

1RBLog.SZP.2612.69.2021

ZATWIERDZAM
KOMENDANT

wz. plk Mirosław GIEL



Specyfikacja Warunków Zamówienia (SWZ)

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego, prowadzonego zgodnie z ustawą z dnia 11 września 2019 r. Prawo Zamówień Publicznych (t. j. Dz. U. z 2021 r., poz. 1129 ze zm.) z zastosowaniem przepisów dla zamówień o wartości równej lub przekraczającej progi unijne określone na podstawie art. 3 ust. 3 uPzp

w trybie przetargu nieograniczonego

NAZWA POSTĘPOWANIA:

„Dostawa przetworów zbożowych, strączkowych i ziemniaczanych do jednostek wojskowych i ośrodków szkolenia poligonowego”

Ogłoszenie przekazano Urzędowi Publikacji Unii Europejskiej w dniu 10 listopada 2021 r.

Ogłoszenie opublikowano w Dzienniku Urzędowym Unii Europejskiej pod numerem 2021/S 221 – 581821 w dniu 15 listopada 2021 r.

Numer sprawy 60/2021

LISTOPAD 2021

Rozdział I Informacje ogólne

1. Zamawiający: Skarb Państwa – 1 Regionalna Baza Logistyczna

adres : miejscowość 78-600 Wałcz, ul. Ciasna 7

Regon 320927404

NIP 7651684463

tel. 261 472 424

Strona internetowa: www.lrblog.wp.mil.pl

Poczta elektroniczna: lrblog.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

2. Postępowanie prowadzone jest w formie elektronicznej przy użyciu platformy zakupowej dostępnej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/lrblog>.

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 2021 r., poz. 1129 ze zm.), 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 przetworów zbożowych, strączkowych i ziemniaczanych do jednostek wojskowych i ośrodków szkolenia poligonowego** zgodnie ze wskazanymi przez Zamawiającego normami, asortymentem, ilościami i wymaganiami zawartymi w Rozdziale III i IV SWZ oraz w Załączniku nr 6 do SWZ, przy czym ilości ujęte w opcji w tabelach w Rozdziale IV niniejszej SWZ, w kolumnie „ilość w opcji” mogą być wykorzystane po realizacji ilości podstawowych ujętych w tabelach w Rozdziale IV SWZ, w kolumnie „ilość podstawowa” w sytuacji zaistnienia w tym zakresie potrzeb Zamawiającego. O zamiarze skorzystania z prawa opcji, wraz z podaniem ilości zamówionego przedmiotu zamówienia oraz miejscem jego dostawy, Zamawiający poinformuje Wykonawcę (pisemnie lub e – mailem lub faksem) z 7 dniowym wyprzedzeniem.
2. Szczegółowe wymagania zostały zawarte z załączniku nr 6 do niniejszej SWZ „Opis przedmiotu zamówienia”
3. Zamawiający nie dopuszcza podczas realizacji umowy stosowania opakowań zastępczych na produkty żywnościowe będące przedmiotem niniejszego postępowania.
4. Przedmiot zamówienia winien spełniać wymagania wymienione w obowiązujących przepisach prawa dotyczącego żywności a w szczególności:
 - a) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.),
 - b) ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz. 1753) oraz aktami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy,
 - c) ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r., o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (t. j. Dz. U. z 2021 r., poz. 630),

- d) 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,
 - e) rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
 - f) 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,
 - g) 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,
 - h) 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.),
 - i) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności, zmian rozporządzeń Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1924/2006 i (WE) nr 1925/2006 oraz uchylecia 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,
 - j) rozporządzenie Ministra Obrony Narodowej z dnia 19 kwietnia 2004 r. w sprawie Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 2004 r. Nr 89, poz. 857 ze zm.).
5. Zamawiający, w związku z przywołaniem polskich norm w opisie przedmiotu zamówienia – dopuszcza rozwiązania równoważne.
6. Wykonawca, który oferuje przedmiot zamówienia wyprodukowany na podstawie normy równoważnej względem normy polskiej wskazanej przez Zamawiającego w opisie przedmiotu zamówienia, zobowiązany jest udowodnić w ofercie w szczególności za pomocą przedmiotowych środków dowodowych, o których mowa w Rozdziale IX ust. 3, że proponowane rozwiązania w równoważnym stopniu spełniają wymagania normy określonej w opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 6 do SWZ (art. 101 ust 4-5 uPzp).
7. Wspólny Słownik Zamówień (CPV):
- 15600000 – 4 Produkty przemiału ziarna, skrobi i podobne produkty,
 - 15612100 – 2 Mąka pszenna,
 - 15610000 – 7 Produkty przemiału ziarna,
 - 15312000 – 8 Produkty ziemniaczane,
 - 15851100 – 9 Makaron niegotowany,
 - 15614000 – 5 Ryż przetworzony,
 - 15613000 – 8 Produkty z ziaren zbóż,
 - 15613100 – 9 Produkty,
 - 15613380 – 5 Płatki owsiane,
 - 15613311 – 1 Płatki kukurydziane,
 - 15613310 – 4 Gotowe zboża śniadaniowe,
 - 15810000 – 9 Pieczywo, świeże wyroby piekarskie i ciastkarskie,
 - 15613313 – 5 Musli lub produkty równoważne,
 - 03212200 – 2 Warzywa strączkowe, suszone, łuskane,
 - 03212220 – 8 Jadalne nasiona roślin strączkowych.

