. 3 Maja 4.

**DOWÓDZTWO 1 BRYGADY LOGISTYCZNEJ,** 85-681 Bydgoszcz, ul. Powstańców W-wy 2, tel. 261-411-661, fax. 261-417-470.

- miejsca dostaw:

* 85-681 Bydgoszcz, ul. Powstańców W-wy 2, tel. 261-417-476, fax. 261-417-475;
* 85-312 Bydgoszcz, ul. Szubińska 101 tel./fax. 261-410-996.

Dokumenty wystawiać następująco: Zamawiający (Płatnik) – Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna Wałcz, Odbiorca – 1 BLog Bydgoszcz, miejsce dostawy: Bydgoszcz, ul. Powstańców W-wy 2   
lub ul. Szubińska 101.

##### Rozdział VIII

##### Kwalifikacja podmiotowa i przedmiotowa Wykonawców – podstawy wykluczenia

1. **O udzielenie zamówienia ubiegać się mogą Wykonawcy, którzy:**
2. **Spełniają warunki w postępowaniu określone w art. 112 ust. 2 ustawy Pzp, dotyczące:**
3. **zdolności do występowania w obrocie gospodarczym**

*Zamawiający nie formułuje wymogu w zakresie wyżej opisanego warunku*.

1. **uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów**

Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że posiada:

obowiązującą decyzję administracyjną właściwego powiatowego lekarza weterynarii w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania albo przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, zgodnie z art. 20 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t. j. Dz. U. z 2023 r., poz. 872)

*lub*

obowiązującą decyzję administracyjną właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej   
w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia nie zwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej, zgodnie z art. 62 ust.1 pkt 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r.   
o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023, poz. 1448),

*lub*

zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów zgodne z art. 62 ust. 1 pkt 4, w związku z art. 67 ust. 3   
pkt 6 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023,   
poz. 1448) i rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r., w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U.   
z 2007 r. Nr 106, poz. 730).

W przypadku Wykonawcy zagranicznego winien on posiadać dokument zezwalający   
na wykonywanie działalności w zakresie przedmiotu zamówienia wydany zgodnie z przepisami obowiązującymi w państwie Wykonawcy. Wykonawca z poza Unii Europejskiej składa dodatkowo dokument, wydany przez właściwy organ w jego kraju, zezwalający na eksport produktów będących przedmiotem niniejszego zamówienia na rynki krajów Unii Europejskiej.

*Zamawiający uzna, że wymóg przedstawienia w/w dokumentu został spełniony, jeżeli Wykonawca przedłoży w/w dokument lub oświadczenie Wykonawcy informujące, iż w jego kraju nie wydaje się w/w dokumentów.*

1. **sytuacji ekonomicznej lub finansowej**

*Zamawiający nie formułuje wymogu w zakresie wyżej opisanego warunku.*

1. **zdolności technicznej lub zawodowej**

*Zamawiający nie formułuje wymogu w zakresie wyżej opisanego warunku.*

1. **Nie podlegają wykluczeniu na podstawie przepisów art. 108 ust. 1 oraz art. 109 ust. 1 pkt 1) i 4) ustawy Pzp**

*Wykonawca, zgodnie z art. 110 ust. 2 ustawy Pzp, nie podlega wykluczeniu w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 5 lub art. 109 ust. 1 pkt 4, jeżeli udowodni Zamawiającemu,   
że spełnił łącznie następujące przesłanki:*

1. *naprawił lub zobowiązał się do naprawienia szkody wyrządzonej przestępstwem, wykroczeniem   
   lub swoim nieprawidłowym postępowaniem, w tym poprzez zadośćuczynienie pieniężne,*
2. *wyczerpująco wyjaśnił fakty i okoliczności związane z przestępstwem, wykroczeniem lub swoim nieprawidłowym postępowaniem oraz spowodowanymi przez nie szkodami, aktywnie współpracując odpowiednio z właściwymi organami, w tym organami ścigania,   
   lub Zamawiającym,*
3. *podjął konkretne środki techniczne, organizacyjne i kadrowe, odpowiednie dla zapobiegania dalszym przestępstwom, wykroczeniom lub nieprawidłowemu postępowaniu, w szczególności:*
4. *zerwał wszelkie powiązania z osobami lub podmiotami odpowiedzialnymi za nieprawidłowe postępowanie Wykonawcy,*
5. *zreorganizował personel,*
6. *wdrożył system sprawozdawczości i kontroli,*
7. *utworzył struktury audytu wewnętrznego do monitorowania przestrzegania przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów,*
8. *wprowadził wewnętrzne regulacje dotyczące odpowiedzialności i odszkodowań   
   za nieprzestrzeganie przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów.*

*Zamawiający ocenia, czy podjęte przez Wykonawcę czynności, o których mowa powyżej,   
są wystarczające do wykazania jego rzetelności, uwzględniając wagę i szczególne okoliczności czynu Wykonawcy. Jeżeli podjęte przez Wykonawcę czynności, o których mowa powyżej, nie są wystarczające do wykazania jego rzetelności, Zamawiający wyklucza Wykonawcę.*

1. **Nie podlegają wykluczeniu na podstawie przepisów art. 7 ust. 1 ustawy** z dnia 13 kwietnia 2022 r.   
   o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t. j. Dz. U. z 2024 r., poz. 507).

Zgodnie z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego   
(t. j. Dz. U. z 2024 r., poz. 507), z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego wyklucza się na okres nw. okoliczności:

1. Wykonawcę wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej   
   o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r.   
   o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t. j. Dz. U. z 2024 r., poz. 507);
2. Wykonawcę, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r.   
   o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1124) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006   
   i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t. j. Dz. U. z 2024 r., poz. 507);
3. Wykonawcę, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia   
   29 września 1994 r. o rachunkowości (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 120 ze zm.), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą do dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka,   
   o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach   
   w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t. j. Dz. U. z 2024 r., poz. 507).
4. **Nie podlegają wykluczeniu na podstawie art. 5k** rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31 lipca 2014 r.)

Zamawiający informuje, że zgodnie z przepisami art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31 lipca 2014 r.) (dalej w treści: art. 5k rozporządzenia 833/2014) - art. 5 k dodany do rozporządzenia Rady UE nr 833/2014 na mocy art. 1 pkt 23 rozporządzenia 2022/576 z dnia 08 kwietnia 2022 r. w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie, zakazuje się udzielania lub dalszego wykonywania wszelkich zamówień publicznych objętych zakresem dyrektyw w sprawie zamówień publicznych na rzecz lub z udziałem:

1. obywateli rosyjskich lub osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów z siedzibą w Rosji;
2. osób prawnych, podmiotów lub organów, do których prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50% należą do podmiotu, o którym mowa w lit. a) niniejszego ustępu; lub
3. osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów działających w imieniu lub pod kierunkiem podmiotu, o którym mowa w lit. a) lub b) niniejszego ustępu,

w tym podwykonawców, dostawców lub podmiotów, na których zdolności polega się w rozumieniu dyrektyw w sprawie zamówień publicznych, w przypadku gdy przypada na nich ponad 10% wartości zamówienia.

1. **PRZEDMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE:**
2. **W celu potwierdzenia, że oferowane dostawy będące przedmiotem niniejszego postępowania odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego**, Zamawiający żąda aby Wykonawca posiadał wdrożony system HACCP.
3. **W przypadku oferowania dostawy przedmiotu zamówienia, który nie jest zgodny z normami,   
   do których „Opis przedmiotu zamówienia”** **się odnosi,** Wykonawca zobowiązany jest udowodnić   
   (za pomocą przedmiotowych środków dowodowych, o których mowa w Rozdziale IX ust. III pkt 2 SWZ), że proponowane rozwiązania w równoważnym stopniu spełniają wymagania określone   
   w „Opisie przedmiotu zamówienia” stanowiącym załącznik nr 6 do SWZ. *(dotyczy Wykonawców, oferujących przedmiot zamówienia, który spełnia wymagania norm równoważnych względem norm,   
   do których „Opis przedmiotu zamówienia” się odnosi)*
4. **W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia wymaga się, aby:**
   1. przynajmniej jeden z Wykonawców (lub wszyscy) spełniał wymagania, o których mowa w ust. I pkt. 1, ppkt 2 oraz ust. II niniejszego Rozdziału SWZ,
   2. warunek udziału w postępowaniu dotyczący uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej, o ile wynika to z odrębnych przepisów, w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia jest spełniony, jeżeli co najmniej jeden   
      z wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielnie zamówienia posiada uprawnienia   
      do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej i zrealizuje dostawy,   
      do których realizacji te uprawnienia są wymagane. W przypadku, gdy wszyscy (lub kilku) wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia będą wykonywali dostawy będące przedmiotem niniejszego postępowania, to każdy z nich winien wykazać, że posiada uprawnienia   
      do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej,
   3. w celu potwierdzenia, zgodności oferowanych dostaw z wymaganiami określonymi w opisie przedmiotu zamówienia, a także zgodności oferowanego przedmiotu zamówienia wyprodukowanego na podstawie normy równoważnej względem norm, do których opis przedmiotu zamówienia się odnosi, w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia warunek ten mogą spełnić łącznie tzn. co najmniej jeden z Wykonawców spełni warunek lub Wykonawcy spełnią go łącznie.
   4. Żaden z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia nie podlegał wykluczeniu na podstawie art. 108 ust. 1 oraz art. 109 ust. 1 pkt 1) i 4)ustawy Pzp a także art. 5k rozporządzenia 833/2014 oraz art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t. j. Dz. U. z 2024 r., poz. 507).
   5. Wadium zabezpieczające ofertę złożył przynajmniej jeden z członków konsorcjum bądź pełnomocnik, umocowany przez pozostałych Wykonawców składających wspólnie ofertę. Z treści wadium winno wynikać, że zabezpiecza ono wszystkich Wykonawców (konsorcjantów wymienionych z nazwy) wspólnie ubiegających się o zamówienie.

##### Rozdział IX

##### Wykaz podmiotowych i przedmiotowych środków dowodowych oraz pozostałych dokumentów potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak postaw wykluczenia

* 1. **JEDNOLITY EUROPEJSKI DOKUMENT ZAMÓWIENIA – JEDZ** **(składany razem z ofertą)**
     1. **Do oferty Wykonawca** (w tym każdy Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia - konsorcjum oraz każdy wspólnik spółki cywilnej) **zobowiązany jest dołączyć aktualne na dzień składania ofert oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału   
        w postępowaniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 uPzp.**

1. Zgodnie z art. 125 ust. 2 oświadczenie, o którym mowa powyżej, **składa się na formularzu jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia – JEDZ** (załącznik nr 7 do SWZ).
2. Oświadczenie to, stanowi dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu na dzień składania ofert, tymczasowo zastępujący wymagane przez Zamawiającego podmiotowe środki dowodowe.
3. Wykonawca może wykorzystać jednolity dokument złożony w odrębnym postępowaniu o udzielenie zamówienia, jeżeli potwierdzi, że informacje w nim zawarte pozostają prawidłowe.
4. Wykonawca winien pobrać z platformy zakupowej Zamawiającego wersję elektroniczną (plik XML) JEDZ (załącznik nr 7 do SWZ). Następnie należy wejść na stronę <https://espd.uzp.gov.pl/filter>?lang=pl zaimportować pobrany plik JEDZ. Wypełnienie formularza przez Wykonawcę odbywa się w serwisie internetowym ESPD.
5. Po stworzeniu lub wygenerowaniu przez Wykonawcę dokumentu elektronicznego JEDZ, Wykonawca podpisuje dokument kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
6. Przy wykonywaniu czynności związanych z obsługą w/w formularza należy wspierać się informacjami zawartymi na stronie internetowej Urzędu Zamówień Publicznych w zakładce „Repetytorium wiedzy”   
   i dalej „Jednolity Europejski Dokument Zamówienia” oraz w załączniku nr 1 i 2 do Rozporządzenia Wykonawczego Komisji UE 2016/7 z dnia 5 stycznia 2016 r. ustanawiającego standardowy formularz Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia.
   1. **OŚWIADCZENIE O NIEPODLEGANIU** **WYKLUCZENIU** **(składane razem z ofertą)**

**Do oferty Wykonawca zobowiązany jest dołączyć „Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu” stanowiące załącznik nr 4 do SWZ**, składane na podstawie art. 125 ustawy Pzp dotyczące przesłanek wykluczenia z art. 5k rozporządzenia 833/2014 oraz art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach   
w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2024 r., poz. 507).

* 1. **PRZEDMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE** (**składane razem z ofertą**)
     + 1. **W celu potwierdzenia, że oferowane dostawy, będące przedmiotem niniejszego postępowania, spełniają wymagania określone przez Zamawiającego**, Zamawiający żąda aby Wykonawca przedłożył do oferty następujące przedmiotowe środki dowodowe:
* **Certyfikat systemu HACCP** wydany przez firmy posiadające akredytacje i uprawnienia Polskiego Centrum Akredytacji z siedzibą w Warszawie lub krajowej organizacji akredytacyjnej dla danego kraju

*albo*

* **aktualne zaświadczenie właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organu Inspekcji Weterynaryjnej** o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem zasad wdrożonego sytemu HACCP. Przedłożone zaświadczenie winno potwierdzać, że Wykonawca wdrożył oraz stosuje zasady systemu HACCP – podstawa prawna art. 59 i 73 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023, poz. 1448).
  + - 1. **W przypadku zaoferowania do dostawy przedmiotu zamówienia, który nie jest zgodny z normami, do których „Opis przedmiotu zamówienia”** **się odnosi** Zamawiający żąda, aby Wykonawca złożył   
         do oferty przedmiotowe środki dowodowe (np. protokół z badań laboratoryjnych) potwierdzające,   
         że proponowane rozwiązania w równoważnym stopniu spełniają wymagania określone w „Opisie przedmiotu zamówienia” stanowiącym załącznik nr 6 do SWZ (*dotyczy Wykonawców, którzy oferują przedmiot zamówienia, który spełnia wymagania norm równoważnych względem norm, do których „Opis przedmiotu zamówienia” się odnosi).*

Jeżeli Wykonawca nie złożył przedmiotowych środków dowodowych lub złożone przedmiotowe środki dowodowe są niekompletne, Zamawiający zgodnie z art. 107 ust. 2 wezwie Wykonawcę do ich złożenia lub uzupełnienia w wyznaczonym przez siebie terminie.

*Wykonawca może zamiast dokumentów, o których mowa powyżej, przedłożyć inne dokumenty potwierdzające odpowiednio stosowanie przez niego równoważnych środków zapewnienia jakości   
i stosowanie równoważnych środków zarządzania.*

* 1. **PODMIOTOWE ŚRODKI DOWODOWE** **(składane na wezwanie Zamawiającego)**

Zgodnie z art. 126 ust. 1 uPzp, **Zamawiający przed wyborem najkorzystniejszej oferty wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona**, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 10 dni, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych:

1. **W celu wykazania spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu o których mowa w art. 112 ust. 2 ustawy Prawo zamówień publicznych, Zamawiający żąda następujących podmiotowych środków dowodowych:**
2. **obowiązującej decyzji administracyjną właściwego powiatowego lekarza weterynarii** w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania albo przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, zgodnie z art. 20 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t. j. Dz. U. z 2023 r., poz. 872)

*lub*    
**obowiązującej decyzji administracyjną właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej**   
w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, które produkują lub wprowadzają do obrotu żywność pochodzenia nie zwierzęcego   
lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej, zgodnie z art. 62 ust.1 pkt 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r.   
o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023, poz. 1448),

*lub*  
**zaświadczenia o wpisie do rejestru zakładów** zgodne z art. 62 ust. 1 pkt 4, w związku z art. 67 ust. 3 pkt 6 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U.   
z 2023, poz. 1448.) i rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r., w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających   
do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2007 r. Nr 106, poz. 730).

W przypadku Wykonawcy zagranicznego winien on przedłożyć dokument zezwalający na wykonywanie działalności w zakresie przedmiotu zamówienia wydany zgodnie z przepisami obowiązującymi w państwie Wykonawcy. Wykonawca z poza Unii Europejskiej składa dodatkowo dokument, wydany przez właściwy organ w jego kraju, zezwalający na eksport produktów będących przedmiotem niniejszego zamówienia   
na rynki krajów Unii Europejskiej.

*Zamawiający uzna, ze wymóg przedstawienia w/w dokumentu został spełniony, jeżeli Wykonawca przedłoży w/w dokument lub oświadczenie Wykonawcy informujące, iż w jego kraju nie wydaje się w/w dokumentów.*

1. **W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu zamawiający żąda następujących podmiotowych środków dowodowych:**
2. **informacji z Krajowego Rejestru Karnego** w zakresie określonym w art. 108 ust. 1 pkt 1), 2) i 4) ustawy, sporządzonej nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jej złożeniem;
3. **zaświadczenia właściwego naczelnika Urzędu Skarbowego** potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków i opłat w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 1) ustawa Pzp, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem, a w przypadku zalegania z opłaceniem podatków   
   lub opłat wraz z zaświadczeniem Zamawiający żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że przed upływem terminu składania ofert Wykonawca dokonał płatności należnych podatków lub opłat wraz   
   z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności;
4. **zaświadczenia lub innego dokumentu właściwej terenowej jednostki organizacyjnej Zakładu Ubezpieczeń Społecznych** **lub właściwego oddziału regionalnego lub właściwej placówki terenowej Kasy Rolniczego Ubezpieczenia Społecznego** potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega   
   z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne i zdrowotne, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 1) ustawy Pzp, wystawionego nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem, a w przypadku zalegania   
   z opłacaniem składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne wraz z zaświadczeniem albo innym dokumentem Zamawiający żąda złożenia dokumentów potwierdzających, że przed upływem terminu składania ofert Wykonawca dokonał płatności należnych składek na ubezpieczenie społeczne   
   lub zdrowotne wraz z odsetkami lub grzywnami lub zawarł wiążące porozumienie w sprawie spłat tych należności;;
5. **odpisu lub informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji   
   o Działalności Gospodarczej**, w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 4) ustawy Pzp, sporządzonych nie wcześniej niż 3 miesiące przed jej złożeniem, jeżeli odrębne przepisy wymagają wpisu do rejestru lub ewidencji;
6. **oświadczenia Wykonawcy o aktualności informacji zawartych w oświadczeniu, o którym mowa   
   w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp**, w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania wskazanych przez Zamawiającego, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 3 ustawy Pzp; art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, dotyczących orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego; art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp, dotyczących zawarcia z innymi Wykonawcami porozumienia mającego na celu zakłócenie konkurencji; art. 108 ust. 1 pkt 6; art. 109 ust. 1 pkt 1 ustawy Pzp, odnośnie do naruszenia obowiązków dotyczących płatności podatków i opłat lokalnych, o których mowa w ustawie z dnia 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych (t. j. Dz. U. z 2023 r., poz. 70); w oświadczeniu o niepodleganiu wykluczeniu składane na podstawie art. 125 ustawy Pzp dotyczące przesłanek wykluczenia z art. 5 k rozporządzenia 833/2014 oraz art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego – **według załącznika nr 3 do SWZ**,
7. **oświadczenia wykonawcy, w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5) ustawy, o braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej** w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 roku o ochronie konkurencji   
   i konsumentów (t. j. Dz. U. 2024 r., poz. 594.), z innym Wykonawcom, który złożył odrębną ofertę, ofertę częściową albo oświadczenie o przynależności do tej samej grupy kapitałowej wraz   
   z dokumentami lub informacjami potwierdzającymi przygotowanie oferty, oferty częściowej niezależnie od innego Wykonawcy należącego do tej samej grupy kapitałowej – **według załącznika   
   nr 2 do SWZ,**
8. **Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast:**
9. informacji z Krajowego Rejestru Karnego, o której mowa w ust. IV pkt 2 ppkt 1) niniejszego rozdziału - składa informację z odpowiedniego rejestru takiego jak rejestr sądowy, albo, w przypadku braku takiego rejestru, inny równoważny dokument wydany przez właściwy organ sądowy lub administracyjny kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dotyczy informacja albo dokument w zakresie o którym mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 4 ustawy Pzp;
10. zaświadczenia o którym mowa w ust. IV pkt 2 ppkt 2) niniejszego rozdziału, zaświadczenia albo innego dokumentu potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem składek na ubezpieczenia społeczne lub zdrowotne, o których mowa w ust. IV pkt 2 ppkt 3) niniejszego rozdziału, lub odpisu albo informacji z Krajowego Rejestru Sądowego lub z Centralnej Ewidencji i Informacji o Działalności Gospodarczej, o których mowa w ust. IV pkt 2 ppkt 4) niniejszego rozdziału – składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:

* nie naruszył obowiązków dotyczących płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne,
* nie otwarto jego likwidacji, nie ogłoszono upadłości, jego aktywami nie zarządza likwidator lub sąd, nie zawarł układu z wierzycielami, jego działalność gospodarcza nie jest zawieszona ani nie znajduje się on w innej tego rodzaju sytuacji wynikającej z podobnej procedury przewidzianej w przepisach miejsca wszczęcia tej procedury.

1. Dokument, o którym mowa w ust. IV pkt 3 ppkt 1) niniejszego rozdziału, powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jego złożeniem. Dokument, o którym mowa w ust. IV pkt 3 ppkt 2) niniejszego rozdziału, powinien być wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem.
2. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument dotyczy, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. IV pkt 3 niniejszego Rozdziału, lub gdy dokumenty te nie odnoszą się do wszystkich przypadków, o których mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 4, art. 109 ust. 1 ustawy Pzp, zastępuje się je odpowiednio w całości lub w części dokumentem zawierającym odpowiednio oświadczenie Wykonawcy, ze wskazaniem osoby albo osób uprawnionych do jego reprezentacji, lub oświadczenie osoby, której dokument miał dotyczyć, złożone pod przysięgą, lub, jeśli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument miał dotyczyć, nie ma przepisów o oświadczeniu pod przysięgą, złożone przed organem sądowym lub administracyjnym, notariuszem, organem samorządu zawodowego lub gospodarczego, właściwym ze względu na siedzibę lub miejsce zamieszkania Wykonawcy lub miejsce zamieszkania ma osoba, której dokument miał dotyczyć. Przepis ust. IV pkt 3 ppkt 4 niniejszego rozdziału stosuje się.
   1. **UDOSTĘPNIENIE ZASOBÓW**

Nie dotyczy.

* 1. **UMOCOWANIE DO DZIAŁANIA W CUDZYM IMIENIU (PEŁNOMOCNICTWO)** – *jeżeli Wykonawca upoważnił osoby trzecie do reprezentowania go w postępowaniu.*

Pełnomocnictwo składane jest w oryginale lub notarialnie potwierdzonej kopii. W pełnomocnictwie należy skonkretyzować zakres umocowania.

* 1. **WYKONAWCY WSPÓLNIE UBIEGAJĄCY SIĘ O UDZIELNIE ZAMÓWIENIA** *(np. konsorcja, spółki cywilne lub inna forma prawna).*

1. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielnie zamówienia, żaden z Wykonawców nie może podlegać wykluczeniu w okolicznościach o których mowa w rozdziale VIII.
2. Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego. Wspólnicy spółki cywilnej są traktowani jako Wykonawcy składający ofertę wspólnie.
3. Dokumenty składane przez Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielnie zamówienia, w tym oświadczenia muszą być podpisane przez wyznaczonego pełnomocnika lub osobę upoważnioną   
   do reprezentowania danego podmiotu.
4. **Każda z firm wspólnie składających ofertę, złoży oddzielnie dla każdej z nich**:
5. oświadczenie Wykonawcy o niepodleganiu wykluczeniu oraz spełnianiu warunków udziału   
   w postępowaniu – **załącznik nr 7 do SWZ** (składane wraz z ofertą);
6. „Oświadczenie o niepodleganiu wykluczeniu” – **załącznik nr 4 do SWZ** (składane wraz z ofertą).
7. Podmiotowe środki dowodowe, potwierdzające brak podstaw wykluczenia, o których mowa   
   w Rozdziale IX ust. IV pkt 2 ppkt 1-6 (składane na wezwanie Zamawiającego – art. 126 ust. 1 uPzp).
8. **Ponadto przynajmniej jedna z firm wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia winna jest przedłożyć** przedmiotowe środki dowodowe, o których mowa Rozdziale IX ust. III *(składane wraz z ofertą)* oraz podmiotowy środek dowodowy, o którym mowa w Rozdziale IX ust. IV. pkt 1 ppkt 1) *(składane na wezwanie).*

*W przypadku, gdy każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia będzie wykonywał dostawy, dokument o którym mowa w Rozdziale IX ust. IV pkt 1 ppkt 1) winien złożyć każdy Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia.*

1. **Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie publiczne zobowiązani są przedłożyć również:**
2. oświadczenie o którym mowa w art. 117 ust. 4 uPzp, z którego wynikać będzie, które dostawy wykonują poszczególni Wykonawcy wspólnie składający ofertę;
3. pełnomocnictwo, do reprezentowania Wykonawców składających ofertę wspólnie w postępowaniu   
   o udzielenie zamówienia publicznego albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy   
   w sprawie zamówienia publicznego;
4. kopię umowy regulującej współpracę Wykonawców składających ofertę wspólnie *(składana przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego potwierdzona za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę – pełnomocnika)*.
   1. FORMA ZŁOŻENIA PODMIOTOWYCH I PRZEDMIOTOWYCH ŚRODKÓW DOWODOWYCH ORAZ INNYCH DOKUMENTÓW
5. Zamawiający przed wyborem najkorzystniejszej oferty wezwie Wykonawcę, którego oferta została najwyżej oceniona, do złożenia w wyznaczonym terminie, nie krótszym niż 10 dni, aktualnych na dzień złożenia podmiotowych środków dowodowych określonych w niniejszym rozdziale - IV ust 1 oraz ust. 2 pkt 1 – 6.
   1. **Wykonawca nie jest zobowiązany do złożenia podmiotowych środków dowodowych**, jeżeli Zamawiający może je uzyskać za pomocą bezpłatnych i ogólnopolskich baz danych, w szczególności rejestrów publicznych w rozumieniu ustawy z dnia 17 lutego 2005 r. o informatyzacji działalności podmiotów realizujących zadania publiczne (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 57 ze zm.), **o ile Wykonawca wskazał w jednolitym dokumencie dane umożliwiające dostęp do tych środków.**

W przypadku wskazania przez Wykonawcę dostępności podmiotowych środków dowodowych pod określonymi adresami internetowymi ogólnodostępnych i bezpłatnych baz danych, Zamawiający może żądać od Wykonawcy przedstawienia tłumaczenia na język polski pobranych samodzielnie przez Zamawiającego podmiotowych środków dowodowych.

* 1. Podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie o którym mowa art. 117 ust. 4 uPzp, oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, wystawione przez Wykonawcę, Wykonawcę wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby, oraz pełnomocnictwo przekazuje się w postaci elektronicznej i opatruje się kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
  2. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie, o którym mowa art. 117 uPzp oraz zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, przedmiotowe środki dowodowe, wystawione przez Wykonawcę, Wykonawcę wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby lub pełnomocnictwo, zostały sporządzone jako dokument w postaci papierowej i opatrzone własnoręcznym podpisem, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie\* tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, poświadczające zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.

Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej dokonuje   
w przypadku:

1. podmiotowych środków dowodowych – odpowiednio Wykonawca, Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby, w zakresie podmiotowych środków dowodowych, które każdego z nich dotyczą,
2. przedmiotowych środków dowodowych oraz oświadczenie, o którym mowa w art. 117 ust. 4 uPzp lub zobowiązania podmiotu udostępniającego zasoby – odpowiednio Wykonawca lub Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia,
3. pełnomocnictwa – mocodawca.

Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej może dokonać również notariusz.

*\*cyfrowe odwzorowanie – należy przez to rozumieć dokument elektroniczny będący kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej, umożliwiający zapoznanie się z treścią i jej zrozumienie, bez konieczności bezpośredniego dostępu do oryginału.*

* 1. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty odpowiednio Wykonawcy, Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia publicznego, podmiotu udostępniającego zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp, zostały wystawione przez upoważnione podmioty inne niż Wykonawca, Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia lub podmiot udostępniający zasoby, jako dokument elektroniczny, przekazuje się ten dokument.
  2. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe, inne dokumenty, zostały wystawione przez upoważnione podmioty jako dokument w postaci papierowej, przekazuje się cyfrowe odwzorowanie\* tego dokumentu opatrzone kwalifikowanym podpisem elektronicznym, poświadczające zgodność cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej.
  3. Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej dokonuje   
     w przypadku:
     + 1. podmiotowych środków dowodowych – odpowiednio Wykonawca, Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, podmiot udostępniający zasoby, w zakresie podmiotowych środków dowodowych lub dokumentów potwierdzających umocowanie, które każdego z nich dotyczą,
       2. przedmiotowych środków dowodowych – odpowiednio Wykonawca lub Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia,
       3. innych dokumentów odpowiednio Wykonawca lub Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia, w zakresie dokumentów, które każdego z nich dotyczą.

Poświadczenia zgodności cyfrowego odwzorowania z dokumentem w postaci papierowej może dokonać również notariusz.

*\*cyfrowe odwzorowanie – należy przez to rozumieć dokument elektroniczny będący kopią elektroniczną treści zapisanej w postaci papierowej, umożliwiający zapoznanie się z treścią i jej zrozumienie, bez konieczności bezpośredniego dostępu do oryginału.*

* 1. Wykonawca składa umocowanie do działania w jego imieniu (pełnomocnictwo) - jeżeli Wykonawca upoważnił osoby trzecie do reprezentowania go w postępowaniu. W pełnomocnictwie lub innym dokumencie potwierdzającym umocowanie do reprezentowania Wykonawcy należy skonkretyzować postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego, z podaniem numeru sprawy i przedmiotu zamówienia i skonkretyzować zakres umocowania.
  2. Podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia, sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.
  3. Pozostałe informacje, oświadczenia lub dokumenty przekazywane w postępowaniu sporządza się w postaci elektronicznej lub jako tekst wpisany bezpośrednio do wiadomości przekazywanej przy użyciu środków komunikacji elektronicznych. Wszystkie dokumenty elektroniczne przekazuje się przy użyciu środków komunikacji elektronicznej wskazanych przez Zamawiającego (platforma zakupowa: **https://platformazakupowa.pl)**.

##### Rozdział X

##### Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami

* 1. Osoby upoważnione do kontaktów z Wykonawcami:
* w sprawach merytorycznych: kpt. Mirosław Stróżyński, numer telefonu: 261 472 363, Anna Musiał, numer tel. 261 473 834, Katarzyna Chybińska, numer tel. 261 472 211,
* w sprawach proceduralnych: Katarzyna Kordek, numer telefonu: 261 472 619 oraz Anna Borzemska-Brusiło, numer telefonu: 261 472 618.
  1. Postępowanie prowadzone jest w języku polskim za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl/).
  2. W celu skrócenia czasu udzielenia odpowiedzi na pytania komunikacja między zamawiającym   
     a wykonawcami w zakresie:
* przesyłania Zamawiającemu pytań do treści SWZ;
* przesyłania odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia podmiotowych środków dowodowych;
* przesyłania odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia/poprawienia/uzupełnienia oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1, podmiotowych środków dowodowych, innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu;
* przesyłania odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia wyjaśnień dotyczących treści oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 lub złożonych podmiotowych środków dowodowych lub innych dokumentów lub oświadczeń składanych w postępowaniu;
* przesyłania odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego do złożenia wyjaśnień dot. treści przedmiotowych środków dowodowych;
* przesłania odpowiedzi na inne wezwania Zamawiającego wynikające z ustawy - Prawo zamówień publicznych;
* przesyłania wniosków, informacji, oświadczeń Wykonawcy;
* przesyłania odwołania/inne

odbywa się za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl) i formularza „Wyślij wiadomość do zamawiającego”.

Za datę przekazania (wpływu) oświadczeń, wniosków, zawiadomień oraz informacji przyjmuje się datę   
ich przesłania za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl) poprzez kliknięcie przycisku „Wyślij wiadomość do zamawiającego” po których pojawi się komunikat, że wiadomość została wysłana do zamawiającego.

* 1. Uwaga! Wykonawca niezalogowany korzystający z “Wyślij wiadomość zamawiającego”, po kliknięciu przycisku **Wyślij**, otrzyma na adres mailowy, podany w polu **Twój adres e-mail**, wiadomość mailową zawierającą kod uwierzytelniający. Kod należy wpisać w polu **Kod Uwierzytelniający**, a następnie potwierdzić przyciskiem **Wyślij**. Następnie Wykonawca otrzyma potwierdzenie wysłania wiadomości. Kod uwierzytelniający jest aktywny przez 30 minut od wygenerowania lub do momentu wygenerowania kolejnego kodu.
  2. Zamawiający będzie przekazywał wykonawcom informacje za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl). Informacje dotyczące odpowiedzi na pytania, zmiany specyfikacji, zmiany terminu składania i otwarcia ofert Zamawiający będzie zamieszczał na platformie w sekcji “Komunikaty”. Korespondencja, której zgodnie   
     z obowiązującymi przepisami adresatem jest konkretny wykonawca, będzie przekazywana za pośrednictwem [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl) do konkretnego wykonawcy.
  3. Wykonawca jako podmiot profesjonalny ma obowiązek sprawdzania komunikatów i wiadomości bezpośrednio na platformazakupowa.pl przesłanych przez zamawiającego, gdyż system powiadomień może ulec awarii lub powiadomienie może trafić do folderu SPAM.
  4. Zamawiający, zgodnie z Rozporządzeniem Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie (Dz. U. z 2020r. poz. 2452), określa niezbędne wymagania sprzętowo - aplikacyjne umożliwiające pracę na [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl/), tj.:
  5. stały dostęp do sieci Internet o gwarantowanej przepustowości nie mniejszej niż 512 kb/s,
  6. komputer klasy PC lub MAC o następującej konfiguracji: pamięć min. 2 GB Ram, procesor Intel IV 2 GHZ lub jego nowsza wersja, jeden z systemów operacyjnych - MS Windows 7, Mac Os x 10 4, Linux, lub ich nowsze wersje,
  7. zainstalowana dowolna, inna przeglądarka internetowa niż Internet Explorer,
  8. włączona obsługa JavaScript,
  9. zainstalowany program Adobe Acrobat Reader lub inny obsługujący format plików .pdf,
  10. Szyfrowanie na platformazakupowa.pl odbywa się za pomocą protokołu TLS 1.3.
  11. Oznaczenie czasu odbioru danych przez platformę zakupową stanowi datę oraz dokładny czas (hh:mm:ss) generowany wg. czasu lokalnego serwera synchronizowanego z zegarem Głównego Urzędu Miar.
  12. Wykonawca, przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
  13. akceptuje warunki korzystania z [platformazakupowa.pl](https://platformazakupowa.pl/) określone w Regulaminie zamieszczonym   
      na stronie internetowej [pod linkiem](https://platformazakupowa.pl/strona/1-regulamin) w zakładce „Regulamin" oraz uznaje go za wiążący,
  14. zapoznał i stosuje się do Instrukcji składania ofert/wniosków dostępnej [pod linkiem](https://drive.google.com/file/d/1Kd1DttbBeiNWt4q4slS4t76lZVKPbkyD/view).
  15. **Zamawiający nie ponosi odpowiedzialności za złożenie oferty w sposób niezgodny z Instrukcją korzystania z** [**platformazakupowa.pl**](http://platformazakupowa.pl), w szczególności za sytuację, gdy zamawiający zapozna się z treścią oferty przed upływem terminu składania ofert (np. złożenie oferty w zakładce „Wyślij wiadomość   
      do zamawiającego”). Taka oferta zostanie uznana przez Zamawiającego za ofertę handlową i nie będzie brana pod uwagę w przedmiotowym postępowaniu ponieważ nie został spełniony obowiązek narzucony w art. 221 Ustawy Prawo Zamówień Publicznych.
  16. Zamawiający informuje, że instrukcje korzystania z [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl) dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu [platformazakupowa.pl](http://platformazakupowa.pl) znajdują się w zakładce „Instrukcje dla Wykonawców" na stronie internetowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>
  17. Formaty plików wykorzystywanych przez wykonawców powinny być zgodne z „ROZPORZĄDZENIEM PREZESA RADY MINISTRÓW z dnia 21 maja 2024 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych”.

Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .pdf .doc .docx .xls .xlsx .jpg (.jpeg) ze szczególnym wskazaniem na .pdf

W celu ewentualnej kompresji danych Zamawiający rekomenduje wykorzystanie jednego z formatów:

1).zip

2).7Z

* 1. Zamawiający zaleca aby nie wprowadzać jakichkolwiek zmian w plikach po podpisaniu ich podpisem kwalifikowanym. Może to skutkować naruszeniem integralności plików co równoważne będzie   
     z koniecznością odrzucenia oferty w postępowaniu.

##### Rozdział XI

##### Wymagania dotyczące wadium

1. Zamawiający żąda wniesienia wadium na cały przedmiot zamówienia, w wysokości: **371 047,00 złotych,** w tym na poszczególne zadania, w następujących kwotach:

**- Zadanie nr 1 – 25 977,00 zł**

**- Zadanie nr 2 – 40 528,00 zł**

**- Zadanie nr 3 – 23 296,00 zł**

**- Zadanie nr 4 – 47 474,00 zł**

**- Zadanie nr 5 – 59 617,00 zł**

**- Zadanie nr 6 – 174 155,00 zł**

1. Wadium wnosi się przed upływem terminu składania ofert w jednej lub kilku następujących formach:
   * + - 1. pieniądzu,
         2. gwarancjach bankowych,
         3. gwarancjach ubezpieczeniowych,
         4. poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6 b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości (t. j. Dz. U. z 2024 r., poz. 419   
            ze zm.).
2. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia, wadium zabezpieczające ofertę złoży przynajmniej jeden z członków konsorcjum bądź pełnomocnik, umocowany przez pozostałych Wykonawców składających wspólnie ofertę. Z treści wadium winno wynikać, że zabezpiecza ono wszystkich Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie.
3. Wadium wnoszone w pieniądzu należy wpłacić przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego,   
   zewskazaniem nazwy postępowania, numeru sprawy.

**Konto wadium:** NBP o/o Bydgoszcznr rachunku76 1010 1078 0083 1213 9120 2000.

1. Wadium wnoszone w formie gwarancji lub poręczenia, o których mowa w ust. 3 pkt 2-4, należy złożyć wraz z ofertą za pośrednictwem platformy zakupowej Zamawiającego. Zgodnie z art. 97 ust. 10 ustawy Pzp dokument ten powinien być wniesiony **w oryginale w postaci elektronicznej.**
2. Z treści gwarancji lub poręczenia winno jednoznacznie wynikać zobowiązanie gwaranta lub poręczyciela do zapłaty całej kwoty **nieodwołalnie i bezwarunkowo na pierwsze żądanie Zamawiającego** (beneficjenta gwarancji) zawierające oświadczenie Zamawiającego, że zaistniały okoliczności zatrzymania wadium określonych w art. 98 ust. 6 ustawy Pzp, bez konieczności potwierdzania tych okoliczności przez Wykonawcę i składania jakichkolwiek dodatkowych oświadczeń, dokumentów lub dokonania czynności przez Wykonawcę, Zamawiającego lub osoby trzecie, bez pośrednictwa banku, korespondenta lub innej tego typu instytucji.
3. Zamawiający zwraca wadium na zasadach określonych w art. 98 ust. 1 – 5 ustawy Pzp.
4. Zwrot wpłaconego wadium w gotówce zostanie dokonany na rachunek bankowy wskazany przez Wykonawcę. **W przypadku niewskazania przez Wykonawcę rachunku bankowego, zwrot zostanie dokonany na rachunek bankowy z którego dokonano jego wpłaty**.
5. Zamawiający zatrzymuje wadium wraz z odsetkami, a w przypadku wadium wniesionego w formie gwarancji lub poręczenia, o których mowa w ust. 3, występuje odpowiednio do gwaranta lub poręczyciela   
   z żądaniem zapłaty wadium, jeżeli:
6. Wykonawca w odpowiedzi na wezwanie, o którym mowa w art. 107 ust. 2 lub art. 128 ust. 1 ustawy Pzp, z przyczyn leżących po jego stronie, nie złożył podmiotowych środków dowodowych lub przedmiotowych środków dowodowych potwierdzających okoliczności, o których mowa w art. 57 lub art. 106 ust. 1 ustawy Pzp, oświadczenia, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, innych dokumentów lub oświadczeń lub nie wyraził zgody na poprawienie omyłki, o której mowa w art. 223 ust. 2 pkt 3 ustawy Pzp, co spowodowało brak możliwości wybrania oferty złożonej przez Wykonawcę jako najkorzystniejszej;
7. Wykonawca, którego oferta została wybrana:
   1. odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych   
      w ofercie,
   2. nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy;
8. zawarcie umowy w sprawie zamówienia publicznego stało się niemożliwe z przyczyn leżących   
   po stronie Wykonawcy, którego oferta została wybrana.

##### Rozdział XII

##### Termin związania ofertą

1. Wykonawcy będą związani ofertą od dnia upływu terminu składania ofert do dnia **17 lutego 2024 r.** ( zgodnie z art. 220 ust. 1 pkt 1) ustawy Pzp – okres nie dłuższy niż 90 dni od dnia upływu terminu składania).
2. Pierwszym dniem terminu związania ofertą jest dzień, w którym upływa terminu składania ofert.
3. W przypadku gdy wybór oferty najkorzystniejszej oferty nie nastąpi przed upływem terminu związania ofertą, Zamawiający przed upływem terminu związania ofertą, zwróci się jednokrotnie do Wykonawców   
   o wyrażenie zgody na przedłużenie tego terminu o wskazany przez niego okres, nie dłuższy niż 60 dni.
4. Przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 3 niniejszego Rozdziału, wymaga złożenia przez Wykonawcę pisemnego oświadczenia o wyrażeniu zgody na przedłużenie terminu związania oferta.
5. W przypadku gdy Zamawiający żąda wniesienia wadium, przedłużenie terminu związania ofertą, o którym mowa w ust. 3 niniejszego Rozdziału, następuje wraz z przedłużeniem okresu ważności wadium, albo jeżeli nie jest to możliwe, z wniesieniem nowego wadium na przedłużony okres związania ofertą.
6. Jeżeli Wykonawca nie wyrazi pisemnej zgody na przedłużenie terminu związania ofertą, Zamawiający   
   na podstawie art. 226 ust. 1 pkt 12) ustawa Pzp odrzuci ofertę takiego Wykonawcy.

##### Rozdział XIII

##### Opis sposobu przygotowania ofert

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Oferta winna być podpisana przez osobę (osoby) uprawnione do składania oświadczeń woli ze skutkiem zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy.
3. **Ofertę składa się** **pod rygorem nieważności**,w języku polskim, w postaci elektronicznej, opatrzonej kwalifikowanym podpisem elektronicznym za pośrednictwem platformy zakupowej: [**https://platformazakupowa.pl**](https://platformazakupowa.pl)**/** Treść oferty musi być zgodna z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego. W procesie składania oferty kwalifikowany podpis elektroniczny Wykonawca składa bezpośrednio na dokumencie, który następnie przesyła do systemu.
4. Formaty plików wykorzystanych przez Wykonawcę powinny być zgodne z paragrafem 18 Rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 12 kwietnia 2012 r. w sprawie Krajowych Ram Interoperacyjności, minimalnych wymagań dla rejestrów publicznych i wymiany informacji w postaci elektronicznej oraz minimalnych wymagań dla systemów teleinformatycznych. **Zamawiający rekomenduje wykorzystanie formatów: .doc, .docx, .pdf.**
5. Podczas składania oferty zaleca się korzystanie z instrukcji udostępnionej na platformie.

***Zaleca się zaplanowanie złożenia oferty z wyprzedzeniem minimum 24h****, aby zdążyć w terminie przewidzianym na jej złożenie w przypadku np. awarii platformy zakupowej, awarii Internetu, problemy techniczne.*

1. Po wypełnieniu Formularza składania oferty i załadowaniu wszystkich wymaganych załączników należy kliknąć przycisk „Przejdź do podsumowania”.
2. Oferta składana elektronicznie musi zostać podpisana kwalifikowanym podpisem elektronicznym.   
   W procesie składania oferty za pośrednictwem platformy, kwalifikowany podpis elektroniczny Wykonawca może złożyć bezpośrednio na dokumencie przesyłanym do systemu platformy zakupowej lub/i dla całego pakietu dokumentów w kroku 2 Formularza składania oferty (po kliknięciu w przycisk „Przejdź   
   do podsumowania”). W przypadku przekazywania w postępowaniu dokumentu elektronicznego w formacie poddającym dane kompresji, opatrzenie pliku zawierającego skompresowane dokumenty kwalifikowanym podpisem elektronicznym jest równoznaczne z opatrzeniem wszystkich dokumentów zawartych w tym pliku kwalifikowanym podpisem elektronicznym.
3. Wszelkie informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa w rozumieniu ustawy z dnia 16 kwietnia 1993 r. o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji, które Wykonawca zastrzeże jako tajemnicę przedsiębiorstwa, powinny zostać załączone w wydzielonym i odpowiednio oznaczonym pliku. Podczas dodawania załączników do oferty Wykonawca ma możliwość ustawienia ich jako jawne lub niejawne. W razie jednoczesnego wystąpienia w danym dokumencie lub oświadczeniu treści o charakterze jawnym   
   i niejawnym, należy podzielić ten plik na dwa pliki i każdy z nich odpowiednio oznaczyć. Odpowiednie oznaczenie zastrzeżonej treści oferty spoczywa na Wykonawcy.
4. Wykonawca przekazując informacje stanowiące tajemnicę przedsiębiorstwa jest zobowiązany   
   do wykazania spełnienia przesłanek określonych art. 11 ust. 2 ustawy o zwalczaniu nieuczciwej konkurencji z dnia 16 kwietnia 1993 r.

Zgodnie z tym przepisem przez tajemnicę przedsiębiorstwa rozumie się informacje techniczne, technologiczne, organizacyjne przedsiębiorstwa lub inne informacje posiadające wartość gospodarczą, które jako całość lub w szczególnym zestawieniu i zbiorze ich elementów nie są powszechnie znane osobom zwykle zajmującym się tym rodzajem informacji albo nie są łatwo dostępne dla takich osób, o ile uprawniony do korzystania z informacji lub rozporządzania nimi podjął, przy zachowaniu należytej staranności, działania w celu utrzymania ich w poufności.

1. Zastrzeżenie „Tajemnica przedsiębiorstwa” Zamawiający uzna za skuteczne wyłącznie   
   w sytuacji jeżeli Wykonawca, wraz z przekazaniem takich informacji, zastrzeże, że nie mogą być one udostępniane oraz wykaże zgodnie z ust. 9, że zastrzeżone informacje stanowią tajemnicę przedsiębiorstwa. Wykonawca nie może zastrzec informacji, o których mowa w art. 222 ust. 5 ustawy Pzp.
2. **Dokumenty składane przez wszystkich Wykonawców do upływu terminu składania ofert**:
3. formularz ofertowy według wzoru określonego załącznikiem nr 1 do niniejszej SWZ,
4. oświadczenie na formularzu jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia (JEDZ) według wzoru określonego - załącznikiem nr 7 do niniejszej SWZ,
5. oświadczenie, o niepodleganiu wykluczeniu według wzoru określonego Załącznikiem   
   nr 4 do niniejszej SWZ,
6. oświadczenie, o którym mowa w Rozdziale IX ust. VII pkt 6 ppkt 1) niniejszej SWZ – *w przypadku gdy Zamawiający stawia warunek dotyczący uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej* oraz pełnomocnictwo, o którym mowa w Rozdziale IX ust. VII pkt 6 ppkt 2) niniejszej SWZ – *dotyczy Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia*,
7. pełnomocnictwo lub inny dokument potwierdzający umocowanie do działania w imieniu Wykonawcy   
   – *jeżeli oferta i składające się na nią dokumenty zostały podpisane przez osobę (y) niewymienioną (e)   
   w dokumencie rejestracyjnym (ewidencyjnym) Wykonawcy,*
8. przedmiotowe środki dowodowe, o których mowa w Rozdziale IX ust. III niniejszej SWZ.

*UWAGA! Zamawiający informuje, że podmiotowe środki dowodowe określone w Rozdziale IX ust. IV składa się zgodnie z art. 26 ust. 1 uPzp tj.: w odpowiedzi na wezwanie Zamawiającego. W związku z powyższym nie należy składać tych dokumentów razem z ofertą.*

1. Podmiotowe środki dowodowe, przedmiotowe środki dowodowe oraz inne dokumenty lub oświadczenia,   
   o których mowa w rozporządzeniu Prezesa Rady Ministrów z dnia 30 grudnia 2020 r. w sprawie sposobu sporządzania i przekazywania informacji oraz wymagań technicznych dla dokumentów elektronicznych oraz środków komunikacji elektronicznej w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursie sporządzone w języku obcym przekazuje się wraz z tłumaczeniem na język polski.
2. Jeżeli złożone przez Wykonawcę oświadczenie, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Pzp, lub podmiotowe środki dowodowe budzą wątpliwości Zamawiającego, może on zwrócić się bezpośrednio   
   do podmiotu, który jest w posiadaniu informacji lub dokumentów istotnych w tym zakresie dla oceny spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu, kryteriów selekcji lub braku podstaw wykluczenia, o przedstawienie takich informacji lub dokumentów (art. 128 ust. 5 ustawy Pzp).
3. Wykonawcy ponoszą wszelkie koszty własne związane z przygotowaniem i złożeniem oferty, niezależnie od wyniku postępowania. Zamawiający nie odpowiada za koszty poniesione przez Wykonawców w związku z przygotowaniem i złożeniem oferty (z zastrzeżeniem art. 261 ustawy Pzp).

##### Rozdział XIV

##### Wycofanie oferty

1. Wykonawca może przed upływem terminu do składania ofert zmienić lub wycofać ofertę   
   za pośrednictwem platformy zakupowej Zamawiającego. Zmiany oferty można dokonać poprzez wycofanie wcześniej złożonej oferty i złożenie nowej. Sposób dokonywania zmiany lub wycofania oferty zamieszczono w instrukcji zamieszczonej na stronie internetowej pod adresem:

**https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje**.

1. Wykonawca po upływie terminu do składania ofert nie może skutecznie dokonać zmiany ani wycofać złożonej oferty.

##### Rozdział XV

##### Miejsce oraz termin składania i otwarcia ofert

1. Ofertę wraz z załącznikami należy złożyć za pośrednictwem platformy zakupowej pod adresem: [**https://platformazakupowa.pl/pn/1rblog**](https://platformazakupowa.pl/pn/1rblog)do dnia **20.11.2024** **r. do godziny 08:30.**
2. Komisyjne otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego – budynek nr 1, pokój nr 109   
   w dniu **20.11.2024 r. o godzinie 09:00** za pośrednictwem platformy zakupowej.
3. Otwarcie ofert nie jest jawne oraz nie będzie transmitowane za pośrednictwem elektronicznych narzędzi.
4. Zamawiający zgodnie z art. 222 ust. 4 ustawy Pzp, najpóźniej przed otwarciem ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania (platformie zakupowej) informację o kwocie, jaką zamierza przeznaczyć na sfinansowanie zamówienia.
5. Zamawiający zgodnie z art. 222 ust. 5 ustawy Pzp, niezwłocznie po otwarciu ofert, udostępnia na stronie internetowej prowadzonego postępowania informacje o:

1) nazwach albo imionach i nazwiskach oraz siedzibach lub miejscach prowadzonej działalności gospodarczej albo miejscach zamieszkania Wykonawców, których oferty zostały otwarte;

2) cenach lub kosztach zawartych w ofertach.

1. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
2. Zgodnie z rozporządzeniem Ministra Rozwoju Pracy i Technologii z dnia 18 grudnia 2020 r. w sprawie protokołów postępowania oraz dokumentacji postępowania o udzielenie zamówienia publicznego:
3. protokół postępowania lub załączniki do protokołu postępowania udostępnia się w oryginale lub kopii,
4. udostępnianie protokołu postępowania lub załączników do protokołu postępowania następuje przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,
5. jeżeli udostępnienie protokołu postępowania lub załączników do protokołu postępowania albo ich części przy użyciu środków komunikacji elektronicznej byłoby utrudnione lub niemożliwe:

* z przyczyn o charakterze technicznym,
* z przyczyn wynikających z przepisów odrębnych,
* w przypadku odstąpienia od wymagania użycia środków komunikacji elektronicznej   
   z powodu zaistnienia jednej z sytuacji określonej w [art. 65 ust. 1](http://weblex.milnet-z.ron.int/#/document/18903829?unitId=art(65)ust(1)&cm=DOCUMENT) ustawy Pzp,
* Zamawiający niezwłocznie informuje o tym wnioskodawcę wskazując, że udostępnienie, zgodnie z wyborem Zamawiającego, może nastąpić przez wgląd w miejscu wyznaczonym przez Zamawiającego, przesłanie za pośrednictwem operatora pocztowego w rozumieniu [ustawy](http://weblex.milnet-z.ron.int/#/document/17938059?cm=DOCUMENT) z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1640) lub za pośrednictwem posłańca. Koszty związane z koniecznością przekazania (np. ksero) protokołu lub załączników do protokołu postępowania albo ich części pokrywa Wnioskodawca. Za sporządzenie kopii protokołu lub załączników do protokołu postępowania albo ich części ustala się cenę w wysokości 0,15zł za jedną stronę dokumentu, doliczając koszty ich przesłania. We wniosku należy wskazać dane do wystawienia faktury.

1. Zamawiający udostępnia wnioskodawcy protokół postępowania niezwłocznie.
2. Załączniki do protokołu postępowania udostępnia się po dokonaniu wyboru najkorzystniejszej oferty albo unieważnieniu postępowania, z tym że oferty wraz z załącznikami udostępnia się niezwłocznie po otwarciu ofert, nie później jednak niż w terminie 3 dni od dnia otwarcia ofert. Przy czym nie udostępnia się informacji, które mają charakter poufny (art. 74 ust. 2 ustawy Pzp).
3. Zamawiający udostępnia protokół lub załączniki do protokołu niezwłocznie wysyłając je za pośrednictwem platformy zakupowej, a w przypadku gdy przesłanie byłoby utrudnione lub niemożliwe, udostępnia go   
   w miejscu przez siebie wyznaczonym – określając termin i czas udostępnienia.
4. **UWAGA –** W sytuacji, gdy osoba posiadająca inne niż polskie obywatelstwo będzie planowała wejść   
   na teren 1 Regionalnej Bazy Logistycznej, zobowiązana jest na minimum 14 dni przed planowanym wejściem złożyć wniosek do Komendanta 1 Regionalnej Bazy Logistycznej z poniższymi danymi:
5. Termin wizyty;
6. Miejsce wizyty;
7. Cel wizyty;
8. Skład delegacji;
9. Państwo, instytucja delegująca;
10. Nazwa komórek (jednostek) organizacyjnych resortu obrony narodowej, w których będzie przebywała delegacja zagraniczna;
11. Dane osoby (osób) towarzyszącej (towarzyszących);
12. Uprawnienia jeżeli wykonanie zamówienia wiąże się z dostępem do informacji niejawnych;

Dane wymienione powyżej niezbędne są do uzyskania jednorazowego pozwolenia do wejścia na teren   
1 Regionalnej Bazy Logistycznej.

##### Rozdział XVI

##### Opis sposobu obliczenia ceny

* + - 1. Przez cenę należy rozumieć cenę w rozumieniu [art. 3 ust. 1 pkt 1](http://weblex.milnet-z.ron.int/#/document/18109812?unitId=art(3)ust(1)pkt(1)&cm=DOCUMENT) i [ust. 2](http://weblex.milnet-z.ron.int/#/document/18109812?unitId=art(3)ust(2)&cm=DOCUMENT) ustawy z dnia 9 maja 2014 r.   
         o informowaniu o cenach towarów i usług (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 168).
      2. W cenie oferty należy uwzględnić wszystkie koszty i składniki, niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia w tym podatek VAT, oraz podatek akcyzowy, jeżeli na podstawie odrębnych przepisów sprzedaż towaru podlega obciążeniu podatkiem od towarów i usług oraz podatkiem akcyzowym.
      3. Cena oferty to cena brutto (z naliczonym podatkiem VAT, jeżeli ustawa taki podatek przewiduje).
      4. Cena jednostkowa towaru to cena ustalona za jednostkę określonego towaru, którego ilość   
         lub liczba jest wyrażona w jednostkach miar, w rozumieniu przepisów o miarach.
      5. Cena jednostkowa netto towaru to cena ustalona za jednostkę miary towaru (j. m.), określoną przez Zamawiającego w formularzu ofertowym stanowiącym Załącznik Nr 1 do SWZ, zgodnie   
         z przepisami o miarach (bez kwoty podatku VAT).
      6. Wykonawca oblicza cenę oferty w następujący sposób:
         * ilość towaru x cena jednostkowa netto = wartość netto,
         * (cena jednostkowa netto x % VAT) + cena jednostkowa netto = cena jednostkowa brutto,

- wartość netto + % VAT = wartość brutto.

* + - 1. Cena ogółem netto to cena ustalona poprzez zsumowanie kolumny wartości netto. Cena ta powinna być wyrażona liczbowo i słownie.
      2. Cena ogółem brutto to cena ustalona poprzez zsumowanie kolumny wartości brutto. Stanowi ona podstawę oceny oferty. Cena ta powinna być wyrażona liczbowo i słownie.
      3. Cena całkowita oferty musi obejmować w kalkulacji wszystkie koszty i składniki, niezbędne   
         do wykonania przedmiotu zamówienia.
      4. Cenę należy wyrazić w złotych polskich. 1 zł = 100 groszy.
      5. Przy wyliczaniu wartości cen poszczególnych elementów należy ograniczyć się do dwóch miejsc   
         po przecinku na każdym etapie wyliczenia ceny, stosując ogólnie przyjęte zasady zaokrągleń.
      6. Kwoty wskazane w ofercie zaokrągla się do pełnych groszy, przy czym końcówki poniżej   
         0,5 grosza pomija, a końcówki 0,5 grosza i wyższe zaokrągla do 1 grosza.

Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z [ustawą](http://weblex.milnet-z.ron.int/#/document/17086198?cm=DOCUMENT) z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2024 r. poz. 361 zm.),   
dla celów zastosowania kryterium ceny lub kosztu Zamawiający dolicza do przedstawionej w tej ofercie ceny kwotę podatku od towarów i usług, którą miałby obowiązek rozliczyć. Wykonawca, składając ofertę, informuje Zamawiającego czy wybór oferty będzie prowadzić do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego, wskazując nazwę (rodzaj) towaru lub usługi, których dostawa lub świadczenie będą prowadziły do jego powstania, wskazując wartość towaru lub usługi, bez kwoty podatku oraz wskazując stawki podatku od towarów i usług, która/e zgodnie z wiedzą Wykonawcy będzie/ będą miały zastosowanie (art. 225 ust. 1 ustawy Pzp).

##### Rozdział XVII

##### Informacje dotyczące walut obcych, w jakich mogą być prowadzone rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcą

Rozliczenia pomiędzy Zamawiającym a Wykonawcą będą prowadzone w złotych polskich. Zamawiający nie dopuszcza możliwości prowadzenia rozliczeń w walutach obcych.

##### Rozdział XVIII

##### Opis kryteriów oceny ofert, wraz z podaniem wag tych kryteriów, i sposobu oceny oferty

* 1. Najkorzystniejszą ofertą będzie oferta, która uzyska najwyższą ilość punktów w kryterium oceny ofert – Cena 100%.
  2. Kryterium oceny ofert i jego znaczenie oraz opis sposobu oceny ofert:
* Cena (w PLN) – 100%
  1. W kryterium **„Cena”** zastosowany będzie następujący wzór:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **CENA=** | **Cena oferty najkorzystniejszej** | **x 100 pkt.** |
| **Cena oferty badanej** |

* 1. Zamawiający będzie rozpatrywał oferty za każdą część (zadanie) z osobna.
  2. Jeżeli w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w którym jedynym kryterium oceny ofert jest cena lub koszt, nie można dokonać wyboru najkorzystniejszej oferty ze względu na to, że zostały złożone oferty o takiej samej cenie lub koszcie, Zamawiający wzywa wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę lub koszt (art. 249 ustawy Pzp).

##### Rozdział XIX

##### Informacje o formalnościach, jakie powinny zostać dopełnione po wyborze oferty w celu zawarcia umowy w sprawie zamówienia publicznego

1. Zgodnie z art. 253 ust. 1 ustawy Pzp niezwłocznie po wyborze najkorzystniejszej oferty Zamawiający informuje równocześnie Wykonawców, którzy złożyli oferty, o:

1) wyborze najkorzystniejszej oferty, podając nazwę albo imię i nazwisko, siedzibę albo miejsce zamieszkania, jeżeli jest miejscem wykonywania działalności Wykonawcy, którego ofertę wybrano, oraz nazwy albo imiona i nazwiska, siedziby albo miejsca zamieszkania, jeżeli są miejscami wykonywania działalności Wykonawców, którzy złożyli oferty, a także punktację przyznaną ofertom w każdym kryterium oceny ofert i łączną punktację,

2) Wykonawcach, których oferty zostały odrzucone

- podając uzasadnienie faktyczne i prawne.

1. Zgodnie z art. 253 ust. 2 ustawy Pzp Zamawiający udostępnia niezwłocznie informacje, o których mowa   
   w ust. 1 pkt 1) niniejszego Rozdziału, na stronie internetowej prowadzonego postępowania

**(https://platformazakupowa.pl/)**

1. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana zobowiązany będzie do wniesienia przed zawarciem umowy zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
2. Jeżeli Wykonawca, którego oferta została wybrana jako najkorzystniejsza, uchyla się od zawarcia umowy   
   w sprawie zamówienia publicznego lub nie wnosi wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy, Zamawiający może dokonać ponownego badania i oceny ofert spośród ofert pozostałych   
   w postępowaniu Wykonawców oraz wybrać najkorzystniejszą ofertę albo unieważnić postępowanie (art. 263 ustawy Pzp).

##### Rozdział XX

##### Wymagania dotyczące zabezpieczenia należytego wykonania umowy

1. Zamawiający żąda od Wykonawcy zabezpieczenia należytego wykonania umowy, zwanego dalej zabezpieczeniem, w wysokości **5%** ceny całkowitej podanej w ofercie. Zabezpieczenie można będzie wnieść według wyboru Wykonawcy w jednej lub w kilku następujących formach:
2. pieniądzu,
3. poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej,   
   z tym, że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym,
4. gwarancjach bankowych,
5. gwarancjach ubezpieczeniowych,
6. poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w [art. 6](http://online.lex.pl/cgi-bin/s.cgi?id=40d7e5c335ea&comm=jn&akt=nr16888361&ver=-1&jedn=a6)b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia   
   9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.
7. Zabezpieczenie wnoszone w pieniądzu Wykonawca wpłaca przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego w Rozdziale I ust 1.
8. Z treści ZNWU w formie niepieniężnej winno wynikać nieodwołalne i bezwarunkowe, na każde pisemne żądanie zgłoszone przez Zamawiającego w terminie obowiązywania ZNWU – zobowiązanie gwaranta (poręczyciela) do wypłaty Zamawiającemu pełnej kwoty zabezpieczenia należytego wykonania umowy,   
   z uwzględnieniem zapisów wynikających z ust. 6 niniejszego Rozdziału.
9. Wykonawca winien uzyskać akceptację Zamawiającego co do poprawności wniesienia ZNWU   
   w formie niepieniężnej (np. przesłanie projektu dokumentu na platformie zakupowej wskazując nr sprawy,   
   w której zabezpieczenie zostanie ustanowione).
10. Zamawiający zwróci zabezpieczenie należytego wykonania umowy w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należycie wykonane (z zastrzeżeniem ust 8 niniejszego Rozdziału).

Zamawiający zwróci zabezpieczenie wniesione w pieniądzu z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszt prowadzenia tego rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy Wykonawcy.

1. Zamawiający może pozostawić na zabezpieczenie roszczeń z tytułu rękojmi za wady lub gwarancji kwotę   
   w wysokości nie przekraczającej 30% zabezpieczenia. Kwota, o której mowa zostanie zwrócona nie później niż w 15 dniu po upływie okresu rękojmi za wady lub gwarancji.
2. W przypadku zabezpieczenia udzielonego w innej formie niż pieniężna Wykonawca w okresie rękojmi   
   na zaspokojenie ewentualnych roszczeń z tytułu rękojmi za wady lub gwarancji Zamawiającego, umożliwi mu (nieodwołalnie, bezwarunkowo, na każde żądanie) uruchomienie 30% wartości sumy zabezpieczenia. Stosowny zapis winien być zamieszczony w dokumencie ZNWU.
3. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy należy wnieść na okres jej obowiązywania co najmniej   
   **od dnia zawarcia umowy do 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego   
   za należycie wykonane** (uwzględniając okres jej obwiązywania), **z zastrzeżeniem zabezpieczenia na czas rękojmi i gwarancji.**
4. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu, najpóźniej w dniu podpisania umowy, dokument stanowiący dowód udzielenia zabezpieczenia należytego wykonania umowy. W przypadku wniesienia zabezpieczenia   
   w pieniądzu decyduje data wpływu środków na rachunek bankowy Zamawiającego. Zabezpieczenie   
   w formach niepieniężnych, musi uwzględniać treść ust. 3, 4 i 8 niniejszego Rozdziału.

##### Rozdział XXI

##### Istotne dla stron postanowienia, które zostaną wprowadzone do treści zawieranej umowy.

Projektowane postanowienia umowy – **Załącznik nr 5** do niniejszej SWZ.

##### Rozdział XXII

##### Pouczenie o środkach ochrony prawnej przysługujących Wykonawcy

1. Środki ochrony prawnej przysługują Wykonawcy, a także innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes   
   w uzyskaniu niniejszego zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy. Środki ochrony prawnej wobec ogłoszenia o zamówieniu   
   oraz dokumentów zamówienia przysługują również organizacjom wpisanym na listę, o której mowa w art. 469 pkt 15 ustawy oraz Rzecznikowi Małych i Średnich Przedsiębiorców.
2. Odwołanie przysługuje na:
   1. niezgodną z przepisami ustawy czynność zamawiającego, podjętą w postępowaniu o udzielenie zamówienia, w tym na projektowane postanowienie umowy,
   2. zaniechanie czynności w postępowaniu o udzielenie zamówienia, do której zamawiający   
      był obowiązany na podstawie ustawy Pzp.,
3. Odwołanie wnosi się w terminie 10 dni od dnia przekazani informacji o czynności zamawiającego stanowiącej podstawę jego wniesienia, jeżeli informacja została przekazana przy użyciu środków komunikacji elektronicznej, albo w terminie 15 dni - jeżeli informacja została przekazana w inny sposób.
4. Odwołanie wobec treści ogłoszenia wszczynającego postępowanie o udzielenie zamówienia lub wobec treści dokumentów zamówienia wnosi się w terminie 10 dni od dnia publikacji ogłoszenia w Dzienniku Urzędowym UE lub zamieszczenia dokumentów zamówienia na stronie internetowej (platformie zakupowej).
5. Odwołanie w przypadkach innych niż określone w ust. 3 i 4 wnosi się w terminie 10 dni od dnia, w którym powzięto lub przy zachowaniu należytej staranności można było powziąć wiadomość o okolicznościach stanowiących podstawę jego wniesienia.
6. Na orzeczenie Izby oraz postanowienie Prezesa Izby, o którym mowa w art. 519 ust. 1, stronom oraz uczestnikom postępowania odwoławczego przysługuje skarga do sądu.
7. Pozostałe zasady dot. środków ochrony prawnej zostały zawarte w Dziale IX ustawy.

##### Rozdział XXIII

##### Ochrona Danych Osobowych (RODO)

1. Zgodnie z art. 13 ust. 1 i 2 rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie   
   o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1), dalej „RODO”, informuję, że:
   1. Administratorem Pani/Pana danych osobowych jest **1 Regionalna Baza Logistyczna w Wałczu,   
      ul. Ciasna 7, 78-600 Wałcz,** tel. 261 472 424, reprezentowana przez Komendanta;
   2. W sprawach związanych z Pani/Pana danymi osobowymi proszę kontaktować się z Inspektorem Ochrony Danych, wysyłając wiadomość na adres e – mail: 1rblog.iod@mil.ron.pl lub dzwoniąc pod numer tel. 261 472 209;
   3. Pani/Pana dane osobowe przetwarzane będą na podstawie art. 6 ust. 1 lit. c) RODO w celu związanym   
      z postępowaniem o udzielenie zamówienia publicznego na **dostawę czekolad, wyrobów cukierniczych, deserów i używek do jednostek wojskowych i ośrodków szkolenia poligonowego, numer sprawy 102/2024** prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;
   4. Odbiorcami Pani/Pana danych osobowych będą osoby lub podmioty, którym udostępniona zostanie dokumentacja postępowania w oparciu o art. 18 oraz art. 74 ust. 1 i 2 ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (t. j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1320 ze zm.), dalej „ustawa Pzp”;
   5. Pani/Pana dane osobowe będą przetwarzane przez czas niezbędny do realizacji celu, jednocześnie nie krócej niż w przepisach ustawy Prawo zamówień publicznych, a następnie przechowywane zgodnie   
      z przepisami archiwizacyjnymi;
   6. Obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych jest wymogiem ustawowym określonym   
      w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego. Brak podania tych danych uniemożliwi udział w postępowaniu;
   7. W odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
   8. Posiada Pani/Pan:

* na podstawie art. 15 RODO prawo dostępu do danych osobowych Pani/Pana dotyczących;
* na podstawie art. 16 RODO prawo do sprostowania Pani/Pana danych osobowych\*;
* na podstawie art. 18 RODO prawo żądania od administratora ograniczenia przetwarzania danych osobowych z zastrzeżeniem przypadków, o których mowa w art. 18 ust. 2 RODO\*\*;
* prawo do wniesienia skargi do Prezesa Urzędu Ochrony Danych Osobowych, gdy uzna Pani/Pan,   
  że przetwarzanie danych osobowych Pani/Pana dotyczących narusza przepisy RODO;
  1. Nie przysługuje Pani/Panu:
* w związku z art. 17 ust. 3 lit. b), d) lub e) RODO prawo do usunięcia danych osobowych;
* prawo do przenoszenia danych osobowych, o którym mowa w art. 20 RODO;
* na podstawie art. 21 RODO prawo sprzeciwu, wobec przetwarzania danych osobowych.