Rozdział IV

Opis części zamówienia

1. Zamawiający nie przewiduje udzielenia zamówienia w częściach, z których każda stanowi przedmiot odrębnego postępowania o udzielenie zamówienia, ponieważ przedmiot zamówienia jest jednorodny i niepodzielny.

2. Zamawiający dopuszcza możliwość składania ofert częściowych w ramach niniejszego postępowania w rozbiciu na 6 części (zadań), opisanych w poniższych tabelach:

Zadanie 1 Dostawa przetworów zbożowych, strączkowych i ziemniaczanych do jednostek wojskowych z rejonu Szczecina, Stargardu, Choszczna, Świnoujścia, Dziwnów i Głowie

L.p.	Nazwa produktu	JM	15 WOG Szczecin		KPW Świnoujście		3 bleg Głewice		RAZEM		OGÓŁEM
			Ilość podstawowa	Ilość w opcji	Ilość podstawowa	Ilość w opcji	Ilość podstawowa	Ilość w opcji	Ilość podstawowa	Ilość w opcji	
Produkty zbożowe, strączkowe i ziemniaczane											
1	Mąka pszenna typ 500	kg	1 601	1599	0	0	0	0	1 601	1 599	3 200
2	Mąka pszenna typ 750	kg	501	499	1 501	1 499	251	249	2 253	2 247	4 500
3	Mąka żytnia typ 720	kg	141	139	81	79	0	0	222	218	440
4	Mąka ziemniaczana	kg	201	199	0	0	31	29	232	228	460
5	Makaron spaghetti	kg	401	399	81	79	21	19	503	497	1 000
6	Makaron – kolanko	kg	401	399	31	29	11	9	443	437	880
7	Makaron – rurki	kg	401	399	31	29	11	9	443	437	880
8	Makaron lasagne	kg	401	399	0	0	16	14	417	413	830
9	Makaron razowy	kg	251	249	0	0	0	0	251	249	500
10	Makaron łazanki	kg	401	399	0	0	0	0	401	399	800
11	Makaron ryżowy	kg	201	199	0	0	0	0	201	199	400
12	Ryż biały	kg	401	399	101	99	11	9	513	507	1 020
13	Ryż brązowy	kg	101	99	0	0	0	0	101	99	200
14	Kasza pęczak	kg	501	499	51	49	21	19	573	567	1 140
15	Kasza gryczana	kg	501	499	151	149	26	24	678	672	1 350
16	Kasza manna	kg	151	149	126	124	10	0	287	273	560
17	Kasza kuskus razowa	kg	151	149	0	0	0	0	151	149	300
18	Płatki owsiane	kg	201	199	126	124	0	0	327	323	650
19	Płatki kukurydziane	kg	151	149	121	119	15	0	287	268	555
20	Płatki zbożowe czekoladowe	kg	201	199	111	109	0	0	312	308	620
21	Tortilla pszenna	kg	401	399	0	0	0	0	401	399	800
22	Musli jabłkowe	kg	151	149	76	74	6	0	233	223	456
23	Musli truskawkowe	kg	151	149	76	74	6	0	233	223	456
24	Musli morelowe	kg	151	149	76	74	6	0	233	223	456
25	Fasola biała jednolita	kg	401	399	351	349	21	19	773	767	1 540
26	Fasola biała Jaś karłowaty	kg	501	499	76	74	21	19	598	592	1 190
27	Fasola czerwona	kg	301	299	26	24	11	9	338	332	670
28	Groch obłuskany cały	kg	201	199	101	99	10	0	312	298	610
29	Groch obłuskany połówki	kg	601	599	501	499	26	24	1 128	1 122	2 250
30	Soczewica zielona	kg	101	99	0	0	0	0	101	99	200
31	Soczewica czerwona	kg	101	99	0	0	0	0	101	99	200

Zadanie 2 Dostawa przetworów zbożowych, strączkowych i ziemniaczanych do jednostek wojskowych z rejonu Złocieńca, Walcza, Świdwina, Trzebiatowa, Mirosławca Górnego i ośrodka szkolenia poligonowego Oleszno

walcza, Świdwina, Przebiatowa, 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	
Produkty zbożowe, strączkowe i ziemniaczane									
1	Mąka pszenna typ 500	kg	4 001	3 999	1 501	1 499	5 502	5 498	11 000
2	Mąka pszenna typ 750	kg	201	199	601	599	802	798	1 600
3	Mąka ziemniaczana	kg	201	199	151	149	352	348	700
4	Makaron spaghetti	kg	101	99	276	274	377	373	750
5	Makaron - kolanko	kg	251	249	901	899	1 152	1 148	2 300
6	Makaron - rurki	kg	201	199	651	649	852	848	1 700
7	Makaron lasagne	kg	0	0	71	69	71	69	140
8	Makaron razowy	kg	0	0	151	149	151	149	300
9	Makaron łazanki	kg	0	0	101	99	101	99	200
10	Makaron ryżowy	kg	0	0	81	79	81	79	160
11	Ryż biały	kg	501	499	1 201	1 199	1 702	1 698	3 400
12	Ryż brązowy	kg	0	0	191	189	191	189	380
13	Kasza pęczak	kg	501	499	326	324	827	823	1 650
14	Kasza gryczana	kg	501	499	951	949	1 452	1 448	2 900
15	Kasza manna	kg	251	249	111	109	362	358	720
16	Kasza kuskus razowa	kg	0	0	71	69	71	69	140
17	Płatki owsiane	kg	101	99	101	99	202	198	400
18	Płatki kukurydziane	kg	551	549	161	159	712	708	1 420
19	Płatki zbożowe czekoladowe	kg	701	699	76	74	777	773	1 550
20	Tortilla pszenna	kg	0	0	41	39	41	39	80
21	Musli jabłkowe	kg	351	349	101	99	452	448	900
22	Musli truskawkowe	kg	351	349	101	99	452	448	900
23	Musli morelowe	kg	351	349	101	99	452	448	900
24	Fasola biała jednolita	kg	1 901	1 899	326	324	2 227	2 223	4 450
25	Fasola biała Jaś karłowaty	kg	1 201	1 199	701	699	1 902	1 898	3 800
26	Fasola czerwona	kg	0	0	131	129	131	129	260
27	Groch obłuskany cały	kg	1 201	1 199	201	199	1 402	1 398	2 800
28	Groch obłuskany połówki	kg	1 601	1 599	601	599	2 202	2 198	4 400
29	Soczewica zielona	kg	0	0	31	29	31	29	60
30	Soczewica czerwona	kg	0	0	26	24	26	24	50

Zadanie nr 3 Dostawa przetworów zbożowych, strączkowych i ziemniaczanych do jednostek wojskowych z rejonu Ustki, Lęborka, Chojnic, Koszalina, Darłowo i ośrodka szkolenia poligonowego Ustka

Lęborka, Chojnice, Koszalin, Darłowo i ośrodek 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	
Przetwory zbożowe, strączkowe i ziemniaczane									
1	Mąka pszenna typ 500	kg	2 501	2 499	0	0	2 501	2 499	5 000
2	Mąka pszenna typ 750	kg	0	0	601	599	601	599	1 200
3	Mąka żytnia typ 720	kg	26	24	0	0	26	24	50
4	Mąka ziemniaczana	kg	76	74	51	49	127	123	250
5	Makaron spaghetti	kg	126	124	151	149	277	273	550
6	Makaron - kolanko	kg	51	49	51	49	102	98	200
7	Makaron - rurki	kg	51	49	51	49	102	98	200
8	Makaron lasagne	kg	51	49	0	0	51	49	100
9	Makaron razowy	kg	26	24	0	0	26	24	50
10	Makaron łazanki	kg	26	24	0	0	26	24	50
11	Makaron ryżowy	kg	16	14	0	0	16	14	30
12	Ryż biały	kg	51	49	251	249	302	298	600
13	Ryż brązowy	kg	51	49	0	0	51	49	100
14	Kasza pęczak	kg	101	99	0	0	101	99	200
15	Kasza gryczana	kg	151	149	156	154	307	303	610
16	Kasza manna	kg	426	424	61	59	487	483	970
17	Kasza kuskus razowa	kg	26	24	0	0	26	24	50
18	Płatki owsiane	kg	501	499	76	74	577	573	1 150
19	Płatki kukurydziane	kg	601	599	101	99	702	698	1 400
20	Płatki zbożowe czekoladowe	kg	201	199	26	24	227	223	450
21	Tortilla pszenna	kg	21	19	0	0	21	19	40
22	Musli jabłkowe	kg	601	599	46	44	647	643	1 290
23	Musli truskawkowe	kg	601	599	41	39	642	638	1 280
24	Musli morelowe	kg	601	599	41	39	642	638	1 280
25	Fasola biała jednolita	kg	451	449	201	199	652	648	1 300
26	Fasola biała Jaś karłowy	kg	1 801	1 799	151	149	1 952	1 948	3 900
27	Fasola czerwona	kg	36	34	0	0	36	34	70
28	Groch obłuskany cały	kg	101	99	0	0	101	99	200
29	Groch obłuskany połówki	kg	801	799	226	224	1 027	1 023	2 050
30	Soczewica zielona	kg	26	24	0	0	26	24	50
31	Soczewica czerwona	kg	16	14	0	0	16	14	30