***\* Wyjaśnienie:*** *skorzystanie z prawa do sprostowania nie może skutkować zmianą wyniku postępowania   
o udzielenie zamówienia publicznego ani zmianą postanowień umowy w zakresie niezgodnym z ustawą Pzp oraz nie może naruszać integralności protokołu oraz jego załączników.*

***\*\*Wyjaśnienie:*** *prawo do ograniczenia przetwarzania nie ma zastosowania w odniesieniu do przechowywania,   
w celu zapewnienia korzystania ze środków ochrony prawnej lub w celu ochrony praw innej osoby fizycznej lub prawnej, lub z uwagi na ważne względy interesu publicznego Unii Europejskiej lub państwa członkowskiego.*

1. Administratorem danych osobowych w zamówieniach publicznych (oprócz Zamawiającego) zobowiązanym do spełnienia obowiązku informacyjnego z art. 13 RODO będzie w szczególności:
   1. **Wykonawca** – względem osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio pozyskał. Dotyczy   
      to w szczególności:

* osoby fizycznej skierowanej do realizacji zamówienia,
* podwykonawcy/podmiotu udostępniającego zasoby będącego osobą fizyczną,
* podwykonawcy/podmiotu udostępniającego zasoby będącego osobą fizyczną, prowadzącą jednoosobową działalność gospodarczą,
* pełnomocnika podwykonawcy/podmiotu udostępniającego zasoby będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w pełnomocnictwie),
* członka organu zarządzającego podwykonawcy/podmiotu udostępniającego zasoby, będącego osobą fizyczną (np. dane osobowe zamieszczone w informacji z KRK);
  1. Podwykonawca/podmiot udostępniający zasoby – względem osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio pozyskał.

Dotyczy to w szczególności osoby fizycznej skierowanej do realizacji zamówienia.

1. Wykonawca, podwykonawca, podmiot udostępniający zasoby będzie musiał podczas pozyskiwania danych osobowych na potrzeby konkretnego postępowania o udzielenie zamówienia wypełnić obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 RODO względem osób fizycznych, których dane osobowe dotyczą, i od których dane te bezpośrednio pozyskał. Mając na względzie treść art. 12 RODO, informacje, o których mowa w art. 13 RODO, muszą być zamieszczone w łatwo dostępnej formie i opisane zwięzłym, przejrzystym, zrozumiałym, jasnym i prostym językiem.

Należy zauważyć, że obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 RODO nie będzie miał zastosowania,   
gdy i w zakresie, w jakim osoba, której dane dotyczą, dysponuje już tymi informacjami.

1. Wykonawca ubiegając się o udzielenie zamówienia publicznego jest zobowiązany do wypełnienia wszystkich obowiązków formalno-prawnych związanych z udziałem w postępowaniu. Do obowiązków tych należą m.in. obowiązki wynikające z RODO[[1]](#footnote-1)), w szczególności obowiązek informacyjny przewidziany w art. 13 RODO względem osób fizycznych, których dane osobowe dotyczą i od których dane te Wykonawca bezpośrednio pozyskał. Jednakże obowiązek informacyjny wynikający z art. 13 RODO nie będzie miał zastosowania, gdy i w zakresie, w jakim osoba fizyczna, której dane dotyczą, dysponuje już tymi informacjami (vide: art. 13 ust. 4). Wykonawca będzie musiał wypełnić obowiązek informacyjny wynikający z art. 14 RODO względem osób fizycznych, których dane przekazuje Zamawiającemu i których dane pośrednio pozyskał, chyba że ma zastosowanie co najmniej jedno z włączeń, o których mowa w art. 14 ust. 5 RODO”.

##### Rozdział XXIV

##### Załączniki Specyfikacji Warunków Zamówienia

1. Załącznik nr 1 – Formularz ofertowy,
2. Załącznik nr 2 – Wzór oświadczenia o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy

kapitałowej,

1. Załącznik nr 3 – Wzór oświadczenia o aktualności informacji zawartych w JEDZ,
2. Załącznik nr 4 – Wzór oświadczenia o niepodleganiu wykluczeniu dotyczące przesłanek wykluczenia z art. 5k rozporządzenia 833/2014 oraz z art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t. j. Dz. U. z 2024 r., poz. 507 ze zm.).
3. Załącznik nr 5 – Projektowane postanowienia umowy,
4. Załącznik nr 6 – Opis przedmiotu zamówienia (OPZ),
5. Załącznik nr 7 – Jednolity Europejski Dokument Zamówienia (zamieszczony w formie pliku xml na platformie zakupowej),

## Załącznik nr 1 do SWZ

## FORMULARZ OFERTOWY

**SKARB PAŃSTWA –**

**1 Regionalna baza Logistyczna**

**ul. Ciasna 7**

**78-600 WAŁCZ**

**OFERTA NA**

**„DOSTAWĘ CZEKOLAD, WYROBÓW CUKIERNICZYCH, DESERÓW I UŻYWEK DO JEDNOSTEK WOJSKOWYCH I OŚRODKÓW SZKOLENIA POLIGONOWEGO”,   
NR SPRAWY 102/2024**

**DANE WYKONAWCY:**

…………………………………..............................................................................................................................

/pełna nazwa wykonawcy/

ul. .........................................................................................., kod pocztowy ……….............................................

miasto ……………….……………………... województwo: .................................................................................

NIP: ............................................................... REGON: ………..…………………………………..….…………

tel. firmowy: …………………………………… e-mail firmowy : ………………………………..…………..

**W przypadku wspólnego ubiegania się o udzielenie zamówienia należy podać dane pozostałych Wykonawców ze wskazaniem lidera upoważnionego do reprezentowania pozostałych Wykonawców:**

**DANE WYKONAWCY:**

…………………………………...............................................................................................................................

/pełna nazwa wykonawcy/

ul. ................................................................................................., kod pocztowy …………..................................

miasto ……………………………………………... województwo: ......................................................................

NIP: ......................................................................... REGON: ………..……………………………….…………

tel. firmowy: …………………………………… e-mail firmowy : ………………….………………………..

Przystępując do postępowania o udzielenie zamówienia publicznego w trybie przetargu nieograniczonego na **„Dostawę czekolad, wyrobów cukierniczych, deserów i używek do jednostek wojskowych i ośrodków szkolenia poligonowego”,** nr sprawy **102/2024** po zapoznaniu się z opisem przedmiotu zamówienia oferujemy/oferuję\* wykonanie zamówienia po następujących cenach:

**Zadanie nr 1 – „Dostawa czekolad, wyrobów cukierniczych, deserów i używek do jednostek wojskowych z rejonu Szczecin, Stargard, Choszczno, Świnoujście, Dziwnów, Glewice.”**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa produktu | JM | Ilość | Cena jedn. netto | Wartość netto | VAT | Cena jedn. brutto | Wartość brutto |
| **4. CZEKOLADY, WYROBY CUKIERNICZE, DESERY I UŻYWKI** | | | | | | | | |
| 1 | Czekolada gorzka | kg | **1 650** |  |  |  |  |  |
| 2 | Czekolada mleczna | kg | **2 420** |  |  |  |  |  |
| 3 | Czekolada mleczna z orzechami | kg | **2 330** |  |  |  |  |  |
| 4 | Czekolada mleczna z całymi orzechami laskowymi | kg | **1 770** |  |  |  |  |  |
| 5 | Czekolada z nadzieniem owocowym | kg | **2 280** |  |  |  |  |  |
| 6 | Czekolada biała | kg | **1 410** |  |  |  |  |  |
| 7 | Baton energetyczny | kg | **780** |  |  |  |  |  |
| 8 | Baton proteinowy | kg | **560** |  |  |  |  |  |
| 9 | Baton czekoladowy z nadzieniem | kg | **1 090** |  |  |  |  |  |
| 10 | Koktajl białkowy jednoporcjowy | kg | **200** |  |  |  |  |  |
| 11 | Koncentrat napoju izotonicznego | kg | **210** |  |  |  |  |  |
| 12 | Wafel przekładany masą kakaową w czekoladzie | kg | **1 130** |  |  |  |  |  |
| 13 | Wafel przekładany masą kokosową w czekoladzie | kg | **1 130** |  |  |  |  |  |
| 14 | Wafel przekładany masą orzechową w czekoladzie | kg | **1 130** |  |  |  |  |  |
| 15 | Wafel przekładany masą toffi w czekoladzie | kg | **1 130** |  |  |  |  |  |
| 16 | Chipsy - różne smaki | kg | **30** |  |  |  |  |  |
| 17 | Cukierki czekoladowe | kg | **1 200** |  |  |  |  |  |
| 18 | Cukierki owocowe z dodatkiem witamin | kg | **1 110** |  |  |  |  |  |
| 19 | Biszkopty | kg | **520** |  |  |  |  |  |
| 20 | Ciasteczka kruche | kg | **720** |  |  |  |  |  |
| 21 | Biszkopty z galaretką w czekoladzie | kg | **1 120** |  |  |  |  |  |
| 22 | Krakersy | kg | **380** |  |  |  |  |  |
| 23 | Paluszki | kg | **400** |  |  |  |  |  |
| 24 | Orzeszki ziemne solone | kg | **340** |  |  |  |  |  |
| 25 | Kakao | kg | **390** |  |  |  |  |  |
| 26 | Czekolada do picia | kg | **120** |  |  |  |  |  |
| 27 | Cukier - saszetka | kg | **100** |  |  |  |  |  |
| 28 | Proszek do pieczenia | kg | **12** |  |  |  |  |  |
| 29 | Cukier wanilinowy | kg | **12** |  |  |  |  |  |
| 30 | Cukier puder | kg | **30** |  |  |  |  |  |
| 31 | Budyń | kg | **320** |  |  |  |  |  |
| 32 | Galaretka o smaku agrestowym | kg | **166** |  |  |  |  |  |
| 33 | Galaretka o smaku truskawkowym | kg | **166** |  |  |  |  |  |
| 34 | Galaretka o smaku cytrynowym | kg | **166** |  |  |  |  |  |
| 35 | Galaretka o smaku pomarańczowym | kg | **166** |  |  |  |  |  |
| 36 | Galaretka | kg | **460** |  |  |  |  |  |
| 37 | Sos truskawkowy do deserów | kg | **90** |  |  |  |  |  |
| 38 | Sos wiśniowy do deserów | kg | **90** |  |  |  |  |  |
| 39 | Sos malinowy do deserów | kg | **90** |  |  |  |  |  |
| 40 | Kisiel | kg | **580** |  |  |  |  |  |
| 41 | Krem orzechowo-czekoladowy | kg | **330** |  |  |  |  |  |
| 42 | Drożdże suszone | kg | **26** |  |  |  |  |  |
| 43 | Soda oczyszczona | kg | **40** |  |  |  |  |  |
| Wartość ogółem | | | | |  | \* | |  |
| **Słownie wartość netto:…………………………………………………………………………………………………………………………..** | | | | | | | | |
| **Słownie wartość brutto:………………………………………………………………………………………………………………………….** | | | | | | | | |

**Zadanie nr 2 – „Dostawa czekolad, wyrobów cukierniczych, deserów i używek do jednostek wojskowych z rejonu Złocieniec, Wałcz, Świdwin, Trzebiatów, Mirosławiec Górny i ośrodka szkolenia poligonowego Oleszno.”**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa produktu | JM | Ilość | Cena jedn. netto | Wartość netto | VAT | Cena jedn. brutto | Wartość brutto |
| **4. CZEKOLADY, WYROBY CUKIERNICZE, DESERY I UŻYWKI** | | | | | | | | |
| 1 | Czekolada gorzka | kg | **3 260** |  |  |  |  |  |
| 2 | Czekolada mleczna | kg | **5 920** |  |  |  |  |  |
| 3 | Czekolada mleczna z orzechami | kg | **3 770** |  |  |  |  |  |
| 4 | Czekolada mleczna z całymi orzechami laskowymi | kg | **3 176** |  |  |  |  |  |
| 5 | Czekolada z nadzieniem owocowym | kg | **3 250** |  |  |  |  |  |
| 6 | Czekolada biała | kg | **150** |  |  |  |  |  |
| 7 | Baton energetyczny | kg | **656** |  |  |  |  |  |
| 8 | Baton proteinowy | kg | **120** |  |  |  |  |  |
| 9 | Baton czekoladowy z nadzieniem | kg | **520** |  |  |  |  |  |
| 10 | Koktajl białkowy jednoporcjowy | kg | **40** |  |  |  |  |  |
| 11 | Koncentrat napoju izotonicznego | kg | **40** |  |  |  |  |  |
| 12 | Wafel przekładany masą kakaową w czekoladzie | kg | **3 770** |  |  |  |  |  |
| 13 | Wafel przekładany masą kokosową w czekoladzie | kg | **3 630** |  |  |  |  |  |
| 14 | Wafel przekładany masą orzechową w czekoladzie | kg | **3 650** |  |  |  |  |  |
| 15 | Wafel przekładany masą toffi w czekoladzie | kg | **3 586** |  |  |  |  |  |
| 16 | Chipsy - różne smaki | kg | **80** |  |  |  |  |  |
| 17 | Precle solone | kg | **80** |  |  |  |  |  |
| 18 | Słodzik | kg | **6** |  |  |  |  |  |
| 19 | Cukierki czekoladowe | kg | **2 150** |  |  |  |  |  |
| 20 | Cukierki owocowe z dodatkiem witamin | kg | **1 710** |  |  |  |  |  |
| 21 | Biszkopty | kg | **200** |  |  |  |  |  |
| 22 | Ciasteczka kruche | kg | **3 250** |  |  |  |  |  |
| 23 | Biszkopty z galaretką w czekoladzie | kg | **3 156** |  |  |  |  |  |
| 24 | Krakersy | kg | **1 230** |  |  |  |  |  |
| 25 | Paluszki | kg | **1 210** |  |  |  |  |  |
| 26 | Orzeszki ziemne solone | kg | **170** |  |  |  |  |  |
| 27 | Kakao | kg | **440** |  |  |  |  |  |
| 28 | Czekolada do picia | kg | **70** |  |  |  |  |  |
| 29 | Cukier - saszetka | kg | **40** |  |  |  |  |  |
| 30 | Proszek do pieczenia | kg | **16** |  |  |  |  |  |
| 31 | Cukier wanilinowy | kg | **16** |  |  |  |  |  |
| 32 | Cukier puder | kg | **28** |  |  |  |  |  |
| 33 | Budyń | kg | **890** |  |  |  |  |  |
| 34 | Galaretka o smaku agrestowym | kg | **50** |  |  |  |  |  |
| 35 | Galaretka o smaku truskawkowym | kg | **50** |  |  |  |  |  |
| 36 | Galaretka o smaku cytrynowym | kg | **50** |  |  |  |  |  |
| 37 | Galaretka o smaku pomarańczowym | kg | **50** |  |  |  |  |  |
| 38 | Galaretka | kg | **3 830** |  |  |  |  |  |
| 39 | Syrop klonowy | kg | **16** |  |  |  |  |  |
| 40 | Sos truskawkowy do deserów | kg | **16** |  |  |  |  |  |
| 41 | Sos wiśniowy do deserów | kg | **16** |  |  |  |  |  |
| 42 | Sos malinowy do deserów | kg | **16** |  |  |  |  |  |
| 43 | Kisiel | kg | **3 160** |  |  |  |  |  |
| 44 | Krem orzechowo-czekoladowy | kg | **130** |  |  |  |  |  |
| 45 | Drożdże suszone | kg | **18** |  |  |  |  |  |
| 46 | Soda oczyszczona | kg | **6** |  |  |  |  |  |
| Wartość ogółem | | | | |  | \* | |  |
| **Słownie wartość netto:…………………………………………………………………………………………………………………………..** | | | | | | | | |
| **Słownie wartość brutto:………………………………………………………………………………………………………………………….** | | | | | | | | |

**Zadanie nr 3 – „Dostawa czekolad, wyrobów cukierniczych, deserów i używek do jednostek wojskowych z rejonu Ustka, Lębork, Chojnice, Koszalin, Darłowo i ośrodka szkolenia poligonowego Ustka.”**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa produktu | JM | Ilość | Cena jedn. netto | Wartość netto | VAT | Cena jedn. brutto | Wartość brutto |
| **4. CZEKOLADY, WYROBY CUKIERNICZE, DESERY I UŻYWKI** | | | | | | | | |
| 1 | Czekolada gorzka | kg | **1 700** |  |  |  |  |  |
| 2 | Czekolada mleczna | kg | **1 750** |  |  |  |  |  |
| 3 | Czekolada mleczna z orzechami | kg | **1 750** |  |  |  |  |  |
| 4 | Czekolada mleczna z całymi orzechami laskowymi | kg | **1 750** |  |  |  |  |  |
| 5 | Czekolada z nadzieniem owocowym | kg | **1 600** |  |  |  |  |  |
| 6 | Czekolada biała | kg | **1 750** |  |  |  |  |  |
| 7 | Baton energetyczny | kg | **750** |  |  |  |  |  |
| 8 | Baton proteinowy | kg | **300** |  |  |  |  |  |
| 9 | Baton czekoladowy z nadzieniem | kg | **700** |  |  |  |  |  |
| 10 | Koktajl białkowy jednoporcjowy | kg | **50** |  |  |  |  |  |
| 11 | Koncentrat napoju izotonicznego | kg | **50** |  |  |  |  |  |
| 12 | Wafel przekładany masą kakaową w czekoladzie | kg | **1 650** |  |  |  |  |  |
| 13 | Wafel przekładany masą kokosową w czekoladzie | kg | **1 650** |  |  |  |  |  |
| 14 | Wafel przekładany masą orzechową w czekoladzie | kg | **1 650** |  |  |  |  |  |
| 15 | Wafel przekładany masą toffi w czekoladzie | kg | **700** |  |  |  |  |  |
| 16 | Chipsy - różne smaki | kg | **200** |  |  |  |  |  |
| 17 | Precle solone | kg | **300** |  |  |  |  |  |
| 18 | Słodzik | kg | **50** |  |  |  |  |  |
| 19 | Cukierki czekoladowe | kg | **420** |  |  |  |  |  |
| 20 | Cukierki owocowe z dodatkiem witamin | kg | **150** |  |  |  |  |  |
| 21 | Biszkopty | kg | **60** |  |  |  |  |  |
| 22 | Ciasteczka kruche | kg | **350** |  |  |  |  |  |
| 23 | Biszkopty z galaretką w czekoladzie | kg | **750** |  |  |  |  |  |
| 24 | Krakersy | kg | **290** |  |  |  |  |  |
| 25 | Paluszki | kg | **350** |  |  |  |  |  |
| 26 | Orzeszki ziemne solone | kg | **150** |  |  |  |  |  |
| 27 | Kakao | kg | **390** |  |  |  |  |  |
| 28 | Czekolada do picia | kg | **50** |  |  |  |  |  |
| 29 | Cukier - saszetka | kg | **100** |  |  |  |  |  |
| 30 | Proszek do pieczenia | kg | **10** |  |  |  |  |  |
| 31 | Cukier wanilinowy | kg | **20** |  |  |  |  |  |
| 32 | Cukier puder | kg | **20** |  |  |  |  |  |
| 33 | Budyń | kg | **900** |  |  |  |  |  |
| 34 | Galaretka o smaku agrestowym | kg | **50** |  |  |  |  |  |
| 35 | Galaretka o smaku truskawkowym | kg | **50** |  |  |  |  |  |
| 36 | Galaretka o smaku cytrynowym | kg | **50** |  |  |  |  |  |
| 37 | Galaretka o smaku pomarańczowym | kg | **50** |  |  |  |  |  |
| 38 | Galaretka | kg | **1 600** |  |  |  |  |  |
| 39 | Syrop klonowy | kg | **200** |  |  |  |  |  |
| 40 | Sos truskawkowy do deserów | kg | **60** |  |  |  |  |  |
| 41 | Sos wiśniowy do deserów | kg | **60** |  |  |  |  |  |
| 42 | Sos malinowy do deserów | kg | **60** |  |  |  |  |  |
| 43 | Kisiel | kg | **1 400** |  |  |  |  |  |
| 44 | Krem orzechowo-czekoladowy | kg | **200** |  |  |  |  |  |
| 45 | Drożdże suszone | kg | **20** |  |  |  |  |  |
| 46 | Soda oczyszczona | kg | **10** |  |  |  |  |  |
| Wartość ogółem | | | | |  | \* | |  |
| **Słownie wartość netto:…………………………………………………………………………………………………………………………..** | | | | | | | | |
| **Słownie wartość brutto:………………………………………………………………………………………………………………………….** | | | | | | | | |

**Zadanie nr 4 – „Dostawa czekolad, wyrobów cukierniczych, deserów i używek do jednostek wojskowych z rejonu Poznań, Biedrusko, Powidz, Jarocin.”**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa produktu | JM | Ilość | Cena jedn. netto | Wartość netto | VAT | Cena jedn. brutto | Wartość brutto |
| **4. CZEKOLADY, WYROBY CUKIERNICZE, DESERY I UŻYWKI** | | | | | | | | |
| 1 | Czekolada gorzka | kg | **2 750** |  |  |  |  |  |
| 2 | Czekolada mleczna | kg | **2 800** |  |  |  |  |  |
| 3 | Czekolada mleczna z orzechami | kg | **2 800** |  |  |  |  |  |
| 4 | Czekolada mleczna z całymi orzechami laskowymi | kg | **2 750** |  |  |  |  |  |
| 5 | Czekolada z nadzieniem owocowym | kg | **2 350** |  |  |  |  |  |
| 6 | Czekolada biała | kg | **2 800** |  |  |  |  |  |
| 7 | Baton energetyczny | kg | **1 150** |  |  |  |  |  |
| 8 | Baton proteinowy | kg | **850** |  |  |  |  |  |
| 9 | Baton czekoladowy z nadzieniem | kg | **1 150** |  |  |  |  |  |
| 10 | Koktajl białkowy jednoporcjowy | kg | **220** |  |  |  |  |  |
| 11 | Koncentrat napoju izotonicznego | kg | **200** |  |  |  |  |  |
| 12 | Wafel przekładany masą kakaową w czekoladzie | kg | **1 600** |  |  |  |  |  |
| 13 | Wafel przekładany masą kokosową w czekoladzie | kg | **1 600** |  |  |  |  |  |
| 14 | Wafel przekładany masą orzechową w czekoladzie | kg | **1 600** |  |  |  |  |  |
| 15 | Wafel przekładany masą toffi w czekoladzie | kg | **1 600** |  |  |  |  |  |
| 16 | Chipsy - różne smaki | kg | **1 400** |  |  |  |  |  |
| 17 | Precle solone | kg | **1 400** |  |  |  |  |  |
| 18 | Słodzik | kg | **300** |  |  |  |  |  |
| 19 | Cukierki czekoladowe | kg | **970** |  |  |  |  |  |
| 20 | Cukierki owocowe z dodatkiem witamin | kg | **970** |  |  |  |  |  |
| 21 | Biszkopty | kg | **550** |  |  |  |  |  |
| 22 | Ciasteczka kruche | kg | **550** |  |  |  |  |  |
| 23 | Biszkopty z galaretką w czekoladzie | kg | **900** |  |  |  |  |  |
| 24 | Krakersy | kg | **2 050** |  |  |  |  |  |
| 25 | Paluszki | kg | **2 200** |  |  |  |  |  |
| 26 | Orzeszki ziemne solone | kg | **2 150** |  |  |  |  |  |
| 27 | Kakao | kg | **550** |  |  |  |  |  |
| 28 | Czekolada do picia | kg | **580** |  |  |  |  |  |
| 29 | Cukier - saszetka | kg | **1 070** |  |  |  |  |  |
| 30 | Proszek do pieczenia | kg | **66** |  |  |  |  |  |
| 31 | Cukier wanilinowy | kg | **112** |  |  |  |  |  |
| 32 | Cukier puder | kg | **120** |  |  |  |  |  |
| 33 | Budyń | kg | **966** |  |  |  |  |  |
| 34 | Galaretka o smaku agrestowym | kg | **870** |  |  |  |  |  |
| 35 | Galaretka o smaku truskawkowym | kg | **870** |  |  |  |  |  |
| 36 | Galaretka o smaku cytrynowym | kg | **870** |  |  |  |  |  |
| 37 | Galaretka o smaku pomarańczowym | kg | **870** |  |  |  |  |  |
| 38 | Galaretka | kg | **1 500** |  |  |  |  |  |
| 39 | Syrop klonowy | kg | **860** |  |  |  |  |  |
| 40 | Sos truskawkowy do deserów | kg | **260** |  |  |  |  |  |
| 41 | Sos wiśniowy do deserów | kg | **260** |  |  |  |  |  |
| 42 | Sos malinowy do deserów | kg | **260** |  |  |  |  |  |
| 43 | Kisiel | kg | **1 010** |  |  |  |  |  |
| 44 | Krem orzechowo-czekoladowy | kg | **456** |  |  |  |  |  |
| 45 | Drożdże suszone | kg | **232** |  |  |  |  |  |
| 46 | Soda oczyszczona | kg | **76** |  |  |  |  |  |
| Wartość ogółem | | | | |  | \* | |  |
| **Słownie wartość netto:…………………………………………………………………………………………………………………………..** | | | | | | | | |
| **Słownie wartość brutto:………………………………………………………………………………………………………………………….** | | | | | | | | |

**Zadanie nr 5 –„ Dostawa czekolad, wyrobów cukierniczych, deserów i używek do jednostek wojskowych z rejonu Wejherowo, Gdynia, Siemirowice, Malbork, Pruszcz Gdański.”**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa produktu | JM | Ilość | Cena jedn. netto | Wartość netto | VAT | Cena jedn. brutto | Wartość brutto |
| **4. CZEKOLADY, WYROBY CUKIERNICZE, DESERY I UŻYWKI** | | | | | | | | |
| 1 | Czekolada gorzka | kg | **3 350** |  |  |  |  |  |
| 2 | Czekolada mleczna | kg | **3 250** |  |  |  |  |  |
| 3 | Czekolada mleczna z orzechami | kg | **3 250** |  |  |  |  |  |
| 4 | Czekolada mleczna z całymi orzechami laskowymi | kg | **4 050** |  |  |  |  |  |
| 5 | Czekolada z nadzieniem owocowym | kg | **3 150** |  |  |  |  |  |
| 6 | Czekolada biała | kg | **2 300** |  |  |  |  |  |
| 7 | Baton energetyczny | kg | **2 350** |  |  |  |  |  |
| 8 | Baton proteinowy | kg | **400** |  |  |  |  |  |
| 9 | Baton czekoladowy z nadzieniem | kg | **2 400** |  |  |  |  |  |
| 10 | Koktajl białkowy jednoporcjowy | kg | **200** |  |  |  |  |  |
| 11 | Koncentrat napoju izotonicznego | kg | **200** |  |  |  |  |  |
| 12 | Wafel przekładany masą kakaową w czekoladzie | kg | **2 450** |  |  |  |  |  |
| 13 | Wafel przekładany masą kokosową w czekoladzie | kg | **2 450** |  |  |  |  |  |
| 14 | Wafel przekładany masą orzechową w czekoladzie | kg | **2 450** |  |  |  |  |  |
| 15 | Wafel przekładany masą toffi w czekoladzie | kg | **2 850** |  |  |  |  |  |
| 16 | Chipsy - różne smaki | kg | **300** |  |  |  |  |  |
| 17 | Precle solone | kg | **1 300** |  |  |  |  |  |
| 18 | Słodzik | kg | **150** |  |  |  |  |  |
| 19 | Cukierki czekoladowe | kg | **2 050** |  |  |  |  |  |
| 20 | Cukierki owocowe z dodatkiem witamin | kg | **1 500** |  |  |  |  |  |
| 21 | Biszkopty | kg | **650** |  |  |  |  |  |
| 22 | Ciasteczka kruche | kg | **2 400** |  |  |  |  |  |
| 23 | Biszkopty z galaretką w czekoladzie | kg | **2 450** |  |  |  |  |  |
| 24 | Krakersy | kg | **3 600** |  |  |  |  |  |
| 25 | Paluszki | kg | **3 600** |  |  |  |  |  |
| 26 | Orzeszki ziemne solone | kg | **2 720** |  |  |  |  |  |
| 27 | Kakao | kg | **1 130** |  |  |  |  |  |
| 28 | Czekolada do picia | kg | **200** |  |  |  |  |  |
| 29 | Cukier - saszetka | kg | **8 400** |  |  |  |  |  |
| 30 | Proszek do pieczenia | kg | **92** |  |  |  |  |  |
| 31 | Cukier wanilinowy | kg | **132** |  |  |  |  |  |
| 32 | Cukier puder | kg | **720** |  |  |  |  |  |
| 33 | Budyń | kg | **1 050** |  |  |  |  |  |
| 34 | Galaretka o smaku agrestowym | kg | **450** |  |  |  |  |  |
| 35 | Galaretka o smaku truskawkowym | kg | **450** |  |  |  |  |  |
| 36 | Galaretka o smaku cytrynowym | kg | **450** |  |  |  |  |  |
| 37 | Galaretka o smaku pomarańczowym | kg | **450** |  |  |  |  |  |
| 38 | Galaretka | kg | **1 450** |  |  |  |  |  |
| 39 | Syrop klonowy | kg | **610** |  |  |  |  |  |
| 40 | Sos truskawkowy do deserów | kg | **900** |  |  |  |  |  |
| 41 | Sos wiśniowy do deserów | kg | **100** |  |  |  |  |  |
| 42 | Sos malinowy do deserów | kg | **100** |  |  |  |  |  |
| 43 | Kisiel | kg | **1 900** |  |  |  |  |  |
| 44 | Krem orzechowo-czekoladowy | kg | **1 150** |  |  |  |  |  |
| 45 | Drożdże suszone | kg | **82** |  |  |  |  |  |
| 46 | Soda oczyszczona | kg | **33** |  |  |  |  |  |
| Wartość ogółem | | | | |  | \* | |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Słownie wartość netto:…………………………………………………………………………………………………………………………..** | | | | | | | | |
| **Słownie wartość brutto:………………………………………………………………………………………………………………………….** | | | | | | | | |

**Zadanie 6 „Dostawa czekolad, wyrobów cukierniczych, deserów i używek do jednostek wojskowych z rejonu Bydgoszcz, Toruń, Inowrocław, Grudziądz, Grupa, Brodnica, Chełmno.”**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| L.p. | Nazwa produktu | JM | Ilość | Cena jedn. netto | Wartość netto | VAT | Cena jedn. brutto | Wartość brutto |
| **4. CZEKOLADY, WYROBY CUKIERNICZE, DESERY I UŻYWKI** | | | | | | | | |
| 1 | Czekolada gorzka | kg | **11 180** |  |  |  |  |  |
| 2 | Czekolada mleczna | kg | **12 545** |  |  |  |  |  |
| 3 | Czekolada mleczna z orzechami | kg | **11 076** |  |  |  |  |  |
| 4 | Czekolada mleczna z całymi orzechami laskowymi | kg | **8 580** |  |  |  |  |  |
| 5 | Czekolada z nadzieniem owocowym | kg | **9 620** |  |  |  |  |  |
| 6 | Czekolada biała | kg | **8 450** |  |  |  |  |  |
| 7 | Baton energetyczny | kg | **5 161** |  |  |  |  |  |
| 8 | Baton proteinowy | kg | **3 926** |  |  |  |  |  |
| 9 | Baton czekoladowy z nadzieniem | kg | **6 435** |  |  |  |  |  |
| 10 | Koktajl białkowy jednoporcjowy | kg | **780** |  |  |  |  |  |
| 11 | Koncentrat napoju izotonicznego | kg | **780** |  |  |  |  |  |
| 12 | Wafel przekładany masą kakaową w czekoladzie | kg | **7 670** |  |  |  |  |  |
| 13 | Wafel przekładany masą kokosową w czekoladzie | kg | **7 696** |  |  |  |  |  |
| 14 | Wafel przekładany masą orzechową w czekoladzie | kg | **7 696** |  |  |  |  |  |
| 15 | Wafel przekładany masą toffi w czekoladzie | kg | **7 696** |  |  |  |  |  |
| 16 | Chipsy - różne smaki | kg | **8 580** |  |  |  |  |  |
| 17 | Precle solone | kg | **2 340** |  |  |  |  |  |
| 18 | Słodzik | kg | **390** |  |  |  |  |  |
| 19 | Cukierki czekoladowe | kg | **8 255** |  |  |  |  |  |
| 20 | Cukierki owocowe z dodatkiem witamin | kg | **7 020** |  |  |  |  |  |
| 21 | Biszkopty | kg | **2 808** |  |  |  |  |  |
| 22 | Ciasteczka kruche | kg | **3 497** |  |  |  |  |  |
| 23 | Biszkopty z galaretką w czekoladzie | kg | **4 524** |  |  |  |  |  |
| 24 | Krakersy | kg | **4 108** |  |  |  |  |  |
| 25 | Paluszki | kg | **3 120** |  |  |  |  |  |
| 26 | Orzeszki ziemne solone | kg | **2 041** |  |  |  |  |  |
| 27 | Kakao | kg | **949** |  |  |  |  |  |
| 28 | Czekolada do picia | kg | **1 105** |  |  |  |  |  |
| 29 | Cukier - saszetka | kg | **2 743** |  |  |  |  |  |
| 30 | Proszek do pieczenia | kg | **111** |  |  |  |  |  |
| 31 | Cukier wanilinowy | kg | **221** |  |  |  |  |  |
| 32 | Cukier puder | kg | **481** |  |  |  |  |  |
| 33 | Budyń | kg | **2 886** |  |  |  |  |  |
| 34 | Galaretka o smaku agrestowym | kg | **1 170** |  |  |  |  |  |
| 35 | Galaretka o smaku truskawkowym | kg | **1 170** |  |  |  |  |  |
| 36 | Galaretka o smaku cytrynowym | kg | **1 170** |  |  |  |  |  |
| 37 | Galaretka o smaku pomarańczowym | kg | **1 170** |  |  |  |  |  |
| 38 | Galaretka | kg | **3 315** |  |  |  |  |  |
| 39 | Syrop klonowy | kg | **1 937** |  |  |  |  |  |
| 40 | Sos truskawkowy do deserów | kg | **546** |  |  |  |  |  |
| 41 | Sos wiśniowy do deserów | kg | **546** |  |  |  |  |  |
| 42 | Sos malinowy do deserów | kg | **546** |  |  |  |  |  |
| 43 | Kisiel | kg | **3 406** |  |  |  |  |  |
| 44 | Krem orzechowo-czekoladowy | kg | **1 560** |  |  |  |  |  |
| 45 | Drożdże suszone | kg | **169** |  |  |  |  |  |
| 46 | Soda oczyszczona | kg | **169** |  |  |  |  |  |
| Wartość ogółem | | | | |  | \* | |  |
| **Słownie wartość netto:…………………………………………………………………………………………………………………………..** | | | | | | | | |
| **Słownie wartość brutto:………………………………………………………………………………………………………………………….** | | | | | | | | |

**Ponadto oświadczam(y), że**

1. Zapoznałem/zapoznaliśmy się ze Specyfikacją Warunków Zamówienia i nie wnoszę/wnosimy do niej zastrzeżeń.
2. Uważam/y się za związany/ch niniejszą ofertą na czas wskazany w Specyfikacji Warunków Zamówienia.
3. Akceptuję/my dołączone do Specyfikacji Warunków Zamówienia „Projektowane postanowienia umowy”   
   i zobowiązuję/my się w przypadku wyboru mojej/naszej oferty do zawarcia umowy na warunkach tam określonych, a także w miejscu i terminie wyznaczonym przez Zamawiającego.
4. Deklaruję / deklarujemy, w przypadku wybrania mojej / naszej oferty, wniesienie ZNWU do umowy   
   w wysokości i formie określonej w SWZ.
5. Składam/y ofertę na wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie określonym w SWZ, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
6. Oświadczam/y, że zaoferowany przeze mnie/nas przedmiot zamówienia spełnia wymagania zamieszczone   
   w SWZ oraz w opisie przedmiotu zamówienia – „Opisie przedmiotu zamówienia” stanowiących załącznik do SWZ.
7. Zamówienie wykonamy (zaznaczyć właściwe):

☐ osobiście

☐ powierzymy wykonanie zamówienia Podwykonawcy/om

Podwykonawcy/om zostaną powierzone do wykonania następujące części zamówienia:

Zad. 1 …………………………………………….…………………………………………….……

Zad. 2 …………………………………………….…………………………………………….……

Zad. 3 …………………………………………….…………………………………………….……

Zad. 4 …………………………………………….…………………………………………….……

Zad. 5 …………………………………………….…………………………………………….……

Zad. 6 …………………………………………….…………………………………………….……

*(części zamówienia, których wykonanie Wykonawca zamierza powierzyć Podwykonawcom oraz nazwy ewentualnych podwykonawców - jeżeli są już znani)*

1. **Oświadczam / oświadczamy, że** (**zaznaczyć właściwe**):

☐ **oferuję / oferujemy** w zakresie zadania nr ……………….. dostawy produktu zgodnego z normami do których opis przedmiotu zamówienia się odnosi;

☐ **oferuję / oferujemy** w zakresie zadania nr …………….. pozycja tabelaryczna nr ………. dostawy produktu, który nie jest zgodny z normami, do których opis przedmiotu zamówienia się odnosi   
i zobowiązuję/zobowiązujemy się do przedłożenia wraz z ofertą przedmiotowych środków dowodowych, o których mowa w Rozdziale IX ust. III pkt 2 SWZ w celu wykazania, że proponowane rozwiązania   
w równoważnym stopniu spełniają wymagania określone przez Zamawiającego.