Zadanie 4 Dostawa przetworów zbożowych, strączkowych i ziemniaczanych 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	
Przetwory zbożowe, strączkowe i ziemniaczane											
1	Mąka pszenna typ 500	kg	2 001	1 999	401	399	501	499	2 903	2 897	5 800
2	Mąka pszenna typ 750	kg	0	0	401	399	26	24	427	423	850
3	Mąka żytnia typ 720	kg	51	49	0	0	0	0	51	49	100
4	Mąka ziemniaczana	kg	51	49	51	49	26	24	128	122	250
5	Makaron spaghetti	kg	51	49	76	74	41	39	168	162	330
6	Makaron - kolanko	kg	51	49	76	74	16	14	143	137	280
7	Makaron - rurki	kg	0	0	76	74	16	14	92	88	180
8	Makaron lasagne	kg	0	0	20	0	0	0	20	0	20
9	Makaron razowy	kg	0	0	51	49	2	0	53	49	102
10	Makaron łazanki	kg	0	0	26	24	5	0	31	24	55
11	Makaron ryżowy	kg	101	99	61	59	2	0	164	158	322
12	Ryż biały	kg	0	0	151	149	51	49	202	198	400
13	Ryż brązowy	kg	51	49	101	99	10	0	162	148	310
14	Kasza pęczak	kg	51	49	51	49	26	24	128	122	250
15	Kasza gryczana	kg	301	299	51	49	101	99	453	447	900
16	Kasza manna	kg	0	0	51	49	36	34	87	83	170
17	Kasza kuskus razowa	kg	301	299	51	49	0	0	352	348	700
18	Płatki owsiane	kg	351	349	16	14	36	34	403	397	800
19	Płatki kukurydziane	kg	351	349	41	39	41	39	433	427	860
20	Płatki zbożowe czekoladowe	kg	0	0	26	24	26	24	52	48	100
21	Tortilla pszenna	kg	301	299	20	0	0	0	321	299	620
22	Musli jabłkowe	kg	301	299	8	0	45	42	354	341	695
23	Musli truskawkowe	kg	301	299	8	0	45	42	354	341	695
24	Musli morelowe	kg	351	349	8	0	45	42	404	391	795
25	Fasola biała jednolita	kg	351	349	51	49	31	29	433	427	860
26	Fasola biała Jaś karłowy	kg	101	99	51	49	186	184	338	332	670
27	Fasola czerwona	kg	351	349	26	24	0	0	377	373	750
28	Groch obłuskany cały	kg	351	349	26	24	41	39	418	412	830
29	Groch obłuskany połówki	kg	0	0	101	99	51	49	152	148	300
30	Soczewica zielona	kg	101	99	20	0	0	0	121	99	220
31	Soczewica czerwona	kg	0	0	20	0	0	0	20	0	20

Zadanie 5 Dostawa przetworów zbożowych, strączkowych i ziemniaczanych do jednostek wojskowych z rejonu Wejherowa, Gdynia, Siemierowic, Malborka i Pruszcza Gdańskiego

Gdynia, Siermirowic, Malbork 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	
Przetwory zbożowe, strączkowe i ziemniaczane											
1	Mąka pszenna typ 500	kg	1 201	1 199	4 001	3 999	1 401	1 399	6 603	6 597	13 200
2	Mąka pszenna typ 750	kg	31	29	301	299	0	0	332	328	660
3	Mąka żytnia typ 720	kg	31	29	601	599	16	14	648	642	1 290
4	Mąka ziemniaczana	kg	51	49	101	99	26	24	178	172	350
5	Makaron spaghetti	kg	61	59	2 001	1 999	26	24	2 088	2 082	4 170
6	Makaron - kolanko	kg	61	59	501	499	26	24	588	582	1 170
7	Makaron - rurki	kg	61	59	501	499	26	24	588	582	1 170
8	Makaron lasagne	kg	61	59	0	0	26	24	87	83	170
9	Makaron razowy	kg	61	59	0	0	26	24	87	83	170
10	Makaron łazanki	kg	61	59	301	299	26	24	388	382	770
11	Makaron ryżowy	kg	61	59	0	0	101	99	162	158	320
12	Ryż biały	kg	61	59	1 501	1 499	26	24	1 588	1 582	3 170
13	Ryż brązowy	kg	61	59	0	0	51	49	112	108	220
14	Kasza pęczak	kg	51	49	1 001	999	101	99	1 153	1 147	2 300
15	Kasza gryczana	kg	51	49	1 201	1 199	101	99	1 353	1 347	2 700
16	Kasza manna	kg	31	29	801	799	26	24	858	852	1 710
17	Kasza kuskus razowa	kg	31	29	0	0	151	149	182	178	360
18	Płatki owsiane	kg	21	19	801	799	151	149	973	967	1 940
19	Płatki kukurydziane	kg	41	39	801	799	51	49	893	887	1 780
20	Płatki zbożowe czekoladowe	kg	41	39	801	799	26	24	868	862	1 730
21	Tortilla pszenna	kg	41	39	301	299	101	99	443	437	880
22	Musli jabłkowe	kg	31	29	401	399	101	99	533	527	1 060
23	Musli truskawkowe	kg	31	29	401	399	101	99	533	527	1 060
24	Musli morelowe	kg	31	29	401	399	301	299	733	727	1 460
25	Fasola biała jednolita	kg	301	299	501	499	226	224	1 028	1 022	2 050
26	Fasola biała Jaś karłowaty	kg	301	299	1 501	1 499	26	24	1 828	1 822	3 650
27	Fasola czerwona	kg	51	49	501	499	251	249	803	797	1 600
28	Groch obłuskany cały	kg	51	49	1 201	1 199	201	199	1 453	1 447	2 900
29	Groch obłuskany połówki	kg	401	399	501	499	0	0	902	898	1 800
30	Soczewica zielona	kg	51	49	0	0	0	0	51	49	100
31	Soczewica czerwona	kg	51	49	0	0	0	0	51	49	100