1. Wybór mojej/naszej oferty – (zaznaczyć właściwe):

☐ **nie będzie** prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami   
o podatku od towarów i usług,

☐ **będzie** prowadził do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z przepisami   
o podatku od towarów i usług do następujących towarów

(*wskazać w formularzu ofertowym nazwę (rodzaj) towaru, których dostawa będzie prowadzić do jego powstania, wartość towaru, bez kwoty podatku oraz stawkę podatku od towarów i usług, która zgodnie z wiedzą Wykonawcy będzie miała zastosowanie*)

1. Wykonawca jest (zaznaczyć właściwe):

☐ **Mikroprzedsiębiorstwem:** *przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 10 pracowników i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 2 milionów EUR****\****

☐ **Małym przedsiębiorstwem**: *przedsiębiorstwo, które zatrudnia mniej niż 50 pracowników i którego roczny obrót lub roczna suma bilansowa nie przekracza 10 milionów EUR****\****

☐ **Średnim przedsiębiorstwem**: *przedsiębiorstwa, które nie są mikroprzedsiębiorstwami ani małymi przedsiębiorstwami i które zatrudniają mniej niż 250 pracowników i których roczny obrót nie przekracza 50 milionów EUR lub roczna suma bilansowa nie przekracza 43 milionów EUR****\****

☐ **osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej**

☐ **inny rodzaj: ……………..**

1. Wadium wniesione w formie pieniężnej należy zwrócić na konto Wykonawcy numer: ……………….…….

……………………………………… *(w przypadku niewskazania przez Wykonawcę rachunku bankowego, zwrot zostanie dokonany na rachunek bankowy, z którego dokonano wpłaty wadium)*

1. W celu zapewnienia, że Wykonawca wypełnił ww. obowiązki informacyjne oraz ochrony prawnie uzasadnionych interesów osoby trzeciej, której dane zostały przekazane w związku z udziałem Wykonawcy w postępowaniu, Zamawiający żąda od Wykonawcy złożenia w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego oświadczenia o wypełnieniu przez niego obowiązków informacyjnych przewidzianych w art. 13 lub art. 14 RODO zgodnie z poniższą treścią:

***Oświadczam, że wypełniłem obowiązki informacyjne przewidziane w art. 13 lub art. 14 RODO wobec osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio lub pośrednio pozyskałem w celu ubiegania się   
o udzielenie zamówienia publicznego w niniejszym postępowaniu.\****

***Wyjaśnienie****: w przypadku gdy Wykonawca nie przekazuje danych osobowych innych niż bezpośrednio jego dotyczących lub zachodzi wyłączenie stosowania obowiązku informacyjnego, stosownie do art. 13 ust. 4 lub art. 14 ust. 5 RODO treść oświadczenia Wykonawca składa wykreśloną.*

*\* niepotrzebne skreślić*

# **Załącznik nr 2 do SWZ**

**OŚWIADCZENIE**

**w zakresie art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy Pzp,   
o przynależności lub braku przynależności do tej samej grupy kapitałowej w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 roku o ochronie konkurencji i konsumentów   
(t. j. Dz. U. z 2024 r., poz. 594 ze zm.)**

Składając ofertę w postępowaniu o zamówienie publiczne na **„Dostawę czekolad, wyrobów cukierniczych, deserów i używek do jednostek wojskowych i ośrodków szkolenia poligonowego”,** nr sprawy **102/2024** świadomy odpowiedzialności karnej wynikającej ze składania fałszywych oświadczeń - niniejszym oświadczam co następuje:

Ja niżej podpisany

….............................................................................................................................................................,

/imię i nazwisko/

reprezentując...............................................................................................................................................

....................................................................................................................................................................

/pełna nazwa i adres wykonawcy/

Oświadczam/y, że Wykonawca (*w rozumieniu ustawy z dnia 16 lutego 2007 r. o ochronie konkurencji   
i konsumentów* (t. j. Dz. U. 2024, poz. 594 ze zm.) ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznegona **„Dostawę czekolad, wyrobów cukierniczych, deserów i używek do jednostek wojskowych   
i ośrodków szkolenia poligonowego”,** nr sprawy **102/2024**:

1. **nie przynależy do grupy kapitałowej** o której mowa w art. 108 ust. 1 pkt. 5 ustawy Pzp   
   z Wykonawcami, którzy złożyli odrębne oferty częściowe (zadania) w niniejszym postępowaniu\*
2. **przynależy do grupy kapitałowej** o której mowa w art. 108 ust. 1 pkt. 5 ustawy Pzp   
   z następującymi Wykonawcami, którzy złożyli odrębne oferty częściowe (zadania) w niniejszym postępowaniu:

*(uzupełnić poprzez wskazanie firm i adresów Wykonawców przynależących do tej samej grupy kapitałowej, którzy złożyli odrębne oferty częściowe (zadania) w niniejszym postepowaniu)*

1. …………………………………………………….

1. …………………………………………………….
2. …………………………………………………….
3. (…)\*

Jednocześnie w celu wykazania braku podstawy wykluczenia **składam dokumenty/informacje** potwierdzające przygotowanie oferty niezależnie od Wykonawcy wskazanego w pkt b) powyżej**\*\***.

**\*** niepotrzebne skreślić

\*\* w przypadku złożenia w pkt. b) należy przedłożyć wraz z niniejszym oświadczeniem dokumenty lub przedstawić informacje potwierdzające przygotowanie oferty niezależnie od Wykonawcy przynależącego do tej samej grupy kapitałowej

**UWAGA**

Zgodnie z art. 126 ust. 1 ustawy PZP, oświadczenie to składa Wykonawca, którego oferta została najwyżej oceniona, na wezwanie Zamawiającego.

W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie powyższe oświadczenie składa każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia.

# **Załącznik nr 3 do SWZ**

**Zamawiający:**

Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna

ul. Ciasna 7

78 – 600 Wałcz

**Wykonawca:**

………………………………………

*(pełna nazwa/firma, adres)*

reprezentowany przez:

……………………………………

*(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)*

**OŚWIADCZENIE**

**O AKTUALNOŚCI INFORMACJI ZAWARTYCH W JEDZ ORAZ W OŚWIADCZENIU   
O NIEPODLEGANIU WYKLUCZENIU Z ART. 5 K ROZPORZADZENIA 833/2014 ORAZ ART. 7 UST. 1 USTAWY O SZCZEGÓLNYCH ROZWIĄZANIACH W ZAKRESIE PRZECIWDZIAŁANIA WSPIERANIU AGRESJI NA UKRAINĘ ORAZ SŁUŻĄCYCH OCHRONIE BEZPIECZEŃSTWA NARODOWEGO**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na **„Dostawę czekolad, wyrobów cukierniczych, deserów i używek do jednostek wojskowych i ośrodków szkolenia poligonowego”,** nr sprawy **102/2024** prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego przez Skarb Państwa - 1 Regionalną Bazę Logistyczną*,   
na podstawie ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych* oświadczam, że informacje zawarte w oświadczeniu, o którym mowa w art. 125 ust. 1 ustawy Prawo Zamówień Publicznych złożonym na formularzu Jednolitego Europejskiego Dokumentu Zamówienia (JEDZ), w zakresie podstaw wykluczenia z postępowania o których mowa w:

a) art. 108 ust. 1 pkt 3 ustawy, dotyczących wydania prawomocnego wyroku sądu lub ostatecznej decyzji administracyjnej o zaleganiu z uiszczeniem podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne;

b) art. 108 ust. 1 pkt 4 ustawy, dotyczących orzeczenia zakazu ubiegania się o zamówienie publiczne tytułem środka zapobiegawczego;

c) art. 108 ust. 1 pkt 5 ustawy, dotyczących zawarcia z innymi Wykonawcami porozumienia mającego na celu zakłócenie konkurencji;

d) art. 108 ust. 1 pkt 6 ustawy, dotyczących zakłócenia konkurencji wynikającego z wcześniejszego zaangażowania Wykonawcy lub podmiotu, który należy z Wykonawcą do tej samej grupy kapitałowej   
w przygotowanie postępowania o udzielenie zamówienia;

e) art. 109 ust. 1 pkt 1 ustawy, dotyczących naruszenia obowiązków dotyczących płatności podatków i opłat lokalnych, o których mowa w ustawie z dnia 12 stycznia 1991 r. o podatkach i opłatach lokalnych (t. j. Dz. U. z 2023 r., poz. 70).

**są aktualne / są nieaktualne\***

Ponadto oświadczam, że informacje zawarte w oświadczeniu o niepodleganiu wykluczeniu dotyczącym przesłanek wykluczenia z art. 5k rozporządzenia 833/2014 oraz z art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego składanym na podstawie art. 125 dotyczące przesłanek wykluczenia, o których mowa w:

1. art. 5 k rozporządzenia 833/2014 dodany na mocy rozporządzenia (UE) nr 2022/576 z dnia 08 kwietnia 2022 r. w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie;
2. art. 7 ust. 1 ustawy o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego

**są aktualne / są nieaktualne\***

**UWAGA**

Zgodnie z art. 126 ust. 1 ustawy Pzp, oświadczenie to składa Wykonawca, który złożył ofertę najkorzystniejszą na wezwanie Zamawiającego. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o zamówienie powyższe oświadczenie składa każdy członek konsorcjum. W przypadku braku aktualności podanych uprzednio informacji dodatkowo należy złożyć stosowną informację w tym zakresie, w szczególności określić jakich danych dotyczy zmiana i wskazać jej zakres.

\* niepotrzebne skreślić.

# **Załącznik nr 4 do SWZ**

**Zamawiający:**

**Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna**

**ul. Ciasna 7**

**78-600 Wałcz**

**Wykonawca:**

*.......................................................................................*

*.......................................................................................*

*(pełna nazwa/firma, adres, w zależności od podmiotu: NIP/PESEL)*

reprezentowany przez:

*.......................................................................................*

*(imię, nazwisko, stanowisko/podstawa do reprezentacji)*

**Oświadczenie Wykonawcy/Wykonawcy wspólnie ubiegającego się o udzielenie zamówienia**

**O NIEPODLEGANIU WYKLUCZENIU aktualne na dzień składania ofert**

**dotyczące przesłanek wykluczenia z art. 5k rozporządzenia 833/2014 oraz z art. 7 ust. 1 ustawy   
o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji   
na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego**

**składane na podstawie art. 125 ust. 1 ustawy z dnia 11 września 2019 r.**

**Prawo zamówień publicznych (dalej jako: ustawa Pzp),**

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na **„Dostawę czekolad, wyrobów cukierniczych, deserów i używek do jednostek wojskowych i ośrodków szkolenia poligonowego”,** nr sprawy **102/2024,** prowadzonego przez 1 Regionalną Bazę Logistyczną w Wałczu*,* oświadczam, co następuje:

1. **OŚWIADCZENIA DOTYCZĄCE WYKONAWCY:**
2. Oświadczam, że nie podlegam wykluczeniu z postępowania na podstawie art. 5k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31.7.2014, str. 1), dalej: rozporządzenie 833/2014, w brzmieniu nadanym rozporządzeniem Rady (UE) 2022/576 w sprawie zmiany rozporządzenia (UE) nr 833/2014 dotyczącego środków ograniczających w związku z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 111 z 8.4.2022, str. 1), dalej: rozporządzenie 2022/576.[[2]](#footnote-2)
3. Oświadczam, że nie zachodzą w stosunku do mnie przesłanki wykluczenia z postępowania na podstawie art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania spieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t. j. Dz. U. z 2024 r., poz. 507).[[3]](#footnote-3)
4. **OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODWYKONAWCY, NA KTÓREGO PRZYPADA PONAD 10% WARTOŚCI ZAMÓWIENIA:**

[UWAGA*: wypełnić tylko w przypadku podwykonawcy (niebędącego podmiotem udostępniającym zasoby), na którego przypada ponad 10% wartości zamówienia. W przypadku więcej niż jednego podwykonawcy, na którego zdolnościach lub sytuacji wykonawca nie polega, a na którego przypada ponad 10% wartości zamówienia, należy zastosować tyle razy, ile jest to konieczne.*]

Oświadczam, że w stosunku do następującego podmiotu, będącego podwykonawcą, na którego przypada ponad 10% wartości zamówienia:

…………………………………….………………………….…………………………………………………………………………………………………………..…………………………………………………… *(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*,

nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia przewidziane w  art.  5k rozporządzenia 833/2014 w brzmieniu nadanym rozporządzeniem 2022/576.

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE DOSTAWCY, NA KTÓREGO PRZYPADA PONAD 10% WARTOŚCI ZAMÓWIENIA:**

[UWAGA*: wypełnić tylko w przypadku dostawcy, na którego przypada ponad 10% wartości zamówienia. W przypadku więcej niż jednego dostawcy, na którego przypada ponad 10% wartości zamówienia, należy zastosować tyle razy, ile jest to konieczne.*]

Oświadczam, że w stosunku do następującego podmiotu, będącego dostawcą, na którego przypada ponad 10% wartości zamówienia:

……………………………………………..……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

*(podać pełną nazwę/firmę, adres, a także w zależności od podmiotu: NIP/PESEL, KRS/CEiDG)*,

nie zachodzą podstawy wykluczenia z postępowania o udzielenie zamówienia przewidziane w  art.  5k rozporządzenia 833/2014 w brzmieniu nadanym rozporządzeniem 2022/576.

**OŚWIADCZENIE DOTYCZĄCE PODANYCH INFORMACJI:**

Oświadczam, że wszystkie informacje podane w powyższych oświadczeniach są aktualne i zgodne z prawdą oraz zostały przedstawione z pełną świadomością konsekwencji wprowadzenia Zamawiającego w błąd przy przedstawianiu informacji.

***Uwaga****: W przypadku wystąpienia którejkolwiek przesłanki wykluczenia, o których mowa w niniejszym oświadczeniu, Wykonawca zobowiązany jest poinformować o tym Zamawiającego.*

# **Załącznik nr 5 do SWZ**

**PROJEKTOWANE POSTANOWIENIA UMOWY**

*Egz. …….*

**UMOWA nr ………. /2025**

**na dostawę czekolad wyrobów cukierniczych, deserów i używek do jednostek wojskowych i ośrodków szkolenia poligonowego**

zawarta w dniu ……………………….. 2025 r. pomiędzy:

1. Skarbem Państwa – 1 Regionalną Bazą Logistyczną w Wałczu, ul. Ciasna 7,   
   78 – 600 Wałcz, NIP: 765-168-44-63, r e p r e z e n t o w a n ą przez:

**Komendanta – ………………………………..**

zwaną w treści umowy ,,Zamawiającym”, a

1. ……………………………………………..

zwanym w treści umowy ,,Wykonawcą”

zwane dalej łącznie „Stronami” lub każda z osobna „Stroną”

W wyniku dokonania przez Zamawiającego wyboru oferty Wykonawcy, zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1320), w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego na dostawę czekolad wyrobów cukierniczych, deserów i używek do jednostek wojskowych i ośrodków szkolenia poligonowego (nr sprawy **102/2024,** zadanie nr ……..) została zawarta umowa o następującej treści:

**§1 WYJAŚNIENIE POJĘĆ I SKRÓTÓW**

Przez określenia użyte w dalszej części niniejszej umowy należy rozumieć:

1. **Towar** – artykuły żywnościowe stanowiące przedmiot umowy wymienione w tabelach,
2. **Partia produkcyjna** – określona ilość artykułu rolno – spożywczego wyprodukowanego, przetworzonego lub zapakowanego w praktycznie takich samych warunkach w rozumieniu ustawy z 21 grudnia 2000 r. o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (t. j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1980),
3. **Przyjmujący** − przedstawiciel wojskowy dokonujący odbioru u „Odbiorcy”,
4. **Odbiorcy** – jednostki wojskowe, dla których przeznaczony jest towar,
5. **ZNWU** − zabezpieczenie należytego wykonania umowy,
6. **PIS** – Państwowa Inspekcja Sanitarna,
7. **Wz** – dokument wydania zewnętrznego wystawiony przez Wykonawcę,
8. **WOMP** – Wojskowy Ośrodek Medycyny Prewencyjnej,
9. **Umowa** – niniejsza umowa.

**§2. PRZEDMIOT UMOWY**

* + - 1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć Odbiorcom Towar opisany w Umowie, na warunkach w niej określonych, pod adresy wskazane w §5 ust. 1 Umowy, przy czym przedmiot zamówienia zaoferowany przez Wykonawcę będzie spełniał wymagania opisane w „Opisie przedmiotu zamówienia” będącym załącznikiem nr 1 do Umowy.
      2. Przedmiot zamówienia winien być wytwarzany zgodnie z obowiązującymi przepisami, a w szczególności:
  1. ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448),
  2. ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego(t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 872   
     ze zm.) oraz aktami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy,
  3. ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r., o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (t. j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1980),
  4. rozporządzenia (WE) Nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd do Spraw Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności,
  5. rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r.   
     w sprawie higieny środków spożywczych,
  6. rozporządzenia (WE) Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego,
  7. rozporządzenia (WE) Nr 1935/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 27 października 2004 r.   
     w sprawie materiałów i wyrobów przeznaczonych do kontaktu z żywnością oraz uchylające Dyrektywy 80/590/EWG i 89/109/EWG,
  8. rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r., poz. 29 ze zm.).
  9. Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r.   
     w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmian rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylenia  dyrektywy Komisji 87/250/EWG, dyrektywy Rady 90/496/EWG, dyrektywy Komisji 1999/10/WE, dyrektywy 2000/13/WE Parlamentu Europejskiego i Rady, dyrektywy Komisji 2002/67/WE i 2008/5/WE oraz rozporządzenia Komisji (WE) nr 608/2004.
     + 1. Zamawiający nie dopuszcza podczas realizacji Umowy stosowania opakowań zastępczych   
          na produkty żywnościowe.
       2. Wykonawca dostarczy Towar do Odbiorców wyszczególnionych w §5 Umowy w ilościach   
          i asortymencie wyszczególnionych w poniższych tabelach:

***Tabele z Rozdziału IV ust. 2 SWZ***

* + - 1. Zgodnie z art 441 ust. 1 ustawy Pzp, Zamawiający przewiduje możliwość skorzystania z „Prawa opcji” polegającego na możliwości zwiększenia podstawowego zakresu ilościowego przedmiotu Umowy określonego co do asortymentu i ilości w tabeli § 2 ust. 4 w kolumnie „*ilość podstawowa*” – maksymalnie   
         o ilości wskazane w tabeli w §2 ust. 4 kolumna „*ilość w opcji*”.
      2. „Prawo opcji” realizowane będzie na takich samych warunkach i terminach jak zamówienie podstawowe. Wykonawcy w przypadku nieskorzystania z „Prawa opcji”, co do zakresu niezrealizowanych dostaw określonych w tabeli w ust. 4 niniejszego paragrafu, w kolumnie nazwanej *„ilość w opcji”,* nie przysługują żadne roszczenia przeciwko Zamawiającemu, w tym w szczególności roszczenia o zapłatę spodziewanych korzyści.
      3. Strony ustalają, że „Prawo opcji” oznacza, że ostatecznie zamówiona ilość Towaru będzie zależeć   
         od aktualnego zapotrzebowania Zamawiającego. Zgodnie z „Prawem opcji” Zamawiający może zamawiać Towary w dowolnej ilości w zależności od swojego bieżącego zapotrzebowania, a Wykonawca będzie zobowiązany zamówienie wykonać. Zamawiający może nie skorzystać z „Prawa opcji” w szczególności,   
         gdy nie uzyska środków finansowych na ten cel.
      4. Ilości przedmiotu Umowy ujęte w opcji w tabeli zawartej w ust. 2 niniejszego paragrafu, w kolumnie *„ilość w opcji”*, mogą być zrealizowane po realizacji ilości podstawowych ujętych w kolumnie „ilość podstawowa”, w sytuacji zaistnienia w tym zakresie potrzeb Zamawiającego, po otrzymaniu od Zamawiającego informacji   
         o skorzystaniu z „Prawa opcji”.
      5. O zamiarze skorzystania z „Prawa opcji”, wraz z podaniem ilości przedmiotu Umowy oraz miejscem jego dostawy, Zamawiający poinformuje Wykonawcę pisemnie lub e – mailem lub faksem z co najmniej z 7 dniowym wyprzedzeniem przed zgłoszeniem potrzeb przez poszczególnych Odbiorców.
      6. Wykonawca zobowiązany jest do pisemnego informowania Zamawiającego, o każdej zmianie występowania alergenów w dostarczonych produktach.
      7. Wykonawca jest odpowiedzialny za zapewnienie bezpieczeństwa i właściwej higieny produktów żywnościowych ze szczególnym uwzględnieniem obowiązujących przepisów prawa.

**§3. WARTOŚĆ UMOWY**

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć Towar o łącznej wartości ……………... zł *brutto (słownie: …………………………………….….. ……/100)* w ilościach i cenach zawartych w poniższych tabelach   
   z uwzględnieniem „Prawa opcji” określonym w §2 ust. 4 – 9 oraz w § 3 ust. 3 (w przypadku, gdy Zamawiający skorzysta z „Prawa opcji”):

*TABELE „FORMULARZA OFERTOWEGO” STANOWIĄCEGO ZAŁĄCZNIK NR 1 DO SWZ.*

1. Cena ilości zamówienia podstawowego wynosi łącznie: ………………..… zł brutto *(słownie: ………………………………….……/100),* w tym w poszczególnych zadaniach:

* **Zadanie nr 1**

Cena ilości zamówienia podstawowego wynosi: ….………………………..…..…. zł brutto *(słownie: ………………………………..…………………………………………………….……/100)*

* **Zadanie nr 2**

Cena ilości zamówienia podstawowego wynosi: ….………………………..…..…. zł brutto *(słownie: ………………………………………..…………………………………………….……/100)*

* **Zadanie nr 3**

Cena ilości zamówienia podstawowego wynosi: ….………………………..…..…. zł brutto *(słownie: ……………………………………………………………..……………………….……/100)*

* **Zadanie nr 4**

Cena ilości zamówienia podstawowego wynosi: ….………………………..…..…. zł brutto *(słownie: ……………………………………………………………...……………………….……/100)*

* **Zadanie nr 5**

Cena ilości zamówienia podstawowego wynosi: ….………………………..…..…. zł brutto *(słownie: …………………………………………………………..………………………….……/100)*

* **Zadanie nr 6**

Cena ilości zamówienia podstawowego wynosi: ….………………………..…..…. zł brutto *(słownie: …………………………………………………...………………………………….……/100)*

1. Cena ilości zamówienia *„w opcji”*, wynikającego z ewentualnego skorzystania Zamawiającego z „Prawa opcji” wynosi łącznie: ………..……………zł brutto *(słownie:……………………… ……………/100),* w tym w poszczególnych zadaniach:

* **Zadanie nr 1**

Cena ilości zamówienia podstawowego wynosi: ….………………………..…..…. zł brutto *(słownie: ………………………………..…………………………………………………….……/100)*

* **Zadanie nr 2**

Cena ilości zamówienia podstawowego wynosi: ….………………………..…..…. zł brutto *(słownie: ………………………………………..…………………………………………….……/100)*

* **Zadanie nr 3**

Cena ilości zamówienia podstawowego wynosi: ….………………………..…..…. zł brutto *(słownie: ……………………………………………………………..……………………….……/100)*

* **Zadanie nr 4**

Cena ilości zamówienia podstawowego wynosi: ….………………………..…..…. zł brutto *(słownie: ……………………………………………………………...……………………….……/100)*

* **Zadanie nr 5**

Cena ilości zamówienia podstawowego wynosi: ….………………………..…..…. zł brutto *(słownie: …………………………………………………………..………………………….……/100)*

* **Zadanie nr 6**

Cena ilości zamówienia podstawowego wynosi: ….………………………..…..…. zł brutto *(słownie: …………………………………………………...………………………………….……/100)*

1. W przypadku przekroczenia ilości i wartości dostaw oraz zmiany asortymentu wymienionego w §3 ust. 2, Zamawiający odmówi dokonania z tego tytułu zapłaty, pozostawiając Towar do dyspozycji Wykonawcy.
2. Wartość Umowy zawiera w sobie cenę netto, podatek VAT oraz wszelkie koszty towarzyszące.
3. Wynagrodzenie określone w §3 ust. 2 (zamówienie podstawowe) i §3 ust. 3 (w przypadku skorzystania   
   z „Prawa opcji”) wyczerpuje wszelkie roszczenia Wykonawcy wobec Zamawiającego z tytułu realizacji przedmiotu Umowy. Wykonawcy nie służy prawo domagania się realizacji Umowy w zakresie oznaczonym jako „w opcji”.

**§4. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA**

1. Dostawy przedmiotu Umowy będą realizowane w sposób sukcesywny, na podstawie składanych zamówień w okresie:
2. **w zakresie zamówienia podstawowego** – **12 miesięcy od dnia zawarcia Umowy**, jednak nie wcześniej niż od dnia **2 stycznia 2025 r.** i nie dłużej niż do dnia **31.12.2025 r.**
3. **w zakresie zamówienia w ramach „Prawa opcji”** – od dnia poinformowania Wykonawcy   
   o uruchomieniu „Prawa opcji” do dnia 31.12.2025 r.

z zastrzeżeniem „Prawa opcji” określonym w §2 ust. 4 – 9 oraz §3 ust. 3 Umowy.

1. W przypadku, gdyby termin realizacji Umowy miał zakończyć się po dniu 31 grudnia 2025 r., to ostatecznym dniem, w którym Wykonawca zobowiązuje się zrealizować Umowę jest dzień 31 grudnia 2025 r. – dotyczy zamówienia podstawowego i w ramach „Prawa opcji”.
2. W przypadku, gdy ostatni dzień realizacji Umowy przypada na dzień ustawowo wolny od pracy lub na sobotę, termin upływa następnego dnia, który nie jest dniem ustawowo wolnym od pracy ani sobotą.

**§5. SPOSÓB I MIEJSCE DOSTAWY**

1. Wykonawca dostarczy przedmiot Umowy do Odbiorców wymienionych w poszczególnych zadaniach, na poniżej podane adresy:

**ZADANIE 1**

15 WOG SZCZECIN, 70-231 Szczecin, ul. Narutowicza 10 a, tel. 261-452-189, 261-452-181,   
fax. 261-452-398, 261-452-249.

**miejsca dostaw:**

* 71-904 Szczecin, ul. Al. Wojska Polskiego 250 (GZ Szczecin), tel. 261-455-245,   
  tel./fax. 261-455-322, 261-455-323;
* 73-110 Stargard, ul. Al. Żołnierza 37 (GZ Stargard), tel. 261-451-776, tel./fax. 261-451-781,   
  261-451-779;
* 73-201 Choszczno, ul. Drawieńska 42 (GZ Choszczno), tel. 261-477-481, 261-477-468.

Dokumenty wystawiać następująco: Zamawiający (Płatnik) –Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna Wałcz, Odbiorca - 15 WOG Szczecin, miejsca dostawy: Szczecin, ul. Al. Wojska Polskiego 250 (GZ Szczecin) lub Stargard, ul. Al. Żołnierza 37 (GZ Stargard) lub Choszczno, ul. Drawieńska 42 (GZ Choszczno).

KOMENDA PORTU WOJENNEGO ŚWINOUJŚCIE, ul. Steyera 28, 72-600 Świnoujście,  
tel./fax. 261-242-281, fax. 261-242-309.

**miejsce dostaw:**

* 72-600 Świnoujście, ul. Steyera 28, tel. 261-242-281, 261-242-614, 261-242-274, 261-242-836;
* Grupa Zabezpieczenia Dziwnów, 72-420 Dziwnów, ul. Marynarki Wojennej 1.

Dokumenty wystawiać następująco: Zamawiający (Płatnik) –Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna Wałcz, Odbiorca – KPW Świnoujście, miejsca dostawy: Świnoujście, ul. Steyera 28 lub Dziwnów, ul. Marynarki Wojennej 1 (GZ Dziwnów).

3 BATALION LOGISTYCZNY, 72-100 Glewice, tel. 261-453-514, 261-453-511, tel./fax. 261-453-512.

Dokumenty wystawiać następująco: Zamawiający (Płatnik) –Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna Wałcz, Odbiorca – 3 blog Glewice, miejsca dostawy: Glewice.

**ZADANIE 2**

16 WOG DRAWSKO POMORSKIE, ul. Główna 1, 78-500 Drawsko Pomorskie,

tel. 261-474-217, 261-474-087.

**miejsce dostaw:**

* 78-513 Oleszno, ul. Główna 1, tel. 261-474-217, 261-474-087;
* 78-524 Złocieniec, ul. Czwartków 4, tel. 261-465-540, 261-465-165;
* 78-600 Wałcz, ul. Kościuszki 24, tel. 261-474-446, 261-472-085;

Dokumenty wystawiać następująco: Zamawiający (Płatnik) – Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna Wałcz, Odbiorca – 16 WOG Drawsko Pomorskie, miejsca dostawy: Oleszno,   
ul. Główna 1 lub Złocieniec, ul. Czwartków 4 lub Wałcz, ul. Kościuszki 24.

21 BAZA LOTNICTWA TAKTYCZNEGO, 78-301 Świdwin, ul. Połczyńska 32, tel. 261-532-409, 261-532-411, fax. 261-532-822.

**miejsca dostaw:**

* 78-301 Świdwin, ul. Połczyńska 32, tel. 261-532-409, 261-532-411, fax. 261-532-822;
* 72-320 Trzebiatów, ul. Zagórska 21, tel. 261-459-384;
* 78-651 Mirosławiec Górny, tel. 261-525-826, 261-525-502.

Dokumenty wystawiać następująco: Zamawiający (Płatnik) – Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna Wałcz, Odbiorca – 21 BLT Świdwin, miejsca dostawy: Świdwin, ul. Połczyńska 32 lub Trzebiatów, ul. Zagórska 21 lub Mirosławiec Górny.

**ZADANIE 3**

6 WOG USTKA, 76-271 Ustka, Oś. Lędowo 1N, tel. 261-231-248, 261-231-318,

fax. 261-231-421.

**miejsce dostaw:**

* 76-271 Ustka, Oś. Lędowo 1N, tel. 261-231-248, 261-231-318;
* 76-271 Ustka 3, tel. 261-231-537, 261-231-473;
* 84-300 Lębork, ul. Obrońców Wybrzeża 1, tel. 261-468-773, fax. 261-468-735;
* 89-600 Chojnice, tel. 261-534-106, 261-534-197;
* 77-330 Czarne, ul. Strzelecka 35, tel. 261-467-296, fax. 261-467-298.

Dokumenty wystawiać następująco: Zamawiający (Płatnik) – Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna Wałcz, Odbiorca – 6 WOG Ustka, miejsca dostawy: Ustka, Oś. Lędowo 1N lub Ustka 3 lub Lębork, ul. Obrońców Wybrzeża 1 lub 89-600 Chojnice lub 77-300 Czarne ul. Strzelecka 35.