Zadanie 6 Dostawa przetworów zbożowych, strączkowych i ziemniaczanych do 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 Błog 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	
Przetwory zbożowe, strączkowe i ziemniaczane													
1	Mąka pszenna typ 500	kg	1 051	1 049	1 751	1 749	1 751	1 749	2 001	1 999	6 554	6 546	13 100
2	Mąka pszenna typ 750	kg	21	19	251	249	401	399	101	99	774	766	1 540
3	Mąka żytnia typ 720	kg	0	0	10	0	126	124	1 501	1 499	1 637	1 623	3 260
4	Mąka ziemniaczana	kg	41	39	66	64	101	99	21	19	229	221	450
5	Makaron spaghetti	kg	41	39	221	219	251	249	20	0	533	507	1 040
6	Makaron - kolanko	kg	26	24	251	249	251	249	20	0	548	522	1 070
7	Makaron - rurki	kg	86	84	251	249	251	249	20	0	608	582	1 190
8	Makaron lasagne	kg	76	74	61	59	10	0	0	0	147	133	280
9	Makaron razowy	kg	16	14	51	49	10	0	0	0	77	63	140
10	Makaron łazanki	kg	21	19	151	149	251	249	0	0	423	417	840
11	Makaron ryżowy	kg	10	0	10	0	10	0	0	0	30	0	30
12	Ryż biały	kg	206	204	551	549	101	99	51	49	909	901	1 810
13	Ryż brązowy	kg	26	24	41	39	101	99	0	0	168	162	330
14	Kasza pęczak	kg	56	54	151	149	501	499	21	19	729	721	1 450
15	Kasza gryczana	kg	301	299	251	249	1 501	1 499	21	19	2 074	2 066	4 140
16	Kasza manna	kg	13	11	201	199	201	199	21	19	436	428	864
17	Kasza kuskus razowa	kg	8	0	16	14	26	24	0	0	50	38	88
18	Płatki owsiane	kg	6	0	201	199	0	0	21	19	228	218	446
19	Płatki kukurydziane	kg	20	18	301	299	201	199	41	39	563	555	1 118
20	Płatki zbożowe czekoladowe	kg	8	0	301	299	51	49	20	0	380	348	728
21	Tortilla pszenna	kg	4	0	31	29	10	0	0	0	45	29	74
22	Musli jabłkowe	kg	12	0	251	249	151	149	21	19	435	417	852
23	Musli truskawkowe	kg	12	0	251	249	151	149	21	19	435	417	852
24	Musli morelowe	kg	12	0	251	249	151	149	20	0	434	398	832
25	Fasola biała jednolita	kg	201	199	401	399	0	0	101	99	703	697	1 400
26	Fasola biała Jaś karłowy	kg	221	219	1 001	999	1 251	1 249	21	19	2 494	2 486	4 980
27	Fasola czerwona	kg	71	69	36	34	201	199	0	0	308	302	610
28	Groch obłuskany cały	kg	171	169	301	299	0	0	251	249	723	717	1 440
29	Groch obłuskany połówki	kg	321	319	1 101	1 099	901	899	751	749	3 074	3 066	6 140
30	Soczewica zielona	kg	15	13	20	0	10	0	0	0	45	13	58
31	Soczewica czerwona	kg	8	0	20	0	10	0	0	0	38	0	38

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

Rozdział V

Informacje dodatkowe

1. Zamawiający nie przewiduje:
 - udzielenia zamówień, o których mowa w art. 214 ust. 1 pkt 8 ustawy Pzp,
 - aukcji elektronicznej,
 - zwrotu kosztów udziału w postępowaniu,
 - rozliczenia między Zamawiającym a Wykonawcami w walutach obcych (rozliczenia będą prowadzone jedynie w złotych polskich,
 - składania ofert wariantowych, o których mowa w art. 92 ust. 1 ustawy Pzp,
 - zastosowania wymagań zatrudniania osób, o których mowa w art. 96 ust. 2 pkt 2 ustawy Pzp,
 - zastosowania wymagań, o których mowa w art. 94 ustawy Pzp,
 - przeprowadzenia wizji lokalnej lub sprawdzenia dokumentów niezbędnych do realizacji zamówienia, o których mowa w art. 131 ust. 2 ustawy Pzp,
 - zastosowanie odwróconej kolejności oceny, o której mowa w art. 139 ust. 1 ustawy Pzp.
2. 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:
 - części zamówienia, których wykonanie zamierza powierzyć podwykonawcy oraz
 - podania nazw ewentualnych podwykonawców, jeżeli są już znani.
3. Zamawiający nie będzie badał, czy zachodzą wobec podwykonawcy/podwykonawców podstawy wykluczenia określone w rozdziale VIII SWZ.
4. Zgodnie z art. 462 ust. 8 ustawy Pzp, powierzenie części zamówienia podwykonawcom nie zwalnia Wykonawcy z odpowiedzialności za należyte wykonanie tego zamówienia.