17 WOG KOSZALIN, 75-901 Koszalin, ul. 4-go Marca 5, tel. 261-456-876, fax. 261-456-365.

**miejsce dostaw:**

* 75-903 Koszalin, ul. Wojska Polskiego 66, tel. 261-456-385, fax. 261-456-365;
* 76-150 Darłowo, ul. Zwycięstwa 2, tel. 261-237-217, fax. 261-237-121;
* 75-101 Kołobrzeg, ul. Wiosenna 4a, tel. 261-223-800, fax. 261-223-803.

Dokumenty wystawiać następująco: Zamawiający (Płatnik) – Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna Wałcz, Odbiorca – 17 WOG Koszalin, miejsca dostawy: Koszalin,

ul. Wojska Polskiego 66 lub Darłowo, ul. Zwycięstwa 2 lub Kołobrzeg, ul. Wiosenna 4a.

**ZADANIE 4**

14 WOG POZNAŃ, 61-716 Poznań 102,skr. 129, ul. Bukowska 34, tel. 261-577-114, 261-577-244, 261-577-439, fax. 261-577-438.

**miejsce dostaw:**

* 61-716 Poznań, ul. Wojska Polskiego 86-90, tel./fax. 261-575-202;
* 60-811 Poznań, ul. Bukowska 34, tel./fax. 261-575-202;
* 62-003 Biedrusko, ul. Ogrodowa 1, tel./fax. 261-579-122.

Dokumenty wystawiać następująco: Zamawiający (Płatnik) – Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna Wałcz, Odbiorca – 14 WOG Poznań, miejsca dostawy: Poznań, ul. Wojska Polskiego 86-90 lub ul. Bukowska 34 lub Biedrusko, ul. Ogrodowa 1.

31 BAZA LOTNICTWA TAKTYCZNEGO, 61-325 Poznań, ul. Silniki 1, tel./fax. 261-548-525,   
261-548-610, 261-548-526, 261-548-526, 261-548-524.

33 BAZA LOTNICTWA TRANSPORTOWEGO, 62-430 Powidz, ul. Witkowska 8,

tel. 261-544-387, 261-544-355, 261-544-455, 261-544-381, 261-544-356, fax. 261-544-354.

**- miejsce dostaw:**

* 62-430 Powidz, ul. Osiedle 6, tel. 261-544-387, 261-544-355, 261-544-455, 261-544-381,   
  261-544-356, fax. 261-544-354;
* 63-200 Jarocin, ul. Wojska Polskiego 71, tel. 261-581-491, 261-581-493, 261-544-489, 261-581-499, 261-544-387, fax. 261-581-498.

Dokumenty wystawiać następująco: Zamawiający (Płatnik) – Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna Wałcz, Odbiorca – 33 BLTr Powidz, miejsca dostawy: Powidz,

ul. Osiedle 6 lub Jarocin, ul. Wojska Polskiego 71.

**ZADANIE 5**

18 WOG WEJHEROWO, 84-200 Wejherowo, ul. Sobieskiego 277, tel. 261-251-929, 261-251-823, 261-251-823, 261-251-716, 261-251-542, 261-251-687, fax. 261-251-697, 261-251-918.

**miejsce dostaw:**

* 84-200 Wejherowo, ul. Sobieskiego 277, tel. tel. 261-251-929, 261-251-823, 261-251-823,   
  261-251-716, 261-251-542, 261-251-687, fax. 261-251-697, 261-251-918;
* 81-929 Gdynia 17, ul. Zielona b/n, tel. 261-268-682;
* 84-313 Siemirowice, tel. 261-252-252.

Dokumenty wystawiać następująco: Zamawiający (Płatnik) – Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna Wałcz, Odbiorca – 18 WOG Wejherowo, miejsca dostawy: Wejherowo ul. Sobieskiego 277 lub Gdynia 17, ul. Zielona b/n lub Siemirowice.

KOMENDA PORTU WOJENNEGO GDYNIA, 81-103 Gdynia, Rondo Bitwy pod Oliwą 1, tel. 261-262-351, 261-266-899.

**miejsce dostaw:**

* 81-103 Gdynia, Gdynia Oksywie, Rondo Bitwy pod Oliwą 1, tel. 261-262-351, 261-266-899;
* 81-103 Gdynia, Gdynia Redłowo, ul. Orląt Lwowskich 26, tel. 261-262-351, 261-266-899.

Dokumenty wystawiać następująco: Zamawiający (Płatnik) – Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna Wałcz, Odbiorca – KPW Gdynia, miejsca dostawy: Gdynia Oksywie, Rondo Bitwy pod Oliwą 1 lub Gdynia Redłowo, ul. Orląt Lwowskich 26.

22 BAZA LOTNICTWA TAKTYCZNEGO, 82-200 Malbork, ul. 17 Marca 20, tel. 261-536-430, fax. 261-536-239.

**miejsce dostawy:**

* 82-200 Malbork, ul. 17 Marca 20, tel. (261-536-120, 261-536-264, 261-536-762, 261-536-269;
* 83-001 Pruszcz Gdański ul. Powstańców W-wy, tel./ fax. 261-271-320.

Dokumenty wystawiać następująco: Zamawiający (Płatnik) – Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna Wałcz, Odbiorca – 22 BLT Malbork, miejsce dostawy: Malbork, ul. 17 Marca 20 lub Pruszcz Gdański, ul. Powstańców W-wy.

**ZADANIE 6**

11 WOG BYDGOSZCZ, 85-915 Bydgoszcz, ul. Gdańska 147, tel. 261-412-894, 261-412-852,   
fax. 261-411-002.

**miejsca dostaw:**

* 85-915 Bydgoszcz, ul. Gdańska 147, tel. 261-412-894, 261-412-852, fax. 261-411-002;
* 85-915 Bydgoszcz, ul. Dwernickiego 1 tel. 261-413-745, fax. 261-413-035.

Dokumenty wystawiać następująco: Zamawiający (Płatnik) – Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna Wałcz, Odbiorca – 11 WOG Bydgoszcz, miejsca dostawy: Bydgoszcz, ul. Gdańska 147   
lub ul. Dwernickiego 1.

12 WOG TORUŃ, 87-100 Toruń, ul. Okólna 37, tel./fax. 261-433-559, 261-433-295.

**miejsce dostaw:**

* 87-100 Toruń, ul. Okólna 37, tel. 261-433-683;
* 88-100 Inowrocław, ul. Jacewska 73, tel./fax. 261-437-423, 261-437-427, 261-437-424;
* 87-100 Toruń, ul. Sobieskiego 36, tel./fax. 261-432-302.

Dokumenty wystawiać następująco: Zamawiający (Płatnik) – Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna Wałcz, Odbiorca – 12 WOG Toruń, miejsce dostawy: Toruń, ul. Okólna 37 lub Inowrocław, ul. Jacewska 73 lub Toruń, Sobieskiego 36.

13 WOG GRUDZIĄDZ, 86-300 Grudziądz, ul. Czwartaków 1, tel. 261-438-933, 261-438-946, fax. 261-438-931.

**miejsce dostaw:**

* 86-300 Grudziądz, ul. Bema 2, tel. 261-482-756, 261-482-694, fax. 261-482-756;
* 86-300 Grudziądz, ul. Jagiełły 6, tel. 261-482-534, 261-482-693, fax. 261-482-534;
* 86-134 Grupa, ul. Dworcowa 6A, tel. 261-484-462, 261-484-292, fax. 261-484-462;
* 87-300 Brodnica, ul. Czwartaków 1, tel. 261-438-933, 261-438-946, fax. 261-438-931;
* 86-200 Chełmno, Al. 3 Maja 4, tel. 261-434-235, 261-434-443, fax. 261-434-277;
* 86-300 Grudziądz, ul. Czwartków 3, tel. 261-482-756, 261-482-694, fax. 261-482-756;
* 86-300 Grudziądz, ul. Hallera 62, tel. 261-482-756, 261-482-694, fax. 261-482-756.

Dokumenty wystawiać następująco: Zamawiający (Płatnik) – Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna Wałcz, Odbiorca – 13 WOG Grudziądz, miejsca dostawy: Grudziądz, ul. Bema 2 lub ul. Jagiełły 6 lub ul. Dworcowa 6A, ul. Czwartaków 1, Chełmno, Al. 3 Maja 4, Grudziądz ul. Czwartków 3, ul. Hallera 62.

DOWÓDZTWO 1 BRYGADY LOGISTYCZNEJ, 85-681 Bydgoszcz, ul. Powstańców W-wy 2, tel. 261-411-661,

fax. 261-417-470.

**miejsca dostaw:**

* 85-681 Bydgoszcz, ul. Powstańców W-wy 2, tel. 261-417-476, fax. 261-417-475;
* 85-312 Bydgoszcz, ul. Szubińska 101 tel./fax. 261-410-996.

Dokumenty wystawiać następująco: Zamawiający (Płatnik) – Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna Wałcz, Odbiorca – 1 BLog Bydgoszcz, miejsce dostawy: Bydgoszcz, ul. Powstańców W-wy 2 lub ul. Szubińska 101.

1. Zamówienia będą składane bezpośrednio do Wykonawcy przez poszczególnych Odbiorców   
   (w formie pisemnej, e – mailem lub fax.) z co najmniej 3 dniowym wyprzedzeniem przed datą wymagalności faktycznej realizacji.
2. W zamówieniach Odbiorca określi w sposób zgodny z warunkami Umowy, asortyment, ilość Towaru wraz z  
    jednostką miary, wielkość opakowania jednostkowego oraz wymagany dzień i godzinę dostawy.
3. Wykonawca dostarczy przedmiot Umowy specjalistycznym ubezpieczonym transportem własnym   
   (wyposażanym w windę) lub innego przewoźnika na własny koszt i ryzyko.
4. Przyjęcia dostaw przedmiotu Umowy realizowane będą w dni robocze w godzinach od 07:30   
   do 13:00 (za dni robocze uważa się dni od poniedziałku do piątku oprócz dni ustawowo wolnych   
   od pracy).
5. Rozładunek transportu w miejscu odbioru dostawy organizuje Odbiorca na swój koszt.
6. Wykonawca bierze na siebie odpowiedzialność za braki i wady powstałe w czasie transportu Towaru oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki prawne.
7. Zamawiający może, w formie pisemnej dokonywać korekt ilościowych tego samego Towaru pomiędzy Odbiorcami, dla których ma być dostarczany Towar w ramach jednego lub kilku zadań (jeżeli wykonuje je ten sam Wykonawca), przy założeniu, że nie zostanie zmieniona wartość Umowy.
8. Zamawiający jest uprawniony do zmiany asortymentów przewidzianych w Umowie na inne asortymenty   
   w niej przewidziane z zastrzeżeniem, że nie może ulec zmianie wartość całej Umowy, przy czym zmiana może dotyczyć zarówno rodzaju asortymentu jak i jego ilości.
9. W szczególnie uzasadnionych przypadkach (np. osiągania wyższych stanów gotowości bojowej, szkolenia rezerw osobowych, likwidacji klęsk żywiołowych, restrukturyzacji sił zbrojnych, kryzysu, zagrożenia   
   lub wojny lub innych zadań postawionych Zamawiającemu przez organy władzy państwowej), Wykonawca zagwarantuje bezpłatny dowóz Towaru oraz zwiększenie ilości i częstotliwości dostaw (przy niezmienności wartości Umowy) do miejsc stacjonowania jednostek wojskowych oraz innych miejsc wskazanych przez Zamawiającego.
10. Zamawiający powiadomi pisemnie Wykonawcę o zmianach, o których mowa w ust. 8-10   
    z określeniem wymaganych ilości Towaru do poszczególnych Odbiorców, częstotliwości dostaw oraz wskazaniem ewentualnie nowych Odbiorców, z konkretnym wskazaniem dnia do którego zmiany będą obowiązywały.
11. Wykonawca wyraża zgodę na poddanie się rygorom procedur bezpieczeństwa zgodnie z wymogami ustawy   
    z dnia 22 sierpnia 1997 r. o ochronie osób i mienia (t. j. Dz. U. z 2021 r. poz. 1995) w zakresie działania „Wewnętrznych Służb Dyżurnych” oraz procedur związanych z ustawą z dnia 5 sierpnia 2010 r. o ochronie informacji niejawnych (t. j. Dz. U. z 2024 r. poz. 632) przyjętych w jednostce wojskowej w czasie dostarczania Towaru do Odbiorcy.
12. Wykonawca zobowiązany jest przekazać Zamawiającemu - w celu wydania przepustek - danych wszystkich osób (imię, nazwisko, seria dowodu osobistego) przewidywanych do zatrudnienia w celu realizacji Umowy, których obowiązki będą związane z koniecznością wejścia na teren jednostki wojskowej oraz wszystkich pojazdów (rodzaj, typ, nr rejestracyjny, dane osobowe kierowcy) przewidywanych do użycia przy realizacji Umowy, przy czym na Wykonawcy spoczywa odpowiedzialność za naruszenie systemu przepustkowego, także przez pracowników, współpracowników, zleceniobiorców i innych osób biorących udział w realizacji Umowy.
13. W celu zapewnienia bezpieczeństwa osób i mienia, w tym przeciwdziałania niekontrolowanemu zbieraniu informacji dotyczących obiektów wojskowych i innych wrażliwych danych zakazuje się Wykonawcy używania aparatów latających nad terenami wojskowymi, fotografowania lub nagrywania obiektów wojskowych i znajdujących się na ich terenie osób, a także dokumentowania w jakikolwiek inny sposób informacji o obiektach wojskowych i znajdujących się na ich terenie osobach, przy czym zakaz dotyczy wszystkich pracowników Wykonawcy i innych osób biorących udział w realizacji Umowy.
14. Wykonawca lub podwykonawca zatrudniający przy wykonaniu Umowy cudzoziemców, zobowiązuje się   
    do przestrzegania wszelkich obowiązujących przepisów prawa dotyczących zatrudnienia cudzoziemców i ich pobytu na terenie Zamawiającego i jego jednostek organizacyjnych, a także u Odbiorcy. W szczególności zobowiązuje się do przestrzegania wymagań zawartych w:
15. ustawie z dnia 12 grudnia 2013 r. o cudzoziemcach (t. j. Dz. U. z 2024 r. poz. 769) i aktach wykonawczych,
16. ustawie z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (t. j. Dz. U. z 2024 r. poz. 475) i aktach wykonawczych,
17. ustawie z dnia 14 lipca 2006 r. o wjeździe na terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, pobycie oraz wyjeździe z tego terytorium obywateli państw członkowskich Unii Europejskiej i członków ich rodzin (t. j. Dz. U.   
    z 2024 r. poz. 633),
18. decyzji nr 107/MON Ministra Obrony Narodowej z dnia 18 sierpnia 2021 r. w sprawie organizowania współpracy międzynarodowej w resorcie obrony narodowej (Dz. Urz. MON z 2021 poz. 177), (Załącznik – Instrukcja w sprawie organizowania współpracy międzynarodowej w Resorcie Obrony Narodowej, Rozdział 6. „Wstęp cudzoziemców na obszar chronionego obiektu wojskowego”).
19. W przypadku, gdy Wykonawca zamierza posłużyć się do wykonania Umowy cudzoziemcami   
    i będzie to związane z koniecznością wejścia na teren 1 Regionalnej Bazy Logistycznej lub na teren Odbiorcy (gdy Odbiorca nie jest tożsamy z Zamawiającym), jest on zobowiązany na minimum 14 dni (gdy osoba jest cudzoziemcem z państw członkowskich NATO i UE) lub 21 dni (gdy osoba jest cudzoziemcem z pozostałych państw) przed planowanym wejściem, złożyć wniosek odpowiednio do dowódcy jednostki wojskowej zawierający następujące dane:
20. termin wizyty;
21. miejsce wizyty;
22. cel wizyty;
23. skład delegacji;
24. państwo, instytucja delegująca;
25. nazwa komórek (jednostek) organizacyjnych resortu obrony narodowej, w których będzie przebywała delegacja zagraniczna;
26. dane osoby (osób) towarzyszącej (towarzyszących);
27. uprawnienia jeżeli wykonanie zamówienia wiąże się z dostępem do informacji niejawnych.

Dane wymienione powyżej niezbędne są do uzyskania jednorazowego pozwolenia do wejścia na teren jednostki wojskowej.

**§6. ZOBOWIĄZANIA WYKONAWCY**

* 1. Wykonawca zobowiązuje się do posiadania przez okres obowiązywania Umowy, aktualnych dokumentów:

1. opłaconej polisy ubezpieczeniowej (bądź innego dokumentu) od odpowiedzialności cywilnej (deliktowej) z rozszerzonym zakresem ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej ubezpieczonego za szkody osobowe lub rzeczowe wyrządzone przez produkty dostarczone przez Wykonawcę. Suma gwarancyjna polisy winna być równa lub wyższa od wartości zawartej Umowy.
2. potwierdzenia wdrożonego systemu HACCP w formie certyfikatu systemu HACCP wydanego przez firmy posiadające akredytacje i uprawnienia Polskiego Centrum Akredytacji z siedzibą   
   w Warszawie lub krajowej organizacji akredytacyjnej dla danego kraju albo zaświadczenia właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organu Inspekcji Weterynaryjnej   
   o sprawowaniu nadzoru nad stosowaniem wdrożonego systemu HACCP,
3. aktualnej decyzji administracyjnej:

właściwego powiatowego lekarza weterynarii w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania albo przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, zgodnie z art. 20 ust. 1 pkt 2 ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t. j. Dz. U. z 2023 r., poz. 872),

lub

właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej w sprawie zatwierdzania, warunkowego zatwierdzania, przedłużania warunkowego zatwierdzania zakładów, które produkują lub wprowadzają   
do obrotu żywność pochodzenia nie zwierzęcego lub wprowadzają do obrotu produkty pochodzenia zwierzęcego, nie objęte urzędową kontrolą organów Inspekcji Weterynaryjnej, zgodnie z art. 62 ust.1 pkt 2 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 r., poz. 1448),

lub

zaświadczenie o wpisie do rejestru zakładów zgodne z art. 62 ust. 1 pkt 4, w związku z art. 67 ust. 3 pkt 6 ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2023 r.,   
poz. 1448) i rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 29 maja 2007 r., w sprawie wzorów dokumentów dotyczących rejestracji i zatwierdzania zakładów produkujących lub wprowadzających do obrotu żywność podlegających urzędowej kontroli Państwowej Inspekcji Sanitarnej (Dz. U. z 2007 r. Nr 106, poz. 730).

* 1. Wykonawca zobowiązuje się do przedłożenia, na każde żądanie Zamawiającego, opłaconej polisy ubezpieczeniowej od odpowiedzialności cywilnej (deliktowej) z rozszerzonym zakresem ubezpieczenia   
     od odpowiedzialności cywilnej ubezpieczonego za szkody osobowe lub rzeczowe wyrządzone przez produkty dostarczone przez Wykonawcę. Suma gwarancyjna polisy winna być równa lub wyższa od wartości zawartej Umowy.

**§7. WYMAGANIA JAKOŚCIOWE**

1. Dla określenia jakości odbieranego Towaru Zamawiający zastrzega sobie prawo kontroli przez: inspektora PIS (IW), WOMP, laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej, laboratorium Zamawiającego (także w obecności uprawnionego przedstawiciela Zamawiającego)   
   w zakresie: procesów technologicznych, jakości surowców użytych do produkcji, stanu sanitarno – higienicznego pomieszczeń, urządzeń i maszyn produkcyjnych, higieny osobistej zatrudnionego personelu, warunków socjalnych, warunków magazynowania surowców i gotowych przetworów, sposobu transportu Towaru.
2. Wykonawca wyraża zgodę na pobieranie prób żywności i jej przebadanie we właściwym miejscowo (dla Zamawiającego lub Odbiorcy) laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej, laboratorium WOMP lub w akredytowanym laboratorium lub laboratorium spełniającym wymagania normy PN – EN ISO/IEC 17025 (w tym trzykrotnie na koszt Wykonawcy, niezależnie od badań, o których mowa w § 9 Umowy) celem określenia jakości zdrowotnej i handlowej dostarczanych, w ramach Umowy Towarów. Wykonawca wyraża zgodę, żeby faktura za wykonane badania była wystawiona bezpośrednio na Wykonawcę i zobowiązuję się do jej niezwłocznego uregulowania.
3. W przypadku stwierdzenia w wyniku badań niezgodności z normami jakościowymi lub opisem przedmiotu zamówienia, Wykonawca zapłaci kary umowne zgodnie z § 14 ust. 1 lit. e) Umowy.
4. W przypadku dwukrotnego naruszenia norm jakościowych określonych Umową, potwierdzonego przez PIS (IW), WOMP, laboratorium Wojewódzkiej Stacji Sanitarno – Epidemiologicznej a także przez akredytowane laboratorium lub laboratorium spełniające wymagania normy PN – EN ISO/IEC 17025, bądź dwukrotnego potwierdzenia przez te instytucje innych nieprawidłowości w zakresie określonym w §7 ust 1 Umowy, Zamawiający zastrzega sobie prawo odstąpienia od Umowy.
5. Wykonawca przez okres trwania Umowy poddaje się stałemu nadzorowi właściwego miejscowo Państwowego Inspektora Sanitarnego lub Inspektora Weterynaryjnego, Inspektora WOMP (działającego   
   w obecności przedstawiciela PIS lub IW) w zakresie: procesów technologicznych, jakości surowców użytych do produkcji, stanu sanitarno – higienicznego pomieszczeń, urządzeń i maszyn produkcyjnych, higieny osobistej zatrudnionego personelu, warunków socjalnych, warunków magazynowania surowców i gotowych przetworów, sposobu transportu Towaru, oraz w zakresie stosowania i funkcjonowania wdrożonego systemu HACCP.

**§8. ODBIÓR ILOŚCIOWO - JAKOŚCIOWY**

* + 1. Ilościowy i jakościowy odbiór Towaru będzie dokonywany przez Odbiorcę, w jego magazynie w oparciu   
       o podpisaną Umowę, obowiązujące normy jakościowe oraz zgodnie z procedurami systemu HACCP   
       dla danego Odbiorcy.
    2. Odpowiedzialność za dostarczony i odbierany Towar określa moment odbioru /przekazania/ Towaru.
    3. Wykonawca gwarantuje Zamawiającemu, że środki spożywcze dostarczane w ramach Umowy   
       są wolne od wad jakościowych i ilościowych.
    4. Termin przydatności do spożycia w chwili dostawy do Odbiorcy, nie może być krótszy niż określony „Opisie przedmiotu zamówienia” stanowiącym załącznik nr 1 do Umowy.

**§9. REKLAMACJE I GWARANCJA JAKOŚCI**

1. W przypadku dostarczenia Towaru z wadami (dotyczy to także zmiany ilości Towaru lub niezgodności asortymentu z Umową) Odbiorca w ramach postępowania reklamacyjnego może odmówić jego przyjęcia   
   i żądać wymiany na Towar wolny od wad. W przypadku uwzględnienia słuszności reklamacji, Wykonawca zobowiązany jest, w terminie 24 godzin od chwili zgłoszenia reklamacji, do dostarczenia Towaru wolnego   
   od wad bez prawa żądania dodatkowych opłat z tego tytułu.
2. Odbiorca, wedle własnego uznania może zrezygnować z żądania wymiany Towaru na Towar wolny od wad w przypadku, gdy otrzymanie Towaru, wskutek braku zachowania terminu, stało się dla Odbiorcy zbędne.
3. Odbiorca po stwierdzeniu widocznych lub ukrytych wad jakościowych Towaru podczas odbioru   
   lub wynikłych podczas magazynowania, postawi Towar do dyspozycji Wykonawcy, zgodnie z zasadami systemu HACCP dla danego Odbiorcy.
4. Odbiorca o stwierdzonych wadach jakościowych powiadomi niezwłocznie telefonicznie lub faxem Wykonawcę i Inspektora WOMP oraz potwierdzi to przesłaniem protokołu reklamacyjnego   
   do Wykonawcy, Inspektora WOMP i Zamawiającego. Wzór „Protokołu reklamacyjnego” stanowi załącznik nr 2 do Umowy.
5. W przypadku niezrealizowania w terminie dostawy (dostawa w innych dniach lub po godzinach określonych w Umowie) lub jej braku Odbiorca sporządzi protokół reklamacyjny, który wraz z kopią złożonego zapotrzebowania lub innymi dokumentami poświadczającymi fakt wystąpienia niezgodności (np. dokument WZ lub kopia faktury z odnotowaną godziną przyjęcia dostawy) prześle Zamawiającemu w terminie 2 dni.
6. Zamawiający zastrzega sobie prawo do decydowania o sposobie regulowania powstałych niedoborów, wymianie Towaru na wolny od wad lub korekcie faktury.
7. W przypadku dostarczenia Towaru środkiem transportu niespełniającym wymagań ustawowych, Odbiorca może odmówić jego przyjęcia, żądając wymiany Towaru i ponownego dostarczenia   
   go środkiem transportu spełniającym wymagania, w czasie do 24 godzin licząc od momentu stwierdzenia dostawy wadliwym środkiem transportu.
8. Jeżeli Wykonawca nie uzna reklamacji lub niezwłocznie na nią nie zareaguje, Zamawiający zleci Stacji Sanitarno-Epidemiologicznej**,** lubinspektorowi WOMP, lub akredytowanemu laboratorium lub laboratorium spełniającemu wymagania normy PN – EN ISO/IEC 17025 - właściwym miejscowo dla Odbiorcy   
   lub dla Zamawiającego -pobranie prób Towaru do zbadania.
9. Przy pobieraniu prób obecny będzie przedstawiciel instytucji określonej w ust. 8, przedstawiciel Wykonawcy i upoważniony przedstawiciel Zamawiającego (np. Odbiorca). Nieobecność Wykonawcy przy pobieraniu prób, pomimo jego zawiadomienia nie wstrzymuje pobrania prób i nie ogranicza uprawnień Zamawiającego wynikających z Umowy.
10. W przypadku, gdy Stacja Sanitarno - Epidemiologiczna właściwa miejscowo dla Odbiorcy lub Zamawiającego jak również WOMP, laboratorium akredytowane, laboratorium spełniające wymagania normy PN – EN ISO/IEC 17025, określonych badań nie wykonuje, Zamawiający zleci ich wykonanie innemu laboratorium według własnego uznania.
11. Orzeczenie wydane przez wymienioną Stację lub inne laboratorium będzie podstawą do określenia jakości Towaru.
12. Koszty badań laboratoryjnych ponosi Strona, której ocena jakości okazała się błędna.
13. W przypadku stwierdzenia słuszności reklamacji (po wyczerpaniu drogi postępowania określonej   
    w niniejszym paragrafie) Wykonawca zobowiązany jest do dostarczenia Towaru wolnego od wad   
    w terminie 2 dni od daty wydania orzeczenia, bez prawa żądania dodatkowych opłat z tego tytułu. Zamienna Partia Produkcyjna podlega odbiorowi jakościowemu, zgodnie z §8 Umowy.
14. Zamawiający zastrzega sobie (wedle własnego uznania) możliwość rezygnacji przez Odbiorcę   
    z dostarczenia Towaru wolnego od wad i zażądania niezwłocznej korekty wystawionej faktury poprzez zmniejszenie jej wartości o wartość Towaru wadliwego.
15. Jeżeli Wykonawca nie uzna reklamacji, rozstrzygnięcie sporu nastąpi na drodze postępowania sądowego.

**§10. ZAGROŻENIE BEZPIECZEŃSTWA ZDROWOTNEGO**

1. W przypadku wystąpienia zagrożenia bezpieczeństwa zdrowotnego przez dostarczony produkt żywnościowy Odbiorca niezwłocznie powiadamia Zamawiającego, Wykonawcę i Wojskowy Ośrodek Medycyny Prewencyjnej (WOMP) właściwy miejscowo dla Odbiorcy. Czynności zmierzające do wydania decyzji prowadzi inspektor WIW/WIS.
2. Decyzja wydana przez uprawniony organ urzędowej kontroli żywności po jej uprawomocnieniu będzie podstawą do sporządzenia przez Odbiorcę i przesłania do Zamawiającego wniosku o podjęcie czynności reklamacyjnych.
3. W przypadku wystąpienia zatruć spowodowanych złą jakością dostarczonego Towaru Wykonawca zobowiązany jest pokryć wszelkie koszty leczenia osób poszkodowanych i przeprowadzenia koniecznych zabiegów sanitarnych, a także szkody poniesione przez Zamawiającego.

**§11. WARUNKI PŁATNOŚCI I SPOSÓB ZAPŁATY**

1. Zapłata należności za dostarczony Towar nastąpi w formie polecenia przelewu, z rachunku Zamawiającego na rachunek bankowy Wykonawcy umieszczony na fakturze, w terminie do 30 dni od daty otrzymania przez Zamawiającego prawidłowo wystawionej faktury. Termin zapłaty uważa się za zachowany, jeżeli obciążenie rachunku dłużnika nastąpi najpóźniej w ostatnim dniu terminu płatności.
2. Na oryginale faktury wysyłanej do Zamawiającego, Wykonawca wymieni:
   1. asortyment środków spożywczych, (tylko i wyłącznie produktów będących przedmiotem Umowy, posługując się nazewnictwem środków spożywczych zawartym w Umowie),
   2. opakowanie jednostkowe środka spożywczego,
   3. ilość Towaru zgodną z ilością na specyfikacji wysyłkowej (WZ),
   4. jednostkę miary,
   5. cenę jednostkową netto,
   6. stawkę podatku VAT,
   7. kwotę VAT,
   8. wartość brutto,
   9. nr Umowy.
3. Wystawiona przez Wykonawcę faktura winna zawierać wyłącznie asortymenty wynikające   
   z umowy, której dotyczy dostawa. Jeżeli dostawa dotyczy towaru z dwóch różnych umów, Wykonawca zobowiązany jest do wystawienia dwóch oddzielnych faktur.
4. W przypadku niedopełnienia powyższych wymagań oraz nie dołączenia do faktury dokumentów wymienionych w §12, Zamawiający wstrzyma się od zapłaty całości lub części należności do czasu uzupełnienia dokumentów i skorygowania faktury, przy czym termin zapłaty liczy się od dnia uzupełnienia dokumentów bądź daty dostarczenia skorygowanej faktury.
5. Zamawiający dopuszcza wysyłanie przez Wykonawcę ustrukturyzowanych faktur elektronicznych   
   do Zamawiającego za pośrednictwem platformy zgodnie z art. 4 ust. 1 ustawy z dnia 9 listopada 2018 r.   
   o elektronicznym fakturowaniu w zamówieniach publicznych, koncesjach na roboty budowlane lub usługi oraz partnerstwie publiczno – prywatnym (Dz.U. z 2020 r., poz. 1666 ze zm.).
6. Wykonawca zobowiązuje się, pod rygorem nieopłacenia faktury przez Zamawiającego,   
   do dostarczenia wyłącznie produktów będących przedmiotem Umowy oraz w ilościach i wartości przewidzianych Umową.
7. W przypadku przekroczenia ilości i wartości dostaw oraz zmiany asortymentu wymienionego w § 2 Umowy, Zamawiający odmówi dokonania z tego tytułu zapłaty.
8. W przypadku dostarczania przez Wykonawcę Towaru w zbiorczych opakowaniach zwrotnych Odbiorca dokonuje zwrotu niniejszych opakowań przy następnej dostawie. Rozliczenie zbiorczych opakowań zwrotnych polega na wpisie dostarczanych/ zwracanych ilości przez Odbiorcę. Wpis powyższy dokonuje się w dowodach dostaw (Wz).
9. W przypadku wykonawców działających wspólnie (konsorcjum, spółka cywilna) rozliczenia finansowe Zamawiającego z Wykonawcą odbywać się będą w sposób wskazany Zamawiającemu pisemnie i zgodnie przez wszystkich członków konsorcjum/wspólników spółki cywilnej. Dokonanie zapłaty na rachunek upoważnionego i wskazanego członka konsorcjum/wspólnika spółki cywilnej zwalnia Zamawiającego   
   z odpowiedzialności w stosunku do wszystkich członków konsorcjum/wspólników spółki cywilnej. Oświadczenie o sposobie dokonania zapłaty za wykonanie Umowy, podpisane przez wszystkich członków konsorcjum/wspólników spółki cywilnej stanowi załącznik nr 4 do Umowy.

**§12. OBIEG DOKUMENTÓW ROZLICZENIOWYCH**

1. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć Odbiorcy, dokumenty wysyłkowe takie jak:
   1. dowód dostawy „wydanie zewnętrzne” (WZ) do każdej partii wysyłanego Towaru,
   2. trzy kopie faktury VAT.
2. Wykonawca zobowiązany jest przesłać niezwłocznie Zamawiającemu oryginał faktury VAT.
3. Odbiorca w terminie 7 dni po przyjęciu dostawy przesyła Zamawiającemu kopię faktury VAT wraz   
   z dokumentem przychodowym PZ - potwierdzające zgodnie z przyjętymi zasadami zrealizowanie dostawy według warunków Umowy i złożonym zamówieniem.

**§13. WIERZYTELNOŚCI, PRZEKAZANIE PRAW I OBOWIĄZKÓW**

1. Zbycie i zastawienie wierzytelności przysługujących Wykonawcy z tytułu zawarcia Umowy wymaga pisemnej zgody Zamawiającego pod rygorem nieważności.
2. Wykonawca nie może przekazać praw i obowiązków wynikających z Umowy na osoby trzecie.
3. W przypadku złożenia oferty wspólnej (konsorcjum, spółka cywilna) członkowie konsorcjum/wspólnicy spółki cywilnej odpowiadają za zobowiązania z Umowy solidarnie.

**§14. KARY UMOWNE**

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za niewykonanie lub nienależyte wykonanie Umowy w następujących przypadkach i wysokości:
2. 10% wartości niezrealizowanego zamówienia podstawowego lub wartości niezrealizowanego zamówienia w razie skorzystania z „Prawa opcji” lub wartości niezrealizowanego zamówienia podstawowego i wartości niezrealizowanego zamówienia w razie skorzystania z „Prawa opcji”, gdy Zamawiający odstąpi od Umowy lub jej części z powodu okoliczności, leżących po stronie Wykonawcy, lub gdy Wykonawca odstąpi   
   od Umowy lub jej części z powodów leżących po jego stronie,
3. 2% wartości dostawy Towaru z wadami, za każdy rozpoczęty dzień zwłoki w dostarczeniu zamówionych Towarów wolnych od wad w miejsce wadliwych Towarów,
4. 0,2% wartości dostawy Towaru niezrealizowanej w terminie wskazanym w zamówieniu, zgodnie z § 5 ust. 3 Umowy, za każdy rozpoczęty dzień zwłoki,
5. za naruszenie przy realizacji Umowy obowiązujących u Zamawiającego zasad bezpieczeństwa   
   w tym zasad wejść i wjazdów na teren wojskowy w wysokości 1000,00 zł za każdy stwierdzony przypadek,
6. 5 000,00 zł za każdy przypadek potwierdzony wynikami badań niezgodności z normami jakościowymi   
   lub wymaganiami jakościowymi lub opisem przedmiotu zamówienia dostarczanych środków spożywczych.
7. Łączna maksymalna wysokość kar umownych, których Zamawiający może dochodzić   
   od Wykonawcy wynosi 30 % wartości brutto przedmiotu Umowy określonej w § 3 ust. 1 Umowy.
8. Kary umowne oblicza się według wartości brutto określonej w Umowie. Zamawiający zastrzega sobie prawo dochodzenia odszkodowania na zasadach ogólnych przewidzianych w Kodeksie cywilnym, w przypadku, jeśli szkoda wynikła z niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy przewyższa wartość zastrzeżonej kary umownej bądź wynika z innych tytułów niż zastrzeżone.
9. Wykonawca nie będzie mógł zwolnić się od odpowiedzialności względem Zamawiającego   
   z powodu, że niewykonanie lub nienależyte wykonanie Umowy przez niego było następstwem niewykonania lub nienależytego wykonania zobowiązań wobec Wykonawcy przez inne podmioty (np. kooperantów, podwykonawców, dostawców).
10. Kary umowne naliczone na podstawie Umowy Zamawiający ma prawo potrącić bez uprzedniego wezwania do zapłaty ze złożonego zabezpieczenia, a także z wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy   
    za zrealizowanie całości lub części Umowy. Do potracenia umownego opisanego w zdaniu pierwszym nie mają zastosowania przepisy kodeksu cywilnego regulujące instytucje potrącenia. Do skuteczności potrącenia umownego wierzytelność Zamawiającego nie musi być wymagalna.
11. Opóźnienie w zapłacie kar umownych skutkuje naliczeniem przez Zamawiającego odsetek zgodnie   
    z obowiązującymi przepisami.

**§15. ODSTĄPIENIA OD UMOWY**

1. Zamawiającemu służy prawo jednostronnego odstąpienia od Umowy lub jej części, w szczególności gdy:
2. nastąpi trzykrotne uchybienie terminów dostaw Partii Towaru bądź Towaru,
3. Wykonawca nie przestrzega warunków jakościowych Towaru, sanitarnych produkcji, wymagań dotyczących transportu lub opakowań lub innych postanowień Umowy, a także gdy nieprzestrzeganie wymagań weterynaryjnych potwierdzone zostanie nakazem Wojskowego Inspektora Weterynaryjnego, zaprzestania zaopatrywania określonego w §8 ust. 3 rozporządzenia Ministra MON z dnia 19 kwietnia 2004 r., w sprawie Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 2024 r., poz. 817),
4. w przypadku otrzymania przez Zamawiającego kopii decyzji wydanej przez właściwy organ urzędowej kontroli jakości o wstrzymaniu produkcji, zawieszeniu działania, unieruchomieniu zakładu lub zamknięciu całego lub części zakładu,
5. nastąpi zaniechanie realizacji dostaw,
6. Wykonawca dwukrotnie naruszy parametry jakościowe dostarczonych Towarów określone   
   w Umowie,
7. nastąpią przekroczenia, bez zgody Zamawiającego, ilości produktów przeznaczonych dla poszczególnych Odbiorców lub dostarczenia asortymentu innego niż przewidzianego w Umowie,
8. Wykonawca nie przedłuży ważności dokumentów żądanych przez Zamawiającego (opłacona polisa ubezpieczeniowa, bądź inny dokument potwierdzający, że Wykonawca jest ubezpieczony, potwierdzenie wdrożonego systemu HACCP), w przypadku upływu okresu, na które zostały wydane lub utraty ich ważności oraz niedostarczenia Zamawiającemu kserokopii dokumentu (potwierdzonej za zgodność   
   z oryginałem przez Wykonawcę) potwierdzającego zachowanie ciągłości powyższych dokumentów,
9. Wykonawca na żądanie Zamawiającego nie przedłoży opłaconej polisy ubezpieczeniowej   
   od odpowiedzialności cywilnej – deliktowej, (bądź innego dokumentu) z rozszerzonym zakresem ubezpieczenia od odpowiedzialności cywilnej ubezpieczonego za szkody osobowe lub rzeczowe wyrządzone przez produkty dostarczone przez Wykonawcę. Suma gwarancyjna polisy winna być równa lub wyższa od wartości zawartej Umowy,
10. Wykonawca dostarczy produkty w ilości, terminie lub asortymencie niezgodnym z zamówieniem, a także niespełniających wymagań w zakresie terminu przydatności do spożycia,
11. Wykonawca wyrządzi Zamawiającemu szkodę wskutek niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy lub narazi Zamawiającego na taką szkodę,
12. postawiono Wykonawcę w stan likwidacji,
13. Wykonawca zbędzie lub zastawi wierzytelności przysługujące jemu z tytułu Umowy bez pisemnej zgody Zamawiającego lub przekaże prawa i obowiązki wynikające z Umowy na osoby trzecie,
14. Wykonawca nie przedstawi po zmianie zaktualizowanego wykazu podmiotów biorących udział w wykonaniu Umowy, bądź nie poinformuje o zmianie zakresu podwykonawstwa,
15. Wykonawca nie zgłosi niezwłocznie podwykonawcy uczestniczącego w wykonaniu zamówienia bądź podwykonawcy, który pojawi się na późniejszym etapie realizacji Umowy.
16. Niezależnie od powyższego Zamawiającemu przysługuje prawo jednostronnego odstąpienia   
    od Umowy w przypadku gdy:
17. Wykonawca wymieniony został w wykazach określonych w rozporządzeniu Rady (WE) nr 765/2006   
    z dnia 18 maja 2006r. dotyczącego środków ograniczających w związku z sytuacją na Białorusi i udziałem Białorusi w agresji Rosji wobec Ukrainy i rozporządzeniu Rady (UE) nr 269/2014 z dnia 17 marca 2014r. w sprawie środków ograniczających w odniesieniu do działań podważających integralność terytorialną, suwerenność i niezależność Ukrainy lub im zagrażającym albo wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (t. j. Dz. U. z 2024 r., poz. 507),
18. osoba będąca beneficjentem rzeczywistym Wykonawcy (w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r.   
    o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1124 ze zm.) została wymieniona w wykazach lub wpisana na listę, o których mowa w pkt a) powyżej,
19. podmiot będący jednostką dominującą Wykonawcy (w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (t. j. Dz.U. z 2023 r., poz. 120 ze zm.) wymieniony jest w wykazach lub wpisany na listę, o których mowa w pkt a) powyżej.
20. W przypadku zawarcia Umowy wbrew zakazom sformułowanych w art. 5 k rozporządzenia Rady (UE) nr 833/2014 z dnia 31 lipca 2014 r. dotyczącego środków ograniczających w związku   
    z działaniami Rosji destabilizującymi sytuację na Ukrainie (Dz. Urz. UE nr L 229 z 31 lipca 2014 r.), w myśl której zakazuje się udzielania lub dalszego wykonywania wszelkich zamówień publicznych objętych zakresem dyrektyw w sprawie zamówień publicznych na rzecz lub z udziałem:
21. obywateli rosyjskich lub osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów z siedzibą   
    w Rosji;
22. osób prawnych, podmiotów lub organów, do których prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50% należą do podmiotu, o którym mowa w lit. a) niniejszego ustępu; lub
23. osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów działających w imieniu lub pod kierunkiem podmiotu, o którym mowa w lit. a) lub b) niniejszego ustępu, w tym podwykonawców, dostawców lub podmiotów, na których zdolności polega się w rozumieniu dyrektyw w sprawie zamówień publicznych,   
    w przypadku gdy przypada na nich ponad 10% wartości zamówienia

Zamawiający odstępuje od Umowy z Wykonawcą, którego zakazy dotyczą z zastrzeżeniem postanowień art. 5k ust. 2 cyt. Rozporządzenia.

1. Zamawiający może odstąpić od Umowy w terminie do 90 dni od powzięcia wiadomości   
   o okolicznościach stanowiących podstawę odstąpienia.
2. Niezależnie od postanowień ust. 1, 2, 3 i 4, niniejszego paragrafu, Zamawiający może odstąpić   
   od Umowy w przypadku wystąpienia okoliczności określonych w art. 456 ust. 1 ustawy Pzp. W takim wypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części Umowy.

**§16. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY**

1. **Zasady wnoszenia zabezpieczenia w formie gotówkowej**
   * 1. Wykonawca, do dnia podpisania Umowy wniósł zaakceptowane przez Zamawiającego ZNWU   
        w wysokości **5% wartości brutto Umowy** tj. **………………………..** złotych (słownie: …………./100)
     2. ZWNU w formie gotówkowej zostało wpłacone na rachunek bankowy Zamawiającego:

**NBP o/o Bydgoszcz** *nr rach.* **47 1010 1078 0083 1213 9120 0000** i zabezpiecza wszelkie roszczenia Zamawiającego z tytułu niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy, w tym roszczenia z tytułu należnych kar umownych.

* + 1. Zamawiający zwróci ZNWU w terminie 30 dni od dnia wykonania Umowy i uznania jej przez Zamawiającego za należycie wykonaną.
    2. Zwrot ZNWU nastąpi z odsetkami wynikającymi z umowy rachunku bankowego, na którym było ono przechowywane, pomniejszone o koszt prowadzenia tego rachunku oraz prowizji bankowej za przelew pieniędzy na rachunek bankowy wykonawcy.
    3. W trakcie realizacji Umowy Wykonawca może dokonać zmiany formy zabezpieczenia na jedną lub kilka form, o których mowa w art. 148 ust. 1 Prawo zamówień publicznych.
    4. Zmiana formy ZNWU jest dokonana z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia i bez zmniejszenia jego wysokości.
    5. W przypadku zmiany formy ZNWU na formę bezgotówkową ZNWU należy zdeponować u Zamawiającego na czas trwania Umowy. Z treści ZNWU w formie niepieniężnej winno wynikać – nieodwołalne, bezwarunkowe, na każde pisemne żądanie zgłoszone przez Zamawiającego w terminie obowiązywania ZNWU (np. gwarancji ubezpieczeniowej), zobowiązanie gwaranta (poręczyciela) do wypłaty Zamawiającemu pełnej kwoty zabezpieczenia należytego wykonania Umowy w przypadku niewykonania lub nienależytego wykonania Umowy.

1. **Zasady wnoszenia zabezpieczenia w formie bezgotówkowej**
2. Wykonawca, do dnia podpisania Umowy wniósł zaakceptowane ZNWU w wysokości **5% wartości brutto Umowy** tj. ……………….……..... złotych (słownie: …………………..………… …./100)
3. ZNWU zostało wniesione w formie bezgotówkowej (w formie pliku elektronicznego) oraz zdeponowane   
   u Zamawiającego na czas trwania Umowy. Z treści ZNWU wynika – nieodwołalne, bezwarunkowe, na każde pisemne żądanie zgłoszone przez Zamawiającego w terminie obowiązywania ZNWU (np. gwarancji ubezpieczeniowej) – zobowiązanie gwaranta (poręczyciela) do wypłaty Zamawiającemu pełnej kwoty zabezpieczenia należytego wykonania Umowy.
4. Zamawiający zwróci ZNWU w terminie 30 dni od dnia wykonania Umowy i uznania przez Zamawiającego za należycie wykonaną.
5. W trakcie realizacji Umowy Wykonawca może dokonać zmiany formy ZNWU na jedną lub kilka form,   
   o których mowa w art. 148 ust. 1 Prawo zamówień publicznych.
6. W przypadku zamiany formy ZNWU na formę pieniężną, wówczas ZNWU należy wpłacić   
   na rachunek bankowy Zamawiającego:

**NBP o/o Bydgoszcz** *nr rach.* **47 1010 1078 0083 1213 9120 0000.**

1. Zmiana formy ZNWU jest dokonywana z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia i bez zmniejszenia jego wysokości.
2. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu do dnia podpisania Umowy dokument stanowiący dowód udzielenia zabezpieczenia należytego wykonania Umowy z zapisami uwzględniającymi prawo Zamawiającego opisane w ust. 2, przy czym możliwość skorzystania przez Zamawiającego z ZNWU nie może być ograniczona warunkami.

**§17. SIŁA WYŻSZA**

1. Strony Umowy nie będą ponosiły odpowiedzialności, jeżeli wykonanie któregokolwiek   
   z jego zobowiązań wynikających z Umowy zostanie opóźnione lub nie dojdzie do skutku z powodu zaistnienia siły wyższej.
2. Przez siłę wyższą Strony rozumieją – zdarzenie, którego wystąpienie jest niezależne od Stron   
   i niemożliwe do przewidzenia przez Strony i dotyczy: wojny na terenie RP, klęski żywiołowej, epidemii, pandemii, ataku terrorystycznego.
3. Każda ze Stron jest zobowiązana do niezwłocznego zawiadomienia drugiej ze Stron o zajściu przypadku siły wyższej, o ile druga Strona nie wskaże inaczej na piśmie. Strona, która dokonała zawiadomienia będzie kontynuowała wykonanie swoich obowiązków wynikających z Umowy w takim zakresie w jakim to jest możliwe, jak również musi podjąć wszelkie alternatywne działania zmierzające do wykonania Umowy, których podjęcia nie wstrzymuje zdarzenie siły wyższej.
4. W przypadku ustania siły wyższej Strony niezwłocznie przystąpią do realizacji swoich obowiązków, chyba że wykonanie zamówienia nie będzie leżało w interesie Zamawiającego.
5. Wykonawca oświadcza, że jest świadom ograniczeń i skutków jakie na dzień podpisania Umowy spowodował koronawirus, w związku z którym ogłoszono stan epidemii i stan zagrożenia epidemicznego w RP i uwzględnił te ograniczenia i skutki podpisując Umowę.
6. Strony Umowy niezwłocznie, wzajemnie informują się o dalszym wpływie okoliczności związanych   
   z wystąpieniem COVID-19 na należyte wykonanie Umowy, o ile taki wpływ wystąpił lub może wystąpić.

**§18. ZMIANA UMOWY**

1. Zamawiający przewiduje możliwość wprowadzenia zmian postanowień zawartej Umowy w stosunku do treści oferty, na podstawie której dokonano wyboru Wykonawcy, jeżeli dotyczą one m.in.:
2. zmiany świadczenia Wykonawcy na świadczenie tej samej lub lepszej jakości i parametrach przy zachowaniu tożsamości przedmiotu Umowy,
3. zmiany terminu wykonania Umowy, jeżeli jego niedochowanie wynika z przyczyn nie leżących po stronie Wykonawcy, z zastrzeżeniem §14 ust. 4 Umowy,
4. zmiany danych Wykonawcy (np. zmiana siedziby, adresu, nazwy),
5. zmiany rodzajów i wielkości opakowań,
6. zmiany przepisów prawnych (np. akcyza, VAT), jeżeli wpłynie na sposób wykonania lub   
   na wysokość ceny – zgodnie ze zmienionymi przepisami,
7. zmiany norm przedmiotowych na produkt oraz zmiany zakresu i norm metod badań,
8. zmiany ilości i częstotliwości dostaw w przypadku decyzji stosownych organów wojskowych,
9. zmiany terminu, w jakim Zamawiający poinformuje Wykonawcę o zamiarze skorzystania   
   z „Prawa opcji”.
10. zmiany Odbiorcy lub miejsca dostawy zgodnie ze wskazaniem właściwej instytucji wojskowej, wynikającej z potrzeb Sił Zbrojnych RP,
11. zmiany podwykonawcy uczestniczącego w realizacji Umowy, w wypadku, kiedy Wykonawca określił go, co do tożsamości w ofercie,
12. rezygnacji z podwykonawcy bądź pojawienia się podwykonawcy na dalszym etapie realizacji Umowy, w sytuacji kiedy Wykonawca nie przewidział jego udziału na etapie składania oferty,
13. zmiany zakresu podwykonawstwa,
14. umożliwienia dalszej realizacji przedmiotu Umowy przez konsorcjum lub spółkę cywilną,   
    z których składu ubył jego członek.

Powyższe zmiany wymagają zachowania formy pisemnej (aneks) pod rygorem nieważności oraz pisemnego wniosku jednej ze Stron o zmianę wraz z uzasadnieniem.

1. Zamawiający może ograniczyć zakres zamówienia podstawowego, miedzy innymi w przypadku zmiany ilości żywionych, jednak nie więcej niż o 30% łącznej wartości zamówienia podstawowego określonej w §3 ust. 2 Umowy.
2. Na podstawie art. 439 ustawy z dnia 11 września 2019 r. Prawo zamówień publicznych (Dz. U.   
   z 2024 r., poz. 1320), Strony mogą dokonać zmiany wynagrodzenia należnego Wykonawcy w przypadku zmiany cen materiałów lub kosztów związanych z realizacją przedmiotu Umowy,   
   na następujących zasadach:
   1. Wykonawca może żądać zmiany wynagrodzenia, gdy ogłoszony w Komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego kwartalny wskaźnik cen Towarów i usług konsumpcyjnych za kwartał poprzedzający dzień złożenia wniosku w stosunku do kwartalnego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłoszonego za kwartał, w którym złożono ofertę będzie wynosił więcej niż 20%,
   2. Zamawiający może żądać zmiany wynagrodzenia, gdy ogłoszony w Komunikacie Prezesa Głównego Urzędu Statystycznego kwartalny wskaźnik cen towarów i usług konsumpcyjnych za kwartał poprzedzający dzień złożenia wniosku w stosunku do kwartalnego wskaźnika cen towarów i usług konsumpcyjnych ogłoszonego za kwartał, w którym złożono ofertę będzie wynosił więcej niż minus 20% (tj. gdy ceny ulegną zmniejszeniu),
   3. zmiana wynagrodzenia wymaga złożenia pisemnego wniosku przez Wykonawcę o zmianę wynagrodzenia przyjętego w Umowie wraz z uzasadnieniem i szczegółową kalkulacją (kosztorysem uwzględniającym konsekwencje zmiany cen towarów i usług), a w przypadku złożenia wniosku przez Zamawiającego Wykonawca zobowiązany jest na żądanie Zamawiającego do przedłożenia ww. kosztorysu.
   4. w przypadkach wskazanych powyżej Strony na wniosek odpowiednio Wykonawcy lub Zamawiającego przeprowadzą negocjacje w zakresie możliwości zwaloryzowania cen przewidzianych w Umowie, pod warunkiem wykazania przez Wykonawcę, że wzrost cen towarów i usług konsumpcyjnych będzie miał wpływ na koszty wykonania zamówienia przez Wykonawcę albo wykazania przez Zamawiającego spadku cen (z uwzględnieniem obowiązku przedłożenia kosztorysu przez Wykonawcę).
   5. zmiana wymaga zachowania pisemnego pod rygorem nieważności aneksu do Umowy i będzie obowiązywała od dnia zawarcia tego aneksu w stosunku do części Umowy jeszcze niezrealizowanej,
   6. pierwsza zmiana może być wprowadzona po upływie 6 miesięcy od daty wejścia w życie Umowy, a każda kolejna po upływie kolejnych 6 miesięcy,
   7. z wnioskiem o zmianę wynagrodzenia można wystąpić nie później nić 30 dni przed terminem realizacji zamówienia.
   8. zmiana wynagrodzenia dokonana na podstawie art. 439 ustawy Prawo zamówień publicznych w całym okresie obowiązywania Umowy nie może przekroczyć 10 % wynagrodzenia określonego w § 3 ust. 1 Umowy.

**§19. OCHRONA INFRMACJI I CYBERBEZPIECZEŃSTWA**

1. Informacją w rozumieniu Umowy są wszystkie informacje, dokumenty lub dane przekazane Wykonawcy przez Zamawiającego (w tym w postaci cyfrowej) uzyskane przez Wykonawcę w związku z realizacją Umowy oraz wytworzone przez Wykonawcę na potrzeby realizacji Umowy.

2. Informacje stanowią własność Zamawiającego.

3. Wykonawca może przetwarzać powierzone mu przez Zamawiającego informacje w systemach teleinformatycznych Wykonawcy lub udostępnionych systemach teleinformatycznych Zamawiającego tylko   
w celu realizacji Umowy oraz przez okres obowiązywania Umowy.

4. Wykonawca zobowiązuje się do skutecznego zapewnienia poufności, integralności i dostępności informacji przetwarzanych w systemach teleinformatycznych zarówno w trakcie trwania Umowy jak i po jej wygaśnięciu lub rozwiązaniu.

5. Działania Wykonawcy mające na celu zapewnienie cyberbezpieczeństwa powinny odbywać się

w sposób usystematyzowany, oparty na zarządzaniu ryzykiem i powszechnie przyjętych standardach zarządzania i zapewnienia cyberbezpieczeństawa teleinformatycznego (np. narodowe Standardy Cyberbezpieczeństwa   
lub w oparciu o normy ISO 27001). Działania powinny w szczególności obejmować: monitorowanie cyberbezpieczeństwa przez komórkę typu SOC, obsługę wykrytych incydentów, zarządzanie podatnościami.

6. Wykonawca zobowiązuje się do utrzymywania aktualnej ewidencji obejmującej dane o tym kto,

w jakim zakresie, na jaki okres za pośrednictwem jakiej usługi wskazanego systemu teleinformatycznego przetwarza informacje.

7. Wykonawca zobowiązuje się do dołożenia najwyższej staranności w celu zabezpieczenia informacji uzyskanych w związku z realizacją Umowy przed bezprawnym dostępem , rozpowszechnianiem lub przekazaniem osobom trzecim.

8. Wykonawca zobowiązany jest zapewnić wykonanie obowiązków w zakresie bezpieczeństwa informacji, w szczególności dotyczącego zachowania w tajemnicy, także przez osoby przy pomocy, których wykonuje Umowę i Podwykonawców.

9. Wykonawca może udostępnić informacje jedynie osobom przy pomocy, których wykonuje Umowę   
i Podwykonawcom, którym będą one niezbędne do wykonania powierzonych im czynności i tylko w tym zakresie, w jakim muszą mieć do nich dostęp dla celów wykonania Umowy.

10. Wykonawca ponosi wszelką odpowiedzialność, tak wobec osób trzecich jak i wobec Zamawiającego,   
za szkody powstałe w związku z niewykonaniem lub nienależytą realizacją obowiązków zapewnienia bezpieczeństwa informacji.

11. Wykonawca zobowiązany jest:

a) zapewnić rozliczalność i kontrolę nad tym jakie informacje, kiedy przez kogo oraz komu   
są przekazywane, zwłaszcza gdy przetwarza się je za pomocą systemów teleinformatycznych,

b) zapewnić aby osoby przy pomocy których wykonuje Umowę oraz Podwykonawcy, zachowywali   
w tajemnicy informacje oraz sposoby ich zabezpieczeń,

c) wprowadzić do umów zawieranych z Podwykonawcami zapisy dotyczące zapewnienia bezpieczeństwa informacji.

12. Wykonawca zobowiązuje się do zgłaszania do DKWOC, zaistniałych incydentów w jego własnych systemach teleinformatycznych, w których przetwarzane są informacje dotyczące realizacji Umowy i które mają lub mogą mieć wpływ na ich bezpieczeństwo, nie później niż w ciągu 24 godzin od ich zaistnienia.

13. Zgłoszenia należy dokonać przez wypełnienie formularza dostępnego na stronie internetowej www.csirt-mon.wp.mil.pl/pl/pages/zgłoszenie-incydentu i przesłanie go na adres mailowy: incydenty@mon.gov.pl lub Csirt-mon@ron.mil.pl.

14. W przypadku braku możliwości zgłoszenia incydentu w sposób mailowy, zgłoszenia należy dokonać poprzez kontakt telefoniczny z DKWOC pod numerem tel. +48 261 86 53 33.

15. Wykonawca zobowiązuje się do współpracy z DKWOC w zakresie obsługi zgłoszonych incydentów oraz informowania o przebiegu ich obsługi oraz o stanie aktualnego poziomu cyberbezpieczeństwa.

16. Wykonawca zobowiązuje się do wyrażenia zgody na przeprowadzenie przez Zmawiającego

u Wykonawcy kontroli realizacji zapisów Umowy w zakresie zapewnienia cyberbezpieczeństwa.

17. Wykonawca odpowiada za szkodę wyrządzoną zamawiającemu przez ujawnienie (celowe lub

w wyniku incydentu cyberbezpieczeństwa), przekazanie, wykorzystanie, zbycie lub oferowanie do zbycia informacji otrzymywanych od Zamawiającego wbrew postanowieniom Umowy. Zobowiązanie to wiąże Wykonawcę również po rozwiązaniu lub wygaśnięciu Umowy, bez względu na przyczynę (w tym też   
na podstawie wypowiedzenia lub odstąpienia od Umowy).

**§20. INNE POSTANOWIENIA**

1. Wykonawca zobowiązuje się wykonać zamówienie bez udziału podwykonawców.

*albo*

Wykonawca zobowiązuje się załączyć do Umowy wykaz podmiotów, które będą uczestniczyć   
w wykonaniu Umowy oraz wskazać zakres wykonywanych przez te podmioty czynności (załącznik nr 3  
 do Umowy). W przypadku zmiany podmiotów uczestniczących w wykonaniu Umowy Wykonawca niezwłocznie zaktualizuje wykaz dostarczając go Zamawiającemu.

*albo*

W przypadku pojawienia się podwykonawcy na etapie realizacji umowy, Wykonawca niezwłocznie poinformuje o tym Zamawiającego przekazując jemu wykaz podmiotów, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia ze wskazaniem wykonywanych przez te podmioty czynności (załącznik nr 3 do Umowy).

1. W sprawach nieuregulowanych Umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2024 r., poz. 1320), przepisy wykonawcze do tej ustawy, przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (t. j. Dz.U. z 2024 r., poz. 1061 ze zm.) oraz przepisy ustawy z dnia 2 marca 2020 r. o szczególnych rozwiązaniach związanych z zapobieganiem, przeciwdziałaniem i zwalczaniem COVID – 19, innych chorób zakaźnych oraz wywołanych nimi sytuacji kryzysowych (Dz. U. z 2024 r., poz. 340) oraz przepisy ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego (Dz. U. z 2024 r., poz. 507).
2. Spory wynikające z Umowy rozstrzyga polski Sąd właściwy rzeczowo i miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
3. Prawem właściwym dla Umowy i wszelkich sporów z niej wynikających będzie prawo polskie.
4. Wszelkie zmiany Umowy wymagają formy pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.
5. Załączniki wymienione w Umowie stanowią jej integralną część.
6. Korespondencję związaną z realizacją Umowy należy kierować do Zamawiającego   
   tj. 1 Regionalnej Bazy Logistycznej.
7. Umowa obowiązuje od dnia jej zawarcia jednak nie wcześniej niż od dnia 2 stycznia 2025 r.
8. Umowę sporządzono w 2 jednobrzmiących egzemplarzach:

Egz. Nr 1 – Zamawiający, Egz. Nr 2 – Wykonawca.

Załączniki:

Załącznik nr 1 – Opis przedmiotu zamówienia.

Załącznik nr 2 – Protokół reklamacyjny.

Załącznik nr 3 – Wykaz podwykonawców, którzy będą uczestniczyć w wykonaniu Umowy *(jeżeli dotyczy)*

Załącznik nr 4 – Oświadczeniewykonawców działających wspólnie o sposobie dokonania zapłaty należności z tytułu wykonania Umowy *(jeżeli dotyczy)*

**ZAMAWIAJĄCY WYKONAWCA**

# **Załącznik nr 6 do SWZ**

*Załącznik nr 1 do Umowy*

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **czekolada gorzka**

**1 Wstęp**

* 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 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-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. **Określenie produktu**

**Czekolada gorzka**

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

**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  PN-A-88032 |
| 2 | Powierzchnia\*  - górna  - dolna | Błyszcząca, gładka, z wyraźnym odciskiem wzoru formy,  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 |
| \* 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**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **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 *Salmonella* 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.

1. **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.

1. **Metody badań**
   1. **Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

**4.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 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.

**5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **czekoladA mleczna**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jako objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady mlecznej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady mlecznej przeznaczonej 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-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. **Określenie produktu**

**Czekolada mleczna**

Wyrób otrzymywany z wyrobów kakaowych, cukrów i mlekalub z produktów mlecznych, zawierający nie mniej niż:

— 25 % suchej masy kakaowej ogółem,

— 14 % suchej masy mlecznej, otrzymanej z częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka pełnego, lub częściowo lub całkowicie odtłuszczonego mleka, lub śmietanki, lub częściowo lub całkowicie odwodnionej śmietanki, lub masła, lub tłuszczu mlecznego,

— 2,5 % suchej odtłuszczonej masy kakaowej,

— 3,5 % tłuszczu mlecznego,

— 25 % całkowitej zawartości tłuszczu kakaowego i tłuszczu mlecznego.

**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  Gładka lub punktowo falista, wynikająca z techniki formowania, matowa |
| 3 | Barwa | Jasnobrązowa, równomierna |
| 4 | Konsystencja | Twarda, łamliwa, jednolita |
| 5 | Przełom | Matowy, jednolity |
| 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 estetycznych 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 | 0,05 | PN-A-88022 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność bakterii *Salmonella* w 25 g | 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.

1. **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 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**

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

**5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**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.

1. **czekolada mleczna z orzechami**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady mlecznej z orzechami przeznaczonej 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-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. **Określenie produktu**

**Czekolada mleczna z orzechami**

Wyrób otrzymywany z wyrobów kakaowych, cukrów i mlekalub z produktów mlecznych, zawierający nie mniej niż:

— 25 % suchej masy kakaowej ogółem,

— 14 % suchej masy mlecznej, otrzymanej z częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka pełnego, lub częściowo lub całkowicie odtłuszczonego mleka, lub śmietanki, lub częściowo lub całkowicie odwodnionej śmietanki, lub masła, lub tłuszczu mlecznego,

— 2,5 % suchej odtłuszczonej masy kakaowej,

— 3,5 % tłuszczu mlecznego,

— 25 % całkowitej zawartości tłuszczu kakaowego i tłuszczu mlecznego.

z dodatkiem rozdrobnionych orzechów w ilości od 15 do 40%.

**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  Gładka lub nierówna, z wypukłościami spowodowanymi dodatkiem orzechów, matowa, za wady nie uważa się niewielkich prześwitów dodatków niecałkowicie pokrytych masą czekoladową |
| 3 | Barwa | Jasnobrązowa |
| 4 | Konsystencja | Twarda, łamliwa |
| 5 | Przełom | Matowy, niejednorodny, z widocznymi kawałkami orzechów |
| 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 estetycznych 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 *Salmonella* 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.

1. **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 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**

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

**5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**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.

1. **czekolada mleczna z Całymi orzechami laskowymi**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady mlecznej z całymi orzechami laskowymi.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady mlecznej z całymi orzechami laskowymi przeznaczonej 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-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. **Określenie produktu**

**Czekolada mleczna z całymi orzechami laskowymi**

Wyrób otrzymywany z wyrobów kakaowych, cukrów i mlekalub z produktów mlecznych, zawierający nie mniej niż:

— 25 % suchej masy kakaowej ogółem,

— 14 % suchej masy mlecznej, otrzymanej z częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka pełnego, lub częściowo lub całkowicie odtłuszczonego mleka, lub śmietanki, lub częściowo lub całkowicie odwodnionej śmietanki, lub masła, lub tłuszczu mlecznego,

— 2,5 % suchej odtłuszczonej masy kakaowej,

— 3,5 % tłuszczu mlecznego,

— 25 % całkowitej zawartości tłuszczu kakaowego i tłuszczu mlecznego.

z dodatkiem całych orzechów laskowych w ilości od 20 do 40%.

**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  Nierówna, z wypukłościami spowodowanymi dodatkiem całych orzechów laskowych, matowa, za wady nie uważa się niewielkich prześwitów dodatków niecałkowicie pokrytych masą czekoladową |
| 3 | Barwa | Jasnobrązowa |
| 4 | Konsystencja | Twarda, łamliwa |
| 5 | Przełom | Matowy, niejednorodny, z widocznymi orzechami laskowymi |
| 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 estetycznych 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 *Salmonella* 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.

1. **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 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**

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

**5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**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.

1. **czekolada z nadzieniem owocowym**
2. **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 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-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. **Określenie produktu**

**Czekolada z nadzieniem owocowym**

Czekolada uformowana z masy czekoladowej mlecznej 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 estetycznych 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 *Salmonella* 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 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

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

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

**4.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 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.

**5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **czekoladA biała**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jako objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady białej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady białej przeznaczonej 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-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. **Określenie produktu**

**Czekolada biała**

Wyrób otrzymywany z tłuszczu kakaowego, mleka lub wyrobów mlecznych i cukru, zawierający nie mniej niż:

— 20 % tłuszczu kakaowego,

— 14 % suchej masy mlecznej, otrzymanej z częściowo lub całkowicie odwodnionego mleka pełnego, lub częściowo lub całkowicie odtłuszczonego mleka, lub śmietanki lub częściowo lub całkowicie odwodnionej śmietanki, lub masła, lub tłuszczu mlecznego,

— 3,5 % tłuszczu mlecznego,

**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,  dopuszcza się powierzchnię lekko matową  Gładka lub punktowo falista, wynikająca z techniki formowania, matowa |
| 3 | Barwa | Jasnokremowa do kremowej, równomierna |
| 4 | Konsystencja | Jednolita, twarda, łamliwa |
| 5 | Przełom | Matowy, jednolity |
| 6 | Smakowitość | Właściwa 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 | 65 | PN-A-88023 |
| 3 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), nie mniej niż | 27 | 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 *Salmonella* w 25 g | 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.

1. **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 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**

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

**5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**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.

1. **baton energetyczny**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania batona energetycznego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego batona energetycznego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Określenie produktu**

**Baton energetyczny**

produkt o stałej konsystencji i wysokiej gęstości energetycznej (dostarczający 500-600 kcal w 100 g produktu), składający się co najmniej z orzechów (m,in. laskowych i/lub nerkowca i/lub ziemnych i/lub migdałów) nie mniej niż 35%, ziaren słonecznika.

**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 | Wygląd ogólny i powierzchnia | Podłużny baton; powierzchnia sucha, charakterystyczna dla tego typu wyrobu, niedopuszczalne zawilgocenia powierzchni | pkt 5.2 |
| 2 | Przełom | Niejednolity, charakteryzujący użyte składniki, widoczne orzechy (całe lub ich czastki) |
| 3 | Konsystencja | Stała, spójna, umiarkowanie wytrzymała, charakterystyczna dla użytych składników |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wartość energetyczna 100 g produktu, kcal | 500-600 | pkt 5.3 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **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:

* 25g,
* 35g,
* 40g,
* 45g.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące 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**

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami w pkt. 2.2.

**5.3 Sprawdzanie wartości energetycznej**

Wartość energetyczną obliczyć, wykorzystując współczynniki przeliczeniowe wymienione   
w załączniku XIV do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, po oznaczeniu: białka, tłuszczu, popiołu, błonnika pokarmowego, wilgotności oraz węglowodanów z przeliczenia + kwasy tłuszczowe, cukry ogółem, sól.