Rozdział VII

Termin wykonania zamówienia i miejsce dostawy

1. Zamówienie publiczne zostanie wykonane w sposób sukcesywny (na podstawie składanych zamówień) w okresie:
 - 12 miesięcy od dnia podpisania umowy (jednak nie wcześniej niż 3 stycznia 2022 r.) – w zakresie zamówienia podstawowego,
 - 10 miesięcy od dnia poinformowania Wykonawcy o uruchomieniu prawa opcji – w zakresie zamówienia w ramach prawa opcji,

z zastrzeżeniem prawa opcji określonym w Rozdziale III i IV SWZ oraz w § 2 i 5 „Projektowanych postanowień umowy” stanowiących załącznik nr 5 do niniejszej SWZ.
2. W przypadku, gdyby termin realizacji zamówienia miał zakończyć się po 31 grudnia 2022 r., to ostatecznym dniem, w którym Wykonawca zobowiązuje się zrealizować zamówienie jest 31 grudnia 2022 r. – dotyczy zamówienia podstawowego i w ramach prawa opcji.
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. 261-472-080, 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. 261-525-788, 261-525-782.

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, Os. Lądowo 1N, tel. 261-231-248, 261-231-318, fax. 261-231-421.

- miejsce dostaw:

- 76-271 Ustka, Os. Lądowo 1N, tel. tel. 261-231-248, 261-231-318, fax. 261-231-421;
- 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.

Dokumenty wystawiać następująco: Zamawiający (Płatnik) – Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna Wałcz, Odbiorca – 6 WOG Ustka, miejsca dostawy: Ustka, Os. Lądowo 1N lub Ustka 3 lub Lębork, ul. Obrońców Wybrzeża 1 lub Chojnice.

17 WOG KOSZALIN, 75-901 Koszalin, ul. 4-go Marca 5, tel. 261-456-385, 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.

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.

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. Witkowska 8, 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. 261-581-415, 261-581-375, 261-544-387, fax. 261-581-419.

Dokumenty wystawiać następująco: Zamawiający (Płatnik) – Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna Wałcz, Odbiorca – 33 BLTr Powidz, miejsca dostawy: Powidz, ul. Witkowska 8 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. 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. Orłat 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, miejsca 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, miejsca 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. Koszarowa 2, 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.

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 Chełmno, Al. 3 Maja 4.

1 BRYGADA LOGISTYCZNA, 85-915 Bydgoszcz, ul. Powstańców W-wy 2, tel. 261-411-661, fax. 261-417-470.

- miejsca dostaw:

- 85-915 Bydgoszcz, ul. Powstańców W-wy 2, tel. 261-417-476, fax. 261-417-475;
- 85-915 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, miejsca dostawy: Bydgoszcz, ul. Powstańców W-wy 2 lub ul. Szubińska 101.

Rozdział VIII
Kwalifikacja podmiotowa i przedmiotowa Wykonawców – Warunki udziału w postępowaniu i podstawy wykluczenia

I. O udzieleniu zamówienia ubiegać się mogą Wykonawcy, którzy:

1. Spełniają warunki w postępowaniu określone w art. 112 ust. 2 ustawy Pzp, dotyczące:

1) zdolności do występowania w obrocie gospodarczym

Zamawiający nie formułuje wymogu w zakresie wyżej opisanego warunku.

2) 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 2020 r., poz. 1753)

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 2020, poz. 2021 ze zm.),

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 2020, poz. 2021 ze zm.) 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 przedłożony zostanie w/w dokument lub oświadczenie Wykonawcy informujące, iż w jego kraju nie wydaje się w/w dokumentów.

3) sytuacji ekonomicznej lub finansowej

Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że w okresie nie wcześniejszym niż 3 miesiące przed upływem terminu złożenia informacji, posiada środki finansowe lub zdolność kredytową w wysokości co najmniej:

Zadanie nr 1 – 28 800,00 zł

Zadanie nr 2 – 29 600,00 zł

Zadanie nr 3 – 15 300,00 zł

Zadanie nr 4 – 14 100,00 zł

Zadanie nr 5 – 35 400,00 zł

Zadanie nr 6 – 28 200,00 zł

Uwaga:

W przypadku kiedy Wykonawca składa ofertę na kilka zadań winien zsumować wartość poszczególnych zadań i wykazać wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową dla ich zsumowanej wartości i tak np.: jeżeli Wykonawca składa ofertę na zadanie

od 1 do 6 wysokość środków finansowych lub zdolność kredytowa winna opiewać na wartość **151 400,00 zł**.

4) zdolności technicznej lub zawodowej

Wykonawca spełni warunek jeżeli wykaże, że wykonał, w okresie ostatnich trzech lat liczonych wstecz od dnia w którym upływa termin składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, **dostawy artykułów spożywczych**, których suma odpowiada co najmniej wartości:

Zadanie nr 1 – 83 400,00 zł

Zadanie nr 2 – 118 200,00 zł

Zadanie nr 3 - 61 000,00 zł

Zadanie nr 4 – 14 100,00 zł

Zadanie nr 5 – 141 700,00 zł

Zadanie nr 6 – 112 800,00 zł

oraz wykonał te dostawy w sposób należyty.