**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.

1. **baton proteinowy**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania batona proteinowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego batona proteinowego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88027 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości suchej masy
  1. **Określenie produktu**

**Baton proteinowy**

produkt o wysokiej zawartości białka, o stałej konsystencji, otrzymany z substancji słodzących, orzechów i/lub suszonych owoców i/lub bakalii i/lub ciasteczek, przetworów zbożowych i sojowych, tłuszczów roślinnych, z dodatkiem białek serwatkowych i/lub białek mleka i/lub mleka w proszku oraz substancji dodatkowych (m.in. substancje utrzymujące wilgoć, emulgatory), z ewentualnym dodatkiem karmelu, w polewie czekoladowej.

**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 | Wygląd ogólny i powierzchnia | Podłużny baton; powierzchnie: górna i/lub dolna i boczne pokryte polewą kakaową; na powierzchni widoczne lub nie widoczne użyte składniki, powierzchnia sucha, charakterystyczna dla tego typu wyrobu, niedopuszczalne zawilgocenia powierzchni |
| 2 | Barwa | Typowa, charakterystyczna dla użytych składników |
| 3 | Przełom | Niejednolity, charakteryzujący użyte składniki |
| 4 | Konsystencja | Stała, spójna, umiarkowanie wytrzymała, charakterystyczna dla użytych składników |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość białka, %(m/m), nie mniej niż | 14 | pkt. 5.3.2 |
| 2 | Zawartość suchej masy, %(m/m), nie mniej niż | 80 | PN-A-88027 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego, o c(HCl)=4mol/l, % nie więcej niż | 0,15 | PN-A-88022 |
| 4 | Wartość energetyczna 100 g produktu, kcal | 400-500 | pkt 5.3.3 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **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:

* 40g,
* 45g,
* 47g,
* 50g.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące 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**

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami w pkt. 2.2.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

**5.3.1 Oznaczanie zawartości suchej masy, zawartości popiołu nierozpuszczalnego w kwasie chlorowodorowym o c(HCl)=4mol/l .**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**5.3.2 Oznaczanie zawartości białka**

Wykonać oznaczenie zawartości azotu ogólnego metodą Kjeldahla. Zawartość białka obliczyć, mnożąc otrzymany wynik zawartości azotu przez współczynnik przeliczeniowy 6,25.

**5.3.3 Sprawdzanie wartości energetycznej**

Wartość energetyczną obliczyć, wykorzystując współczynniki przeliczeniowe wymienione   
w załączniku XIV do rozporządzenia (UE) nr 1169/2011, po oznaczeniu: białka, tłuszczu, popiołu, błonnika pokarmowego, wilgotności oraz węglowodanów z przeliczenia + kwasy tłuszczowe, cukry ogółem, sól.

**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.

1. **baton czekoladowy z nadzieniem**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego batonów czekoladowych z nadzieniem przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88032 Wyroby cukiernicze – Badania organoleptyczne

**1.3 Określenie produktu**

**Baton czekoladowy z nadzieniem**

Wyrób, którego rdzeń stanowi nadzienie nugatowe i/lub karmel i/lub wafel i/lub kruche ciastko mogący zawierać dodatkowo orzechy ziemne i/lub płatki ryżowe lub inne dodatki określone recepturą, w całości oblany czekoladą.

**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 | Wygląd ogólny i powierzchnia | Kształt prostokątny, wyrób w całości oblany czekoladą; powierzchnia górna z połyskiem, bez plam, zasiwień, zadrapań lub pęknięć, powierzchnia dolna matowa | PN-A-88032  PN-A-88032 |
| 2 | Barwa  - powierzchni pokrywy  - rdzenia | Od jasnobrązowej do brązowej  Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia; w przypadku barwienia, pastelowa |
| 3 | Konsystencja  - pokrywy  - rdzenia | Jednolita, twarda  Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia |
| 4 | Przełom  - pokrywy  - rdzenia | Matowy, jednorodny  Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia |
| 5 | Smak i zapach | Właściwy dla użytych surowców, bez smaku i zapachu obcego |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

###### Tablica 1 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego, o c(HCl)=4mol/l, % nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **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:

* 40g,
* 45g,
* 47g,
* 48g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**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.

1. **Koktajl białkowy jednoporcjowy**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania koktajlu białkowego jednoporcjowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego koktajlu białkowego jednoporcjowego 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-EN ISO 4833-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów – Część 1: Oznaczanie liczby metodą posiewu wgłębnego w temperaturze 30 stopni C
* PN-ISO 16649-2 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby beta-glukuronidazo-dodatnich Escherichia coli – Część 2: Metoda płytkowa   
  w temperaturze 44 stopni C z zastosowaniem 5-bromo-4-chloro-3-indolilo beta-D-glukuronidu
* PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego -- Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella -- Część 1: Wykrywanie Salmonella spp
* PN-EN ISO 6888-3 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 3: Wykrywanie obecności i oznaczanie małych liczb metodą NPL
* PN-ISO 21527-2 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drożdży i pleśni – Część 2: Metoda liczenia kolonii w produktach o aktywności wody niższej lub równej 0,95
  1. **Określenie produktu**

**Koktajl białkowy jednoporcjowy**

środek spożywczy składający się z mieszaniny frakcji protein serwatki (koncentratu białek serwatkowych, izolatu białek serwatkowych, hydrolizatu białek serwatkowych ) o różnych smakach np. waniliowym, czekoladowym, truskawkowym, ciastka z kremem lub słonego karmelu; w postaci rozpuszczalnego proszku, z którego po przyrządzeniu według przepisu podanego na opakowaniu otrzymuje się napój gotowy do spożycia

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne przed przyrządzeniem napoju**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Sypki proszek; dopuszczalne niewielkie zbrylenia rozpadające się pod naciskiem | pkt 5.2 |
| 2 | Barwa | Charakterystyczna dla użytych składników |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, niedopuszczalne zapachy obce (stęchły, zjełczały i inne obce) |

###### Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne po przyrządzeniu napoju

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd | Typowy dla danego asortymentu | pkt 5.2 |
| 2 | Konsystencja | Płynna |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla użytych składników, bez zapachów i posmaków obcych |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

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

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Rodzaj mikroorganizmu** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Ogólna liczba drobnoustrojów w 1 g, nie więcej niż | 10000 jtk | PN-EN ISO 4833-1 |
| 2 | *Escherichia coli* w 1 g | Nieobecne | PN-ISO 16649-2 |
| 3 | Bakterie z rodzaju *Salmonella* w 25 g | Nieobecne | PN-EN ISO 6579-1 |
| 4 | Gronkowce koagulazo-dodatnie w 1 g | Nieobecne | PN-EN ISO 6888-3 |
| 5 | Liczba drożdży i pleśni w 1 g, nie więcej niż | 100 jtk | PN-ISO 21527-2 |

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

1. **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 2 miesiące 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**

Ocenić organoleptycznie (przed i po przyrządzeniu) metodą opisową na zgodność z wymaganiami   
w pkt. 2.2.

**5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**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.

1. **KoNCENTRAT NAPOJU IZOTONICZNEGO**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania koncentratu napoju izotonicznego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego koncentratu napoju izotonicznego 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-79011-2 Koncentraty spożywcze – Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-EN ISO 4833-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego – Horyzontalna metoda oznaczania liczby drobnoustrojów – Część 1: Oznaczanie liczby metodą posiewu wgłębnego w temperaturze 30 stopni C
* PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego -- Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella -- Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
* PN-EN ISO 6888-1 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda oznaczania liczby gronkowców koagulazo-dodatnich (Staphylococcus aureus i innych gatunków) – Część 1: Metoda z zastosowaniem pożywki agarowej Baird-Parkera
* PN-ISO 4831 Mikrobiologia żywności i pasz – Horyzontalna metoda wykrywania i oznaczania liczby bakterii z grupy coli – Metoda najbardziej prawdopodobnej liczby
  1. **Określenie produktu**

**1.3.1**

**koncentrat napoju**

środek spożywczy, otrzymany przez wymieszanie cukru i/lub innych naturalnych środków słodzących, kwasów spożywczych, aromatów naturalnych i/lub identycznych z naturalnymi i/lub syntetycznych, barwników organicznych naturalnych i/lub identycznych z naturalnymi i innych dozwolonych substancji dodatkowych; w postaci rozpuszczalnego proszku, granulatu lub aglomeratu, z którego   
po przyrządzeniu według przepisu podanego na opakowaniu, otrzymuje się napój gotowy do spożycia.

**1.3.2**

**koncentrat napoju izotonicznego**

koncentrat napoju (1.3.1)z dodatkiem składników mineralnych i witamin; w postaci rozpuszczalnego proszku, z którego po rozpuszczeniu w zimnej wodzie otrzymuje się napój gotowy do spożycia, mający na celu wyrównanie poziomu wody i elektrolitów wydalanych z organizmu w procesie wydzielania potu, a także uzupełnienie witamin i soli mineralnych oraz w niewielkim stopniu węglowodanów spalanych podczas wysiłku fizycznego.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

**2.2 Skład koncentratu napoju izotonicznego**

**Koncentrat napoju izotonicznego** powinien zawierać co najmniej: węglowodany, witaminy (E, C, B1, B2, B6, B12, niacynę, biotynę, kwas pantotenowy, kwas foliowy), składniki mineralne (wapń, magnez, potas, sód). Ilości użytych do produkcji składników muszą gwarantować % realizacji zalecanego dziennego spożycia (ZDS) 100 g produktu dla witamin na poziomie minimum 75 % oraz dla składników mineralnych na poziomie minimum 45 %.

Ilości użytych do produkcji składników muszą gwarantować otrzymanie produktu o cechach organoleptycznych i fizykochemicznych spełniających wymagania podane w punkcie 2.3.

2.3 Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne

Według Tablicy 1 i 2.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne i fizykochemiczne dotyczące koncentratu napoju izotonicznego przed przyrządzeniem**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Konsystencja i wygląd | Sypka; w postaci granulatu lub aglomeratu różnej wielkości lub proszku;  dopuszczalna niewielka ilość pokruszonego produktu na dnie opakowania;  dopuszczalne występowanie zbryleń masy i grudek składników naturalnych rozpuszczających się podczas przyrządzania napoju | PN-A-79011-2 |
| 2 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych, oprócz ferromagnetycznych | Niedopuszczalna |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców:  - ogólna ilość, mg/kg, nie więcej niż  - wielkość liniowa jednostkowa, mm, nie większa niż  - masa jednostkowa, mg, nie większa niż | 3,0  0,3  0,4 |

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

###### Tablica 2 – Wymagania organoleptyczne dotyczące koncentratu napoju izotonicznego po przyrządzeniu

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Wygląd  - konsystencja  - klarowność  - barwa | Płynna  Klarowny lub opalizujący lub mętny  Charakterystyczna dla zastosowanych składników |
| 2 | Zapach | Charakterystyczny dla zapachu owoców lub innych substancji smakowo-aromatycznych deklarowanych w nazwie napoju lub wchodzących w jego skład; niedopuszczalne zapachy obce |
| 3 | Smak | Słodki lub słodko-kwaśny, charakterystyczny dla deklarowanych w nazwie owoców lub innych substancji smakowo-aromatycznych; niedopuszczalne posmaki obce |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 Wymagania mikrobiologiczne dotyczące koncentratu napoju izotonicznego przed przyrządzeniem**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Rodzaj mikroorganizmu** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Liczba drobnoustrojów w 1 g, nie większa niż | 2 x 105 jtk | PN-EN ISO 4833-1 |
| 2 | Liczba bakterii z grupy coli w 1 g, nie większa niż | 102 jtk | PN-ISO 4831 |
| 3 | Salmonella spp. w 25 g | Nieobecne | PN-EN ISO 6579-1 |
| 4 | Liczba gronkowców koagulazo-dodatnich w 1 g,  nie większa niż | 10 jtk | PN-EN ISO 6888-1 |

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

1. **Masa netto**

Masa netto powinna pozwolić na przygotowanie 1 porcji napoju o pojemności 200 – 250 ml i być zgodna z deklaracją producenta.

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

1. **Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż  
6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzanie znakowania i stanu opakowań**

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

**5.2 Sprawdzanie składu koncentratów napojów deklarowanego na opakowaniu**

Sprawdzić na zgodność z pkt.2.2.

**5.3 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Ocenić organoleptycznie (przed i po przyrządzeniu) metodą opisową na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicach 1 i 2.

**5.4 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.5 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowanie jednostkowe**

Opakowaniem jednostkowym koncentratu napoju izotonicznego powinna być torebka z laminatu wielowarstwowego zgrzewana posiadają funkcję „easy open” ułatwiającą otwieranie.

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

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

Linie zgrzewów zamykających opakowanie powinny być ciągłe, bez zniekształceń.

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

**6.1.2 Opakowanie transportowe**

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

1. **wafel przekładany masą kakaową w czekoladzie**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafli przekładanych masą kakaową w czekoladzie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wafli przekładanych masą kakaową w czekoladzie przeznaczonych 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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88120 Wyroby ciastkarskie czekoladowane, w masie czekoladopodobnej i w polewie kakaowej
* PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
  1. **Określenie produktu**

**Wafel przekładany masą kakaową w czekoladzie**

Wyrób składający się z suchych wafli przełożonych kremem kakaowym (co najmniej 40%), oblany

w całości czekoladą (co najmniej 30%).

**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 | Różnorodny, prawidłowy dla wyrobu | PN-A-74252  PN-A-74252 |
| 2 | Powierzchnia | Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia górna i boczna z lekkim połyskiem, gładka, dolna matowa |
| 3 | Barwa  - powierzchni  - korpusu | Brązowa  Charakterystyczna dla korpusu ciastkarskiego (wafli) |
| 4 | Konsystencja  - pokrywy  - korpusu | Jednolita, stała, niemazista  Krucha, chrupka |
| 5 | Przekrój | Warstwowy, równomierny, listki wafli przylegające do siebie |
| 6 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych składników, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego |
| 7 | Oznaki zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88120 |

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-74252 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, %(m/m), nie mniej niż | 21 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

##### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579-1 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **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:

* 30g,
* 36g,
* 37g,
* 40g,
* 48g,
* 50g.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 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**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**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.

1. **wafel przekładany masą kokosową w czekoladzie**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafli przekładanych masą kokosową w czekoladzie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wafli przekładanych masą kokosową w czekoladzie przeznaczonych 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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88120 Wyroby ciastkarskie czekoladowane, w masie czekoladopodobnej i w polewie kakaowej
* PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
  1. **Określenie produktu**

**Wafel przekładany masą kokosową w czekoladzie**

Wyrób składający się z suchych wafli przełożonych kremem kokosowym (co najmniej 40%), oblany

w całości czekoladą (co najmniej 30%).

**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 | Różnorodny, prawidłowy dla wyrobu | PN-A-74252  PN-A-74252 |
| 2 | Powierzchnia | Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia górna i boczna z lekkim połyskiem, gładka, dolna matowa |
| 3 | Barwa  - powierzchni  - korpusu | Brązowa  Charakterystyczna dla korpusu ciastkarskiego (wafli) |
| 4 | Konsystencja  - pokrywy  - korpusu | Jednolita, stała, niemazista  Krucha, chrupka |
| 5 | Przekrój | Warstwowy, równomierny, listki wafli przylegające do siebie |
| 6 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych składników, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego |
| 7 | Oznaki zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88120 |

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-74252 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, %(m/m) nie mniej niż | 21 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

##### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579-1 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **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:

* 30g,
* 40g,
* 48g,
* 50g.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 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**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**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.

1. **wafel przekładany masą**

**orzechową w czekoladzie**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafli przekładanych masą orzechową w czekoladzie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wafli przekładanych masą orzechową w czekoladzie przeznaczonych 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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88120 Wyroby ciastkarskie czekoladowane, w masie czekoladopodobnej i w polewie kakaowej
* PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
  1. **Określenie produktu**

**Wafel przekładany masą orzechową w czekoladzie**

Wyrób składający się z suchych wafli przełożonych kremem orzechowym (co najmniej 40%), oblany

w całości czekoladą (co najmniej 30%).

**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 | Różnorodny, prawidłowy dla wyrobu | PN-A-74252  PN-A-74252 |
| 2 | Powierzchnia | Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia górna i boczna z lekkim połyskiem, gładka, dolna matowa |
| 3 | Barwa  - powierzchni  - korpusu | Brązowa  Charakterystyczna dla korpusu ciastkarskiego (wafli) |
| 4 | Konsystencja  - pokrywy  - korpusu | Jednolita, stała, niemazista  Krucha, chrupka |
| 5 | Przekrój | Warstwowy, równomierny, listki wafli przylegające do siebie |
| 6 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych składników, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego |
| 7 | Oznaki zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88120 |

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-74252 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, %(m/m), nie mniej niż | 21 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

##### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579-1 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **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:

* 30g,
* 40g,
* 48g,
* 50g.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 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**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**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.

1. **wafel przekładany masą**

**toffi w czekoladzie**

1. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wafli przekładanych masą toffi w czekoladzie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wafli przekładanych masą toffi w czekoladzie przeznaczonych 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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88120 Wyroby ciastkarskie czekoladowane, w masie czekoladopodobnej i w polewie kakaowej
* PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.
  1. **Określenie produktu**

**Wafel przekładany masą toffi w czekoladzie**

Wyrób składający się z suchych wafli przełożonych kremem toffi (co najmniej 40%), oblany

w całości czekoladą (co najmniej 30%).

**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 | Różnorodny, prawidłowy dla wyrobu | PN-A-74252  PN-A-74252 |
| 2 | Powierzchnia | Pokryta całkowicie czekoladą, powierzchnia górna i boczna z lekkim połyskiem, gładka, dolna matowa |
| 3 | Barwa  - powierzchni  - korpusu | Brązowa  Charakterystyczna dla korpusu ciastkarskiego (wafli) |
| 4 | Konsystencja  - pokrywy  - korpusu | Jednolita, stała, niemazista  Krucha, chrupka |
| 5 | Przekrój | Warstwowy, równomierny, listki wafli przylegające do siebie |
| 6 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych składników, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego |
| 7 | Oznaki zapleśnienia | Niedopuszczalne | PN-A-88120 |

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-74252 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, %(m/m), nie mniej niż | 21 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

##### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579-1 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **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:

* 30g,
* 40g,
* 48g,
* 50g.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 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**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**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.

1. **chipsy – różne smaki**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chipsów przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74780 Przetwory ziemniaczane – Smażone przekąski ziemniaczane
* PN-A-74702 Spożywcze przetwory ziemniaczane – Metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Chipsy – różne smaki**

Produkty otrzymane z surowych ziemniaków, obranych ze skórki, pokrojonych w cienkie plasterki, usmażonych w tłuszczu roślinnym, z dodatkiem soli lub innych przypraw nadających im określony smak.

**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 | Wygląd | Kształt i wielkość chipsów wynikający z pocięcia na cienkie plasterki średniej wielkości całej lub połówki bulwy ziemniaka |
| 2 | Barwa | Typowa, w zależności od zastosowanej przyprawy, niedopuszczalne przypalenia chipsów |
| 3 | Konsystencja | Stała, krucha, łamliwa, niedopuszczalna konsystencja miękka i wiotka |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla danego wyrobu i użytych dodatków smakowych, niedopuszczalny smak i zapach surowych ziemniaków, stęchły, jełki, kwaśny, gorzki lub inny obcy |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość części pokruszonych,% (m/m) nie więcej niż | 8,0 | PN-A-74780 |
| 2 | Zawartość produktów z wadami , % (m/m), nie więcej niż | 0,8 |
| 3 | Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż | 4,0 | PN-A-74702 |
| 4 | Zawartość tłuszczu, %(m/m), nie więcej niż | 35 | PN-A-74780 |
| 5 | Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż | 2,0 | PN-A-74702 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **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:

* 75g,
* 140g,
* 190g,
* 210g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**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.

1. **precle sOLone**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania precli solonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego precli solonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74108 Pieczywo- Metody badań.
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu.

**1.3 Określenie produktu**

**Precle solone**

Pieczywo porowate, lekkie o błyszczącej powierzchni, wypieczone z ciasta zaparzonego w roztworze 2% (m/m) ługu sodowego lub w wodzie, posypane solą

**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 | Kształt precelków, bez uszkodzeń, dopuszcza się do 5%(m/m) wyrobów zdeformowanych lub uszkodzonych | PN-A-74108 |
| 2 | Barwa | Od jasnozłocistej do brunatnej, sporadycznie jasne miejsca spowodowane pęknięciami pęcherzy |
| 3 | Powierzchnia | Górna błyszcząca lub matowa, częściowo chropowata (dopuszczalne pęcherzyki), z widoczną solą; dolna matowa |
| 4 | Przełom | Porowaty |
| 5 | Konsystencja | Stała, krucha |
| 6 | Smak i zapach | Charakterystyczny, słonawy, bez obcych zapachów i posmaków |

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 | 80 | PN-A-74108 |
| 2 | Zawartość soli, % (m/m), nie więcej niż | 7 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o c(HCL)= 4 mol/l, %(m/m) nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **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:

* 75g,
* 150g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

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.

**6.1 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.2 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **słodzik**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

* 1. **Określenie produktu**

**Słodzik**

Produkt otrzymany na bazie substancji słodzących z ewentualnym dodatkiem laktozy i substancji regulujących kwasowość, stosowany jako alternatywa cukru do słodzenia m.in. gorących i zimnych napojów.

**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 | Wygląd | Produkt w postaci małych drażetek, niedopuszczalne drażetki pokruszone, pozlepiane, zawilgocone |
| 2 | Barwa | Biała |
| 3 | Zapach i smak | Charakterystyczny, słodki, niedopuszczalny smak i zapach obcy |

**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:

* 4g,
* 5g.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości 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**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

Produkt pakowany w dozowniki pozwalające na dozowanie pojedynczych drażetek.

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.

1. **cukierki czekoladowe**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cukierków czekoladowych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukierków czekoladowych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88032 Wyroby cukiernicze – Badania organoleptyczne
* PN-A-88111 Wyroby cukiernicze – Wyroby czekoladowane

**1.3 Określenie produktu**

**Cukierki czekoladowe**

Wyroby, których rdzeń stanowią korpusy miękkie, karmelki nadziewane, drażetki, wyroby wschodnie lub inne korpusy, a całą zewnętrzną warstwę lub jej część stanowi czekolada, zawijane w etykiety

**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 | Różnorodny, prawidłowy dla danego asortymentu, dopuszcza się do 2,5% ilościowo wyrobów zdeformowanych, | PN-A-88032  PN-A-88032 |
| 2 | Powierzchnia pokrywy | Z połyskiem, bez plam, zasiwień, zadrapań lub pęknięć, powierzchnia dolna matowa; pokrycie rdzenia całkowite lub częściowe w zależności od rodzaju wyrobu; dopuszcza się do 2,5% ilościowo wyrobów o nieznacznie uszkodzonej powierzchni lub niecałkowicie pokrytym spodzie; dla wyrobów o rdzeniu z owoców i wyrobów o rdzeniu miękkim i fantazyjnym kształcie dopuszcza się punktowe nieoblanie czekoladą |
| 3 | Barwa  - powierzchni pokrywy  - rdzenia | Brązowa  Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia; w przypadku barwienia, pastelowa |
| 4 | Konsystencja  - pokrywy  - rdzenia | Jednolita, twarda  Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia |
| 5 | Przełom  - pokrywy  - rdzenia | Matowy, jednorodny  Charakterystyczna dla danego rodzaju rdzenia |
| 6 | Smak i zapach | Właściwa dla użytej masy czekoladowej i rdzenia, bez smaku i zapachu obcego |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

###### Tablica 1 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość pokrywy czekoladowej,%(m/m), nie mniej niż | 15 | PN-A-88111 |
| 2 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego, o c(HCl)=4mol/l, % nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **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:

* 100g,
* 500g,
* 1000g,

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**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.

1. **cukierki owocowe z dodatkiem witamin**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cukierków owocowych z dodatkiem witamin.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukierków owocowych z dodatkiem witamin przeznaczonych 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-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
* PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
  1. **Określenie produktu**

**Cukierki owocowe z dodatkiem witamin**

Wyroby z masy karmelowej lub z pokrywą z masy karmelowej wypełnionej nadzieniem, uformowane   
w różne kształty, z dodatkiem witamin, soków owocowych.

**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, nadany formą, dopuszcza się do 2,5 % ilościowo wyrobów częściowo zdeformowanych lub uszkodzonych | PN-A-88032  PN-A-88032 |
| 2 | Powierzchnia | Sucha, nie lepiąca się, bez plam, z odciśniętym wzorem formy lub gładka |
| 3 | Barwa | Równomierna, jednolita lub wielobarwna, dopuszcza się występowanie smug i odcieni spowodowanych nadzieniem; barwa nadzienia właściwa dla danego rodzaju nadzienia, w przypadku barwienia – równomierna w całym nadzieniu |
| 4 | Konsystencja | W przypadku karmelków twardych – twarda; w przypadku karmelków przeciąganych – twarda, krucha; w przypadku karmelków nadziewanych- chrupka; nadzienia charakterystyczna dla użytego nadzienia |
| 5 | Smakowitość | Charakterystyczna dla użytych składników, bez obcego smaku  i zapachu |

**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 | 96,5 dla karmelków twardych i dla masy karmelowej przeznaczonej do formowania karmelków nadziewanych;  w karmelkach nadziewanych nie normalizuje się | PN-A-88027 |
| 2 | Zawartość cukrów redukujących jako cukier inwertowany, w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż | 25 dla karmelków twardych i dla pokrywy z masy karmelowej w karmelkach nadziewanych;  28 dla karmelków twardych i dla pokrywy z masy karmelowej wyprodukowanych metodą wylewania | PN-A-88023 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, % (m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **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:

* 100g,
* 500g,
* 1000g.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 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**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

**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.

1. **biszkopty**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego biszkoptów przeznaczonych 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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań

- PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella Spp.

* 1. **Określenie produktu**

**Biszkopty**

Wyroby otrzymane z ciasta stanowiącego mieszaninę ubitej masy jajowej z cukrem oraz mąki, formowane w różne kształty

**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 | Wygląd zewnętrzny | Kształt dowolny, prawidłowy dla danej formy; kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, powierzchnia sucha bez pęcherzyków; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone | PN-A-74252 |
| 2 | Barwa | Złocista; niedopuszczalne wyroby przypalone |
| 3 | Konsystencja | Krucha lub lekko elastyczna; niedopuszczalne grudki surowców |
| 4 | Przekrój | Porowaty |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego |
| 6 | Oznaki zapleśnienia | Niedopuszczalne | pkt 5.2.2 |

##### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 - Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579-1 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **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:

* 100g,
* 120g,
* 250g,
* 1000g.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące 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**

**5.2.1 Sprawdzenie wyglądu zewnętrznego, barwy, konsystencji, przekroju, smaku i zapachu**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, przekroju, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1 wg. PN-A-74252.

**5.2.2 Sprawdzenie oznak zapleśnienia**

Sprawdzenie makroskopowe oznak zapleśnienia polega na ocenie wyglądu powierzchni wyrobu ciastkarskiego okiem nieuzbrojonym. Ocenę wyrobów opakowanych należy wykonać po ich rozpakowaniu. Oznaki zapleśnienia dyskwalifikują produkt do spożycia bez względu na pozostałe prawidłowe jego cechy.

**5.2.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według normy podanej w Tablicy 2.

**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.

1. **ciasteczka kruche**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ciasteczek kruchych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ciasteczek kruchych przeznaczonych 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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* 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. **Określenie produktu**

**Ciasteczka kruche**

Wyroby otrzymane z ciasta kruchego, formowane w różne kształty

**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 | Wygląd zewnętrzny | Kształt dowolny, prawidłowy dla danej formy; kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, powierzchnia sucha; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone | PN-A-74252 |
| 2 | Barwa | Złocista; niedopuszczalne wyroby przypalone |
| 3 | Konsystencja | Krucha lecz nie rozsypująca się; niedopuszczalne grudki surowców; |
| 4 | Przekrój | Drobnoporowaty |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego |
| 6 | Oznaki zapleśnienia | Niedopuszczalne | pkt 5.2.2 |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

**Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o c(HCl)=4mol/l, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

Zawartość zanieczyszczeń i dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

##### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579-1 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **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:

* 100g,
* 1000g.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące 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**

**5.2.1 Sprawdzenie wyglądu zewnętrznego, barwy, konsystencji, przekroju, smaku i zapachu**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, przekroju, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1 wg. PN-A-74252.

**5.2.2 Sprawdzenie oznak zapleśnienia**

Sprawdzenie makroskopowe oznak zapleśnienia polega na ocenie wyglądu powierzchni wyrobu ciastkarskiego okiem nieuzbrojonym. Ocenę wyrobów opakowanych należy wykonać po ich rozpakowaniu. Oznaki zapleśnienia dyskwalifikują produkt do spożycia bez względu na pozostałe prawidłowe jego cechy.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według normy podanej w Tablicy 2.

**5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według normy podanej w Tablicy 3.

**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.

1. **BISZKOPTY Z GALARETKĄ W CZEKOLADZIE**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania biszkoptów z galaretką w czekoladzie.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego biszkoptów z galaretką w czekoladzie przeznaczonych 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-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* 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. **Określenie produktu**

**Biszkopty z galaretką w czekoladzie**

Wyroby otrzymane z ciasta biszkoptowego i galaretki (w ilości nie mniejszej niż 48% masy wyrobu), powierzchnia górna oblana całkowicie polewą czekoladową (w ilości nie mniejszej niż 12% masy wyrobu)

**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 | Wygląd ogólny | Kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, kształt biszkoptu okrągły, na biszkopcie umieszczony krążek galaretki, powierzchnia górna oblana całkowicie polewą czekoladową; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone | PN-A-74252  PN-A-74252 |
| 2 | Barwa  - korpusu  - galaretki  - polewy | Kremowa do złocistej; niedopuszczalne wyroby przypalone  Charakterystyczna dla użytych surowców  Brązowa |
| 3 | Konsystencja  - korpusu  - galaretki  - polewy | Krucha do lekko elastycznej; niedopuszczalne grudki surowców;  Stała  Stała, niemazista |
| 4 | Przekrój | Drobnoporowaty, biszkopt ściśle połączony z galaretką |
| 5 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla wyrobu oraz użytych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczki, zjełczenia lub innego obcego |
| 6 | Oznaki zapleśnienia | Niedopuszczalne | pkt 5.2.2 |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

**Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %(m/m), nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

##### 2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3 - Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579-1 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **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:

* 100g,
* 135g,
* 150g,
* 1000g.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące 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**

**5.2.1 Sprawdzenie wyglądu zewnętrznego, barwy, konsystencji, przekroju, smaku i zapachu**

Określanie wyglądu, barwy, konsystencji, przekroju, smaku, zapachu wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami zawartymi w Tablicy 1 wg. PN-A-74252.

**5.2.2 Sprawdzenie oznak zapleśnienia**

Sprawdzenie makroskopowe oznak zapleśnienia polega na ocenie wyglądu powierzchni wyrobu ciastkarskiego okiem nieuzbrojonym. Ocenę wyrobów opakowanych należy wykonać po ich rozpakowaniu. Oznaki zapleśnienia dyskwalifikują produkt do spożycia bez względu na pozostałe prawidłowe jego cechy.

**5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według normy podanej w Tablicy 3.

**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.

1. **krakersy**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego krakersów przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74252 Wyroby i półprodukty ciastkarskie - Metody badań
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88109 Wyroby ciastkarskie - Herbatniki i suchary

**1.3 Określenie produktu**

**Krakersy**

Herbatniki laminowane i nielaminowane o zawartości cukrów nie więcej niż 7 % (m/m), bardzo kruche,

**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** |
| Herbatniki nielaminowane | Herbatniki laminowane | PN-A-74252  PN-A-74252 |
| 1 | Wygląd ogólny | Kształt dowolny, prawidłowy dla danej formy; kształt i wielkość wyrobów wyrównane w opakowaniu jednostkowym, powierzchnia sucha; niedopuszczalne wyroby zgniecione, zabrudzone | |
| 2 | Barwa | Właściwa dla danego asortymentu i użytych surowców i dodatków, spody i brzegi mogą być nieznacznie ciemniejsze; dopuszcza się w jednym opakowaniu wyroby o nieznacznie zróżnicowanej barwie, nie dopuszczalne przypalenia | Właściwa dla danego asortymentu, nieco ciemniejsze brzegi i pęcherzyki, na spodzie ciemniejsze ślady od siatki; dopuszcza się w jednym opakowaniu wyroby o nieznacznie zróżnicowanej barwie, niedopuszczalne przypalenia |
| 3 | Powierzchnia | Odpowiednia dla danego asortymentu, lekko chropowata z odciśniętym wzorem, z ewentualnymi widocznymi dodatkami smakowymi na powierzchni górnej, dopuszcza się występowanie pęcherzyków z tendencją do łuszczenia się, dopuszcza się herbatniki z częściowo złuszczonymi pęcherzykami i występowanie niewielkiej ilości okruchów; | |
| bez pęknięć z wyjątkiem herbatników o charakterystycznej spękanej powierzchni |  |
| 4 | Przełom | Drobnoporowaty, z widocznymi ewentualnie naturalnymi dodatkami | Wielowarstwowy, z widocznymi ewentualnie naturalnymi dodatkami |
| 5 | Konsystencja | Stała, krucha | Stała, bardzo krucha |
| 6 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla danego wyrobu oraz użytych naturalnych dodatków i aromatów, bez stęchlizny, goryczy lub zjełczenia | |

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 | 95 | PN-A-74252 |
| 2 | Zawartość soli kuchennej w herbatnikach posypanych solą % (m/m), nie więcej niż | 3 | PN-A-88109 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o c(HCL)= 4 mol/l nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **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:

* 70g,
* 90g,
* 100g,
* 200g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Należy wykonać organoleptycznie w temperaturze pokojowej na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**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.

1. **paluszki**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego paluszków przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74108 Pieczywo- Metody badań.
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze – Oznaczanie zawartości popiołu.