Uwaga:

W przypadku kiedy Wykonawca składa ofertę na kilka zadań winien zsumować wartość poszczególnych zadań i na łączną kwotę przedstawić wykaz dostaw i tak np.: jeżeli Wykonawca składa ofertę na zadanie od 1 do 6 wykaz winien opiewać na wartość minimum: **1 927 100,00 zł**.

2. 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:*
 - a) zerwał wszelkie powiązania z osobami lub podmiotami odpowiedzialnymi za nieprawidłowe postępowanie Wykonawcy,*
 - b) zreorganizował personel,*
 - c) wdrożył system sprawozdawczości i kontroli,*
 - d) utworzył struktury audytu wewnętrznego do monitorowania przestrzegania przepisów, wewnętrznych regulacji lub standardów,*
 - e) 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.

II. Poleganie na podmiotach udostępniających zasoby

1. Wykonawca może w celu potwierdzenia spełniania warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w Rozdziale VIII ust. 1 pkt 1 ppkt 3) i 4) SWZ w stosownych sytuacjach oraz w odniesieniu do konkretnego zamówienia, lub jego części, polegać na zdolnościach technicznych lub zawodowych lub sytuacji finansowej lub ekonomicznej podmiotów, udostępniających zasoby, niezależnie od charakteru prawnego łączących go z nimi stosunków prawnych.
2. Wykonawca, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby składa, wraz z ofertą, zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby do oddania mu do dyspozycji

niezbędnych zasobów na potrzeby realizacji danego zamówienia lub inny podmiotowy środek dowodowy potwierdzający, że Wykonawca realizując zamówienie, będzie dysponował niezbędnymi zasobami tych podmiotów. Zobowiązanie podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdza, że stosunek łączący Wykonawcę z podmiotami udostępniającymi zasoby gwarantuje rzeczywisty dostęp do tych zasobów oraz musi określać w szczególności:

- a) zakres dostępnych Wykonawcy zasobów podmiotu udostępniającego zasoby,
- b) sposób i okres udostępnienia Wykonawcy i wykorzystania przez niego zasobów podmiotu udostępniającego te zasoby przy wykonywaniu zamówienia.

3. Zamawiający ocenia, czy udostępniane Wykonawcy przez podmioty udostępniające zasoby zdolności techniczne lub zawodowe lub ich sytuacja finansowa lub ekonomiczna, pozwalają na wykazanie przez Wykonawcę spełniania warunków udziału w postępowaniu oraz bada, czy nie zachodzą wobec tego podmiotu podstawy wykluczenia, o których mowa w art. 108 ust. 1 oraz art. 109 ust. 1 pkt 1) i 4) ustawy Pzp.
4. Zamawiający zastrzega, że Wykonawca może polegać na zdolności technicznej tylko jednego podmiotu, który samodzielnie wykaże spełnianie tego warunku w pełnym zakresie przedkładając wykaz wykonanych dostaw, o którym mowa w Rozdziale IX ust. 1 pkt 2) niniejszej SWZ.
5. Wykonawca nie może, po upływie terminu składania ofert, powoływać się na zdolności techniczne lub zawodowe lub sytuację ekonomiczną lub finansową podmiotów udostępniających zasoby, jeżeli na etapie składania ofert nie polegał on w danym zakresie na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby.
6. Podmiot, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, odpowiada solidarnie z Wykonawcą, który polega na jego sytuacji finansowej lub ekonomicznej, za szkodę poniesioną przez Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów podmiot ten nie ponosi winy.

III. Przedmiotowe środki dowodowe

1. W celu potwierdzenia, że oferowane dostawy będące przedmiotem niniejszego postępowania odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego, Zamawiający żąda aby Wykonawca posiadał wdrożony system HACCP.
2. W przypadku oferowania przez Wykonawcę przedmiotu zamówienia wyprodukowanego na podstawie normy równoważnej względem norm polskich, do których opis przedmiotu zamówienia się odnosi, Wykonawca zobowiązany jest udowodnić, że proponowane rozwiązania w równoważnym stopniu spełniają wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 6 do SWZ.

IV. 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, 3 i 4 oraz ust. III niniejszego Rozdziału SWZ,
 - 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 udzielenie zamówienia posiada uprawnienia do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej i zrealizuje dostawy, do których realizacji te uprawnienia są wymagane. W przypadku, gdy obydwaj 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.
 - warunek udziału w postępowaniu dotyczący sytuacji ekonomicznej lub finansowej Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia mogą spełnić ten warunek łącznie tzn. co najmniej jeden z Wykonawców spełni warunek lub Wykonawcy spełnią go łącznie,
 - warunek udziału w postępowaniu dotyczący zdolności technicznej lub zawodowej Wykonawcy wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia oraz wspólnicy spółki cywilnej mogą spełnić ten

warunek łącznie tzn. co najmniej jeden z Wykonawców spełni warunek lub Wykonawcy spełnią go łącznie,