**1.3 Określenie produktu**

**Paluszki**

Pieczywo porowate, lekkie o błyszczącej powierzchni, wypieczone z ciasta zaparzonego w roztworze 2% (m/m) ługu sodowego lub w wodzie, posypane solą

**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 | Kształt podłużny, wyroby bez uszkodzeń, całe, nie połamane, o wyrównanej długości, grubości; dopuszcza się do 7%(m/m) wyrobów zdeformowanych lub uszkodzonych | PN-A-74108 |
| 2 | Barwa | Od jasnozłocistej do brunatnej, sporadycznie jasne miejsca spowodowane pęknięciami pęcherzy |
| 3 | Powierzchnia | Błyszcząca lub matowa częściowo chropowata (dopuszczalne pęcherzyki), z widoczną solą |
| 4 | Przełom | Porowaty |
| 5 | Konsystencja | Stała, krucha |
| 6 | Smak i zapach | Charakterystyczny, słonawy, bez obcych zapachów i posmaków |

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 | 80 | PN-A-74108 |
| 2 | Zawartość soli , % (m/m), nie więcej niż | 7 |
| 3 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o c(HCL)= 4 mol/l, %(m/m) nie więcej niż | 0,1 | PN-A-88022 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **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:

* 100g,
* 200g,

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2

**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.

1. **orzeszki ziemne solone**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania orzeszków ziemnych solonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego orzeszków ziemnych solonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* 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**

**Orzeszki ziemne solone**

Produkt otrzymany przez prażenie, łuskanie, obieranie owoców rośliny Anachis hypogaca L.,   
z dodatkiem soli

**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 | Wygląd | Orzechy całkowicie pozbawione skórki, łuski; kształt typowy; czyste, odpowiednio suche (nie zaschnięte), zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), dobrze wykształcone, wolne od żywych i martwych owadów i szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki i uszkodzeń mechanicznych; wolne od obcych zanieczyszczeń; dopuszczalna jest bardzo nieznaczna ilość orzechów połamanych, pokruszonych pod warunkiem że nie wpływa to ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, trwałość oraz wygląd w opakowaniu |
| 2 | Barwa | Od kremowej do jasnobeżowej |
| 3 | Konsystencja | Chrupka, niedopuszczalna bardzo twarda |
| 4 | Zapach | Charakterystyczny dla orzeszków ziemnych solonych, bez zapachów obcych |
| 5 | Smak | Charakterystyczny dla orzeszków ziemnych solonych, bez posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

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

**2.4 Wymagania mikrobiologiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 - Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Salmonella | Nieobecne w 25 g | PN-EN ISO 6579-1 |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **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:

* 30g,
* 100g,
* 200g.

1. **Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5. Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

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

**5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**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.

1. **kakao**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kakao 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-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
* PN-A-88021 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości tłuszczu
* PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-88024 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie kwasowości
* PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy
* PN-A-88031 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie sedymentacji proszku kakaowego
* 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. **Określenie produktu**

**Kakao (kakao w proszku)**

Wyrób otrzymany przez sproszkowanie oczyszczonych, odtłuszczonych i prażonych ziaren kakaowych; o obniżonej zawartości tłuszczu, zawartość tłuszczu kakaowego od 10 do 12% w przeliczeniu na suchą masę

**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 | Konsystencja | Proszek sypki, jednolity, dopuszcza się lekkie zbrylenia łatwo rozsypujące się | PN-A-88032 |
| 2 | Barwa | Jasnobrązowa do ciemnobrązowej |
| 3 | Smak i zapach | Charakterystyczna dla kakao, wyczuwalna goryczka |

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 | 93 | PN-A-88027 |
| 2 | Zawartość tłuszczu w suchej masie, % (m/m), | Powyżej 10 do 12 | PN-A-88021 |
| 3 | Kwasowość :  - w stopniach normalnych, nie więcej niż  - pH nie większe niż | 20,0  7,0 | PN-A-88024 |
| 4 | Liczba kwasowa wyekstrahowanego tłuszczu, mg KOH/1g tłuszczu, nie więcej niż | 3,5 | PN-A-88024 |
| 5 | Sedymentacja, ml, nie więcej niż  - po 5 min  - po 10 min | 2,5  4,5 | PN-A-88031 |
| 6 | Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, %, nie więcej niż | 0,2 | PN-A-88022 |
| 7 | Obecność szkodników zbożowo- mącznych i ich pozostałości | niedopuszczalna | PN-A-74016 |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

**Tablica 3- Wymagania mikrobiologiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cecha** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Salmonella | Nieobecne w 25g | 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.

1. **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:

* 100g,
* 200g.

1. **Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 10 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**

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

**5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**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.

1. **czekolada do picia**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jako objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czekolady do picia

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czekolady do picia przeznaczonej 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-79011-2 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-EN ISO 6579-1 Mikrobiologia łańcucha żywnościowego - Horyzontalna metoda wykrywania, oznaczania liczby i serotypowania Salmonella – Część 1: Wykrywanie Salmonella spp.
  1. **Określenie produktu**

**Czekolada do picia**

Produkt w postaci sypkiej, zawierający co najmniej następujące składniki: cukier, mleko w proszku, kakao w proszku o obniżonej zawartości tłuszczu (nie mniej niż 25%), z którego po przyrządzeniu według przepisu podanego na opakowaniu, otrzymuje się napój gotowy do spożycia; czekolada do picia o obniżonej zawartości tłuszczu

**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 | Wygląd i konsystencja | Produkt w postaci sypkiej, dopuszczalne występowanie zbryleń masy i grudek składników rozpuszczających się podczas przyrządzania napoju | PN-A-79011-2  PN-A-79011-2 |
| 2 | Barwa | Jasnobrązowa do brązowej |
| 3 | Konsystencja  (po przyrządzeniu) | Produkt w postaci płynnej, niedopuszczalne nierozpuszczające się zbrylenia produktu |
| 4 | Barwa  (po przyrządzeniu) | Od brązowej do ciemnobrązowej |
| 5 | Smak i zapach  (po przyrządzeniu) | Charakterystyczny dla użytych składników, bez obcych smaków i zapachów |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych oprócz ferromagnetycznych | Niedopuszczalna | PN-A-79011-2 |
| 2 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców  - ogólna ilość, mg/kg produktu, nie więcej niż | 3,0 |
| 3 | Obecność szkodników i ich pozostałości | Niedopuszczalna |

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Według Tablicy 3.

###### Tablica 3 – Wymagania mikrobiologiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność bakterii *Salmonella* 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.

1. **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:

* 100g,
* 200g.

1. **Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 6 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**

Według norm podanych w Tablicy 1, 2.

**5.3 Oznaczanie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Tablicy 3.

**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.

1. **cukier - saszetka**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cukru w saszetkach.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukru w saszetkach 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-74855-2 Cukier – Metody badań – Badania organoleptyczne
* PN-A-74855-4 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości wilgoci jako straty wskutek suszenia
* PN-A-74855-5 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości sacharozy
* PN-A-74855-6 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości związków redukujących
* PN-A-74855-7 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zabarwienia cukru w roztworze
* PN-A-74855-8 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości popiołu
* PN-A-74855-14 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zabarwienia cukru metodą barwnych wzorców stałych
  1. **Określenie produktu**

**Cukier- saszetka**

Produkt spożywczy otrzymany w procesie przerobu buraków cukrowych, w postaci pojedynczych kryształów, przeznaczony do bezpośredniego spożycia, cukier biały, KN – kryształ niesegregowany, kategoria 2; pakowany w saszetki typu stick pack

**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 | Barwa | Biała, dopuszcza się odcień lekko kremowy | PN-A-74855-2 |
| 2 | Wygląd | Postać kryształków, sypki, bez zbryleń, zlepów, dopuszczalna obecność zrostów i kryształków bliźniaczych |
| 3 | Smak | Słodki, charakterystyczny dla cukru |
| 4 | Zapach | Bez obcego zapachu |
| 5 | Klarowność roztworu | Roztwór klarowny, dopuszczalna śladowa opalizacja |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

**Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość sacharozy w przeliczeniu na sucha masę, % (*m/m*), nie mniej niż | 99,7 | PN-A-74855-5 |
| 2 | Zawartość wilgoci, % (*m/m*), nie więcej niż | 0,06 | PN-A-74855-4 |
| 3 | Zawartość substancji redukujących, % (*m/m*), nie więcej niż | 0,04 | PN-A-74855-6 |
| 4 | Zabarwienie roztworu cukru, jednostki ICUMSA, nie więcej niż | 45 | PN-A-74855-7 |
| 5 | Zabarwienie kryształów cukru, typ wzorcowego zabarwienia stałych wzorców barwnych, nie więcej niż | 4,5 | PN-A-74855-14 |
| 6 | Zawartość popiołu, % (*m/m*), nie więcej niż | 0,027 | PN-A-74855-8 |

**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:

* 4g,
* 5g.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**4.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według normy podanej w Tablicy 2.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 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.

**5.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

1. **proszek do pieczenia**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania proszku do pieczenia.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego proszku do pieczenia przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-79011-2 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-A-79011-3 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Oznaczanie zawartości wody
* PN-A-79011-12 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Oznaczanie zawartości dwutlenku węgla

**1.3 Określenie produktu**

**Proszek do pieczenia**

Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie w odpowiednim stosunku ilościowym substancji spulchniających (difosforany, węglany sodu), mąki pszennej, przeznaczony   
do spulchniania ciast

**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** |
| Wymagania przed przyrządzeniem | | | |
| 1 | Konsystencja | Produkt sypki, drobnoziarnisty, dopuszczalne lekkie zbrylenia składników rozsypujące się pod naciskiem palca | PN-A-79011-2 |
| 2 | Barwa | Biała |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny, niedopuszczalne zapachy obce |
| Wymagania po przyrządzeniu | | | |
| 4 | Konsystencja ciasta po wypieku | Typowa dla pieczonego ciasta, porowata, | PN-A-79011-2 |
| 5 | Smak i zapach ciasta po wypieku | Typowy dla pieczonego ciasta, niedopuszczalne zapachy i posmaki obce |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych poza ferromagnetycznymi | niedopuszczalna | PN-A -79011-2 |
| 2 | Obecność szkodników żywnościowych i ich pozostałości | niedopuszczalna |
| 3 | Zawartość CO2 ogólnego w ilości proszku deklarowanej na 500g mąki, g, nie mniej niż | 2,5 | PN-A -79011-12 |
| 4 | Zawartość CO2 czynnego w ilości proszku deklarowanej na 500g mąki, g, nie mniej niż | 2,3 |
| 5 | Zawartość CO2 nieczynnego (w przeliczeniu na NaHCO3 w ilości proszku deklarowanej na 500g mąki, g, nie mniej niż | 0,5 |
| 6 | Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż | 8,0 | PN-A -79011-3 |

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.

Dopuszczalna masa netto:

* 20g,
* 25g.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**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.

1. **cukier WANILINOWY**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cukru wanilinowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukru wanilinowego przeznaczonego dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-79011-2 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń
* PN-A-79011-13 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Oznaczanie zawartości waniliny   
  i etylowaniliny

**1.3 Określenie produktu**

**Cukier wanilinowy**

Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie w odpowiednim stosunku ilościowym cukru i etylowaniliny, wykorzystywany jako dodatek do np. ciast, deserów

**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 | Wygląd i konsystencja | Produkt sypki, drobnoziarnisty, dopuszczalne lekkie zbrylenia składników rozsypujące się pod naciskiem palców | PN-A-79011-2 |
| 2 | Barwa | Biała do lekko kremowej |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny, waniliowy, niedopuszczalne zapachy obce |
| 4 | Smak | Typowy, słodki z gorzkim posmakiem, niedopuszczalne posmaki obce |

2.3 Wymagania fizyczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość etylowaniliny, %(m/m) nie mniej niż | 0,33 | PN-A -79011-13 |
| 2 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych poza ferromagnetycznymi | niedopuszczalna | PN-A -79011-2 |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców  - ogólna ilość, mg/kg produktu, nie więcej niż | 3,0 |

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.

Dopuszczalna masa netto:

* 20g,
* 25g,
* 30g.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**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.

1. **cukier puder**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cukru pudru.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukru pudru 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-74855-2 Cukier – Metody badań – Badania organoleptyczne
* PN-A-74855-4 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości wilgoci jako straty wskutek suszenia
* PN-A-74855-5 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości sacharozy
* PN-A-74855-6 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości związków redukujących
* PN-A-74855-8 Cukier – Metody badań – Oznaczanie zawartości popiołu
  1. **Określenie produktu**

**Cukier puder**

Rozdrobnione kryształy cukru białego o wymiarach nie większych niż 0,1mm.

**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 | Barwa | Biała | PN-A-74855-2 |
| 2 | Wygląd | Sypki proszek, bez zbryleń, niedopuszczalne zanieczyszczenia obce |
| 3 | Smak | Słodki, charakterystyczny dla cukru |
| 4 | Zapach | Charakterystyczny, niedopuszczalny zapach obcy, |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

**Tablica 2 - Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Zawartość sacharozy w przeliczeniu na sucha masę, % (*m/m*), nie mniej niż | 99,7 | PN-A-74855-5 |
| 2 | Zawartość wilgoci, % (*m/m*), nie więcej niż | 0,06 | PN-A-74855-4 |
| 3 | Zawartość substancji redukujących, % (*m/m*), nie więcej niż | 0,04 | PN-A-74855-6 |
| 4 | Zawartość popiołu, % (*m/m*), nie więcej niż | 0,027 | PN-A-74855-8 |

**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:

* 500g,
* 1000g.

**4 Trwałość**

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

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowań**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według normy podanej w Tablicy 2.

**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.

1. **budyń**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-79011-2 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Budyń**

Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, substancji aromatycznych naturalnych, identycznych z naturalnymi lub syntetycznych, barwników spożywczych, z dodatkiem lub bez dodatku substancji słodzących, substancji poprawiających strukturę produktu, naturalnych spożywczych dodatków smakowych, gotowy do spożycia po przyrządzeniu

**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 | Wygląd | Produkt sypki, dopuszczalne występowanie zbryleń składników rozprowadzających się podczas przyrządzania deserów oraz ciemniejszych cząstek pochodzących z zastosowanych surowców | PN-A-79011-2 |
| 2 | Konsystencja  (po przyrządzeniu) | Charakterystyczna dla danego deseru |
| 3 | Barwa  (po przyrządzeniu) | Charakterystyczna dla deklarowanego w nazwie deseru; dla budyniu o smaku owocowym zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie deseru |
| 4 | Smak i zapach  (po przyrządzeniu) | Zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru, bez obcych smaków i zapachów |

2.3 Wymagania fizyczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych poza ferromagnetycznymi | niedopuszczalna | PN-A -79011-2 |
| 2 | Obecność szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców\*  - ogólna ilość, mg/kg produktu, nie więcej niż | 2,5 |

\*oznacza się tylko w przypadku deserów z udziałem cukru

2.4 Wymagania chemiczne

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

2.5 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:

* 40g,
* 500g.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**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.

1. **GALARETKA O SMAKU   
   AGRESTOWYM**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania galaretki o smaku agrestowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego galaretki o smaku agrestowym przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Galaretka o smaku agrestowym**

Wyrób w postaci gotowego do spożycia deseru – galaretki o smaku agrestowym, w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

**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 | Wygląd | Produkt w postaci gotowej do spożycia galaretki, powierzchnia gładka, niedopuszczalne uszkodzenia produktu, widoczne zanieczyszczenia, objawy świadczące o zepsuciu |
| 2 | Konsystencja | Stała, gładka, niedopuszczalna zbyt luźna (słabo zżelowana), niedopuszczalne wyczuwalne zbrylenia nierozpuszczonych składników |
| 3 | Barwa | Zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie deseru |
| 4 | Smak i zapach | Zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru, bez obcych smaków i zapachów |

2.3 Wymagania chemiczne

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

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.

Dopuszczalna masa netto:

* 175g,
* 500g,
* 1000g,
* 1300g.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami umieszczonymi w Tablicy 1.

**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.

1. **GALARETKA O SMAKU   
   TRUSKAWKOWYM**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania galaretki o smaku truskawkowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego galaretki o smaku truskawkowym przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Galaretka o smaku truskawkowym**

Wyrób w postaci gotowego do spożycia deseru – galaretki o smaku truskawkowym, w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

**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 | Wygląd | Produkt w postaci gotowej do spożycia galaretki, powierzchnia gładka, niedopuszczalne uszkodzenia produktu, widoczne zanieczyszczenia, objawy świadczące o zepsuciu |
| 2 | Konsystencja | Stała, gładka, niedopuszczalna zbyt luźna (słabo zżelowana), niedopuszczalne wyczuwalne zbrylenia nierozpuszczonych składników |
| 3 | Barwa | Zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie deseru |
| 4 | Smak i zapach | Zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru, bez obcych smaków i zapachów |

2.3 Wymagania chemiczne

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

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.

Dopuszczalna masa netto:

* 175g,
* 500g,
* 1000g.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami umieszczonymi w Tablicy 1.

**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.

1. **GALARETKA O SMAKU   
   CYTRYNOWYM**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania galaretki o smaku cytrynowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego galaretki o smaku cytrynowym przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Galaretka o smaku cytrynowym**

Wyrób w postaci gotowego do spożycia deseru – galaretki o smaku cytrynowym, w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

**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 | Wygląd | Produkt w postaci gotowej do spożycia galaretki, powierzchnia gładka, niedopuszczalne uszkodzenia produktu, widoczne zanieczyszczenia, objawy świadczące o zepsuciu |
| 2 | Konsystencja | Stała, gładka, niedopuszczalna zbyt luźna (słabo zżelowana), niedopuszczalne wyczuwalne zbrylenia nierozpuszczonych składników |
| 3 | Barwa | Zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie deseru |
| 4 | Smak i zapach | Zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru, bez obcych smaków i zapachów |

2.3 Wymagania chemiczne

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

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.

Dopuszczalna masa netto:

* 175g,
* 500g,
* 1000g.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami umieszczonymi w Tablicy 1.

**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.

1. **GALARETKA O SMAKU   
   POMARAŃCZOWYM**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania galaretki o smaku pomarańczowym.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego galaretki o smaku pomarańczowym przeznaczonej dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Galaretka o smaku pomarańczowym**

Wyrób w postaci gotowego do spożycia deseru – galaretki o smaku pomarańczowym, w opakowaniu hermetycznie zamkniętym

**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 | Wygląd | Produkt w postaci gotowej do spożycia galaretki, powierzchnia gładka, niedopuszczalne uszkodzenia produktu, widoczne zanieczyszczenia, objawy świadczące o zepsuciu |
| 2 | Konsystencja | Stała, gładka, niedopuszczalna zbyt luźna (słabo zżelowana), niedopuszczalne wyczuwalne zbrylenia nierozpuszczonych składników |
| 3 | Barwa | Zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie deseru |
| 4 | Smak i zapach | Zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru, bez obcych smaków i zapachów |

2.3 Wymagania chemiczne

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

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.

Dopuszczalna masa netto:

* 175g,
* 500g,
* 1000g.

**4 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami umieszczonymi w Tablicy 1.

**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.

1. **galaretka**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego galaretki przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-79011-2 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Galaretka**

Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie cukru, substancji żelująco-zagęszczających, barwników spożywczych, kwasów spożywczych, substancji smakowo-zapachowych naturalnych lub syntetycznych oraz innych substancji dozwolonych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

**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 | Wygląd | Produkt sypki, dopuszczalne występowanie zbryleń składników rozprowadzających się podczas przyrządzania deserów oraz ciemniejszych cząstek pochodzących z zastosowanych surowców | PN-A-79011-2 |
| 2 | Konsystencja  (po przyrządzeniu) | Charakterystyczna dla danego deseru |
| 3 | Barwa  (po przyrządzeniu) | Zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie deseru |
| 4 | Smak i zapach  (po przyrządzeniu) | Zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru, bez obcych smaków i zapachów |

2.3 Wymagania fizyczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych poza ferromagnetycznymi | niedopuszczalna | PN-A -79011-2 |
| 2 | Obecność szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców  - ogólna ilość, mg/kg produktu, nie więcej niż | 2,5 |

2.4 Wymagania chemiczne

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

2.5 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:

* 40g,
* 500g,
* 1000g.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**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.

1. **syrop klonowy**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania syropu klonowego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego syropu klonowego przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Syrop klonowy**

Produkt otrzymany z soku z drzewa klonowego, poddanego odpowiednim procesom technologicznym, stosowany jako dodatek do poprawy smaku np. deserów, napojów.

**2 Wymagania**

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Skład surowcowy

100% syrop klonowy

2.3 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

###### Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1 | Konsystencja | Gęsta, jednorodna ciecz, niedopuszczalne rozwarstwienie czy konsystencja ziarnista |
| 2 | Barwa | Jasnobrązowa |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla użytego surowca, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla użytego surowca, łagodny, słodki, bez posmaków obcych |

2.4 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z

aktualnie obowiązującym prawem.

2.5 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **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:

* 250g,
* 500g.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**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.

1. **sos truskawkowy do deserów**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sosu truskawkowego do deserów.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sosu truskawkowego do deserów przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Sos truskawkowy do deserów**

Słodki sos na bazie przecieru truskawkowego i/lub malin (co najmniej 20%), z dodatkiem dozwolonych środków słodzących, kwasów spożywczych, substancji zagęszczających, utrwalony termicznie lub chemicznie, stosowany jako dodatek do poprawy smaku i dekoracji np. lodów, gofrów, naleśników.

**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 | Wygląd i konsystencja | Produkt o konsystencji półpłynnej do gęstej, dopuszczalne widoczne cząstki składników, niedopuszczalne rozwarstwienie |
| 2 | Barwa | Typowa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla użytego surowca, wyczuwalny zapach truskawek, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla użytego surowca, łagodny, słodki, wyczuwalny truskawkowy, bez posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z

aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **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:

* 300g,
* 1000g.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**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.

1. **sos wiśniowy do deserów**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sosu wiśniowego do deserów.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sosu wiśniowego do deserów przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Sos wiśniowy do deserów**

Słodki sos na bazie przecieru wiśniowego i/lub wiśni (co najmniej 20%) z dodatkiem dozwolonych środków słodzących, aromatów, kwasów spożywczych, substancji zagęszczających, utrwalony termicznie lub chemicznie, stosowany jako dodatek do poprawy smaku i dekoracji np. lodów, gofrów, naleśników.

**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 | Wygląd i konsystencja | Produkt o konsystencji półpłynnej do gęstej, dopuszczalne widoczne cząstki składników, niedopuszczalne rozwarstwienie |
| 2 | Barwa | Typowa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla użytego surowca, wyczuwalny zapach truskawek, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla użytego surowca, łagodny, słodki, wyczuwalny truskawkowy, bez posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z

aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **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:

* 300g,
* 1000g.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**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.

1. **sos malinowy do deserów**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sosu malinowego do deserów.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sosu malinowego do deserów przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Sos malinowy do deserów**

Słodki sos na bazie przecieru malinowego i/lub malin (co najmniej 16%) z dodatkiem dozwolonych środków słodzących, aromatów, kwasów spożywczych, substancji zagęszczających, utrwalony termicznie lub chemicznie, stosowany jako dodatek do poprawy smaku i dekoracji np. lodów, gofrów, naleśników.

**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 | Wygląd i konsystencja | Produkt o konsystencji półpłynnej do gęstej, dopuszczalne widoczne cząstki składników, niedopuszczalne rozwarstwienie |
| 2 | Barwa | Typowa dla użytych surowców, zmieniona procesem technologicznym |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla użytego surowca, wyczuwalny zapach truskawek, bez zapachów obcych |
| 4 | Smak | Charakterystyczny dla użytego surowca, łagodny, słodki, wyczuwalny truskawkowy, bez posmaków obcych |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z

aktualnie obowiązującym prawem.

2.4 Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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

1. **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:

* 300g,
* 1000g.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Ocenić organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tablicy 1.

**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.

1. **kisiel**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-79011-2 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Kisiel**

Produkt spożywczy w postaci sypkiej otrzymany przez wymieszanie substancji zagęszczających, barwników spożywczych, kwasów spożywczych, substancji smakowo-zapachowych naturalnych lub syntetycznych z dodatkiem lub bez dodatku substancji słodzących oraz innych substancji dozwolonych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

**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 | Wygląd | Produkt sypki, dopuszczalne występowanie zbryleń składników rozprowadzających się podczas przyrządzania deserów oraz ciemniejszych cząstek pochodzących z zastosowanych surowców | PN-A-79011-2 |
| 2 | Konsystencja  (po przyrządzeniu) | Charakterystyczna dla danego deseru |
| 3 | Barwa  (po przyrządzeniu) | Zbliżona do barwy owocu deklarowanego w nazwie deseru |
| 4 | Smak i zapach  (po przyrządzeniu) | Zbliżony do deklarowanego w nazwie deseru, bez obcych smaków i zapachów |

2.3 Wymagania fizyczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizyczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych poza ferromagnetycznymi | niedopuszczalna | PN-A -79011-2 |
| 2 | Obecność szkodników i ich pozostałości | niedopuszczalna |
| 3 | Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych bez ostrych końców\*  - ogólna ilość, mg/kg produktu, nie więcej niż | 2,5 |

\*oznacza się tylko w przypadku deserów z udziałem cukru

2.4 Wymagania chemiczne

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

2.5 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:

* 40g,
* 500g,
* 1000g.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe**

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.

1. **KREM ORZECHOWo-czekoladowy**
2. **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. **Określenie produktu**

**Krem orzechowo-czekoladowy**

Wyrób otrzymany na bazie orzechów laskowych (co najmniej 13%), kakao, cukru, tłuszczów roślinnych, mleka w proszku, lecytyny, 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 | Jasnobrązowa 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.

1. **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:

* 20g,
* 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 znakowania i stanu 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 Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**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.

1. **drożdże suszone**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania drożdży suszonych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego drożdży suszonych przeznaczonych dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-79005-3 Drożdże. Metody badań-Sprawdzanie stanu opakowań i cech organoleptycznych
* PN-A-79005-4 Drożdże. Metody badań. Oznaczanie zawartości suchej masy
* PN-A-79005-5 Drożdże. Metody badań. Oznaczanie siły pędnej
  1. **Określenie produktu**

**1.3.1**

**Drożdże piekarskie prasowane**

Odwirowana i odfiltrowana biomasa komórkowa drożdży należących do gatunku Saccharomyces cerevisiae.

**1.3.2**

**Drożdże piekarskie suszone**

Drożdże piekarskie prasowane (1.3.1) wysuszone w warunkach gwarantujących zachowanie właściwej siły pędnej i przedłużenie trwałości.

**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 | Postać | Jednorodne drobiny | PN-A-79005-3 |
| 2 | Barwa | Kremowa z odcieniem beżowym lub szarym |
| 3 | Konsystencja | Sypka, niedopuszczalne zbrylenia, grudki trwałe |
| 4 | Smak i zapach | Charakterystyczny dla drożdży suszonych, bez obcych smaków i zapachów |

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 | od 89 do 93 | PN-A-79005-4 |
| 2 | Siła pędna   * wyrażona czasem podnoszenia ciasta, min, nie więcej niż * I pęd * II pęd * suma I+II+III pędu * wyrażona objętością wydzielonego dwutlenku węgla, ml, nie mniej niż * po 60 min, * po 120 min | 60  35  120  600  1400 | PN-A-79005-5 |
| 3 | Obecność zanieczyszczeń (ciał obcych) | Niedopuszczalna | PN-A-79005-3 |

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:

* 7g,
* 10g,
* 14g,
* 100g,
* 125g,
* 500g.

**4. Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w Tablicy 1.

**5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 2.

**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.

1. **soda oczyszczona**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sody oczyszczonej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego sody oczyszczonej przeznaczonej dla odbiorcy.

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-79011-2 – Koncentraty spożywcze - Metody badań – Badania organoleptyczne, sprawdzanie stanu opakowań, oznaczanie zanieczyszczeń

**1.3 Określenie produktu**

**Soda oczyszczona**

Produkt spożywczy w postaci sypkiej przeznaczony do celów spożywczych

100% Wodorowęglan sodu E500(ii)

**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 | Konsystencja | Produkt sypki, drobnkrystaliczny, dopuszczalne lekkie zbrylenia rozsypujące się pod naciskiem palca, | PN-A-79011-2 |
| 2 | Barwa | Biała |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny, niedopuszczalne zapachy obce |
| 4 | Smak | Słono-kwaśny |

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

###### Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Obecność zanieczyszczeń mechanicznych poza ferromagnetycznymi | niedopuszczalna | PN-A -79011-2 |
| 2 | Obecność szkodników żywnościowych i ich pozostałości | niedopuszczalna |

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.

Dopuszczalna masa netto:

* 80g.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1, 2.

**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.

**Załącznik nr 2 do umowy**

**ZATWIERDZAM** Miejscowość, dnia ………………

**…………….…………….**

**PROTOKÓŁ REKLAMACYJNY**

Jednostka Wojskowa Nr …………………………………………………………………..…………….

Dostawca …………………………………………………………………………………………………

Producent……………………………………………………………………...…………………………………

Data dostawy do Odbiorcy………………………...……………………….…………………………

Data stwierdzenia nieprawidłowości w dostawie ………………………………………………………

**Przyczyny reklamacji:**

\***dotyczące wad jakościowych środka spożywczego:**

Wyrób reklamowany pochodzi z partii dostawczej nr………………………………………………….

Nazwa produktu reklamowanego………………………………………………………………………

Ilość reklamowana …………………………………………………………………………………….

Szczegółowy opis wad jakościowych produktu……………………………..............................................

……………………………………………………………………………………………………………

Odmowa przyjęcia i żądanie wymiany: TAK / NIE ( niepotrzebne skreślić)

\***dotyczące terminowości dostaw**:…………………………………………………………...………

Data i dokładna godzina dostawy (lub braku dostawy):………………………………………………..

Odmowa przyjęcia i żądanie wymiany: TAK / NIE ( niepotrzebne skreślić)

Rezygnacja z wymiany: TAK / NIE ( niepotrzebne skreślić)

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………...…………………………………………………

\***dotyczące dostarczenia produktów w ilości i asortymencie niezgodnym z zamówieniem,**

**także niespełniających wymagań w zakresie terminu przydatności do spożycia:**

Ilość i asortyment towaru w/g zamówienia ………………………………………………………...…

Ilość i asortyment towaru dostarczony…………………………………………………………………

Rezygnacja z wymiany: TAK / NIE ( niepotrzebne skreślić)

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………...………………………………………

\***dotyczące warunków transportu**

Szczegółowy opis ………………………………………..………………………………...…………

Odmowa przyjęcia i żądanie dostarczenia transportem zgodnym z wymogami: TAK / NIE (niepotrzebne skreślić)

Rezygnacja z wymiany: TAK / NIE ( niepotrzebne skreślić)

\***dotyczące opakowania i oznakowania:**……………………………………………………………

Szczegółowy opis niezgodności:…………………………………………………………………………

………………………………………………………………………………………………...…………

Odmowa przyjęcia i żądanie wymiany: TAK / NIE ( niepotrzebne skreślić)

Rezygnacja z wymiany: TAK / NIE ( niepotrzebne skreślić)

Inne

………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………...………………………………………

**ODBIORCA**

**……..…………………**

Otrzymują: Zamawiający, Wykonawca, WOMP

\*wypełnić właściwie punkty odnoszące się do szczegółowego opisu przedmiotu zamówienia i zapisów umowy

**Załącznik nr 3 do umowy**

*(jeżeli dotyczy)*

**WYKAZ PODMIOTÓW, KTÓRE BĘDĄ UCZESTNICZYĆ**

**W WYKONANIU ZAMÓWIENIA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Nazwa i adres podmiotu uczestniczącego  w wykonaniu zamówienia** | **Zakres wykonywanych czynności** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Załącznik nr 4 do Umowy**  
*(jeżeli dotyczy)*

**OŚWIADCZENIE**

o sposobie dokonania zapłaty w przypadku Wykonawców działających wspólnie

1. )rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2016/679 z dnia 27 kwietnia 2016 r. w sprawie ochrony osób fizycznych   
   w związku z przetwarzaniem danych osobowych i w sprawie swobodnego przepływu takich danych oraz uchylenia dyrektywy 95/46/WE (ogólne rozporządzenie o ochronie danych) (Dz. Urz. UE L 119 z 04.05.2016, str. 1). [↑](#footnote-ref-1)
2. Zgodnie z treścią art. 5k ust. 1 rozporządzenia 833/2014 w brzmieniu nadanym rozporządzeniem 2022/576 zakazuje się udzielania lub dalszego wykonywania wszelkich zamówień publicznych lub koncesji objętych zakresem dyrektyw w sprawie zamówień publicznych, a także zakresem art. 10 ust. 1, 3, ust. 6 lit. a)–e), ust. 8, 9 i 10, art. 11, 12, 13 i 14 dyrektywy 2014/23/UE, art. 7 i 8, art. 10 lit. b)–f) i lit. h)–j) dyrektywy 2014/24/UE, art. 18, art. 21 lit. b)–e) i lit. g)–i), art. 29 i 30 dyrektywy 2014/25/UE oraz art. 13 lit. a)–d), lit. f)–h) i lit. j) dyrektywy 2009/81/WE na rzecz lub z udziałem:

   obywateli rosyjskich lub osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów z siedzibą w Rosji;

   osób prawnych, podmiotów lub organów, do których prawa własności bezpośrednio lub pośrednio w ponad 50 % należą do podmiotu, o którym mowa w lit. a) niniejszego ustępu; lub

   osób fizycznych lub prawnych, podmiotów lub organów działających w imieniu lub pod kierunkiem podmiotu, o którym mowa w lit. a) lub b) niniejszego ustępu,

   w tym podwykonawców, dostawców lub podmiotów, na których zdolności polega się w rozumieniu dyrektyw w sprawie zamówień publicznych, w przypadku gdy przypada na nich ponad 10 % wartości zamówienia. [↑](#footnote-ref-2)
3. Zgodnie z treścią art. 7 ust. 1 ustawy z dnia 13 kwietnia 2022 r. *o szczególnych rozwiązaniach w zakresie przeciwdziałania wspieraniu agresji na Ukrainę oraz służących ochronie bezpieczeństwa narodowego,* z postępowania o udzielenie zamówienia publicznego lub konkursu prowadzonego na podstawie ustawy Pzp wyklucza się:

   1) wykonawcę oraz uczestnika konkursu wymienionego w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisanego na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;

   2) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego beneficjentem rzeczywistym w rozumieniu ustawy z dnia 1 marca 2018 r. o przeciwdziałaniu praniu pieniędzy oraz finansowaniu terroryzmu (t. j. Dz. U. z 2022 r. poz. 593 ze zm.) jest osoba wymieniona w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisana na listę lub będąca takim beneficjentem rzeczywistym od dnia 24 lutego 2022 r., o ile została wpisana na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy;

   3) wykonawcę oraz uczestnika konkursu, którego jednostką dominującą w rozumieniu art. 3 ust. 1 pkt 37 ustawy z dnia 29 września 1994 r. o rachunkowości (t. j. Dz. U. z 2023 r. poz. 120), jest podmiot wymieniony w wykazach określonych w rozporządzeniu 765/2006 i rozporządzeniu 269/2014 albo wpisany na listę lub będący taką jednostką dominującą od dnia 24 lutego 2022 r., o ile został wpisany na listę na podstawie decyzji w sprawie wpisu na listę rozstrzygającej o zastosowaniu środka, o którym mowa w art. 1 pkt 3 ustawy. [↑](#footnote-ref-3)