- 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 polskich, do których opis przedmiotu zamówienia się odnosi, w przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia warunek ten winien spełnić ten z Wykonawców, który będzie wykonywał dostawy będące przedmiotem zamówienia.
- 2. 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,
- 3. 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 potwierdzających spełnianie warunków udziału w postępowaniu oraz brak postaw wykluczenia

1. W celu wykazania spełniania przez Wykonawcę warunków udziału w postępowaniu, o których mowa w art. 112 ust. 2 ustawy Pzp, Zamawiający żąda następujących podmiotowych środków dowodowych:

1) 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 2020 r., poz. 1753)

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 2020, poz. 2021 ze zm.),

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 2020, poz. 2021 ze zm.) 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 przedłożony zostanie w/w dokument lub oświadczenie Wykonawcy informujące, iż w jego kraju nie wydaje się w/w dokumentów.

- 2) **informacji banku lub spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej**, potwierdzającej wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową Wykonawcy w okresie nie wcześniejszym niż **3 miesiące** przed jej złożeniem, w wysokości co najmniej:

Zadanie nr 1 – 28 800,00 zł

Zadanie nr 2 –	29 600,00 zł
Zadanie nr 3 –	15 300,00 zł
Zadanie nr 4 –	14 100,00 zł
Zadanie nr 5 –	35 400,00 zł
Zadanie nr 6 –	28 200,00 zł

Uwaga:

- W przypadku kiedy Wykonawca składa ofertę na kilka zadań winien zsumować wartość poszczególnych zadań i wykazać wysokość posiadanych środków finansowych lub zdolność kredytową dla ich zsumowanej wartości i tak np.: jeżeli Wykonawca składa ofertę na zadanie od 1 do 6 wysokość środków finansowych lub zdolność kredytowa winna opiewać na wartość **151 400,00 zł**.
- Jeżeli w dokumentach składanych w celu potwierdzenia spełniania warunku udziału w postępowaniu, kwoty będą wyrażane w walucie obcej, kwoty te zostaną przeliczone na PLN wg średniego kursu PLN w stosunku do walut obcych ogłaszanego przez Narodowy Bank Polski (Tabela A kursów średnich walut obcych) w dniu wystawienia dokumentu. W przypadku braku publikacji kursów walut NBP obowiązujących w dniu, o którym mowa powyżej, zastosowanie ma kurs ostatnio ogłoszony przed tym dniem,
- Jeżeli z uzasadnionej przyczyny Wykonawca nie może złożyć wymaganego przez Zamawiającego podmiotowego środka dowodowego, o których mowa wyżej (Rozdział IX ust. 1 pkt 1), Wykonawca składa inne podmiotowe środki dowodowe, które w wystarczający sposób potwierdzają spełnianie opisanego przez Zamawiającego warunku udziału w postępowaniu dotyczącego sytuacji ekonomicznej lub finansowej.

3) wykazu dostaw artykułów spożywczych wykonanych w okresie ostatnich trzech lat liczonych wstecz od dnia w którym upływa termin składania ofert, a jeżeli okres prowadzenia działalności jest krótszy – w tym okresie, których suma odpowiada co najmniej wartości:

Zadanie nr 1 –	83 400,00 zł
Zadanie nr 2 –	118 200,00 zł
Zadanie nr 3 –	61 000,00 zł
Zadanie nr 4 –	14 100,00 zł
Zadanie nr 5 –	141 700,00 zł
Zadanie nr 6 –	112 800,00 zł

Uwaga:

- W przypadku kiedy Wykonawca składa ofertę na kilka zadań winien zsumować wartość poszczególnych zadań i na łączną kwotę przedstawić wykaz dostaw i tak np.: jeżeli Wykonawca składa ofertę na zadanie od 1 do 6 wykaz winien opiewać na wartość minimum: **1 927 100,00 zł**.
- Jeżeli w dokumentach składanych w celu potwierdzenia spełniania warunku udziału w postępowaniu, kwoty będą wyrażane w walucie obcej, kwoty te zostaną przeliczone na PLN wg średniego kursu PLN w stosunku do walut obcych ogłaszanego przez Narodowy Bank Polski (Tabela A kursów średnich walut obcych) w dniu wykonania dostawy. W przypadku braku publikacji kursów walut NBP obowiązujących w dniu, o którym mowa powyżej, zastosowanie ma kurs ostatnio ogłoszony przed tym dniem.

Wykonawca w wykazie wykonanych dostaw – Załączniku nr 4 do niniejszej SWZ podaje wartość dostaw, ich przedmiot, datę wykonania i podmiot na rzecz którego dostawy zostały wykonane oraz dołącza **dowody określające, czy dostawy te zostały wykonane należycie**.

Dowodami, o których mowa wyżej, są referencje bądź inne dokumenty sporządzone przez podmiot, na rzecz którego dostawy zostały wykonane, a jeżeli Wykonawca z przyczyn niezależnych od niego nie jest w stanie uzyskać tych dokumentów – oświadczenie Wykonawcy.

2. W celu potwierdzenia braku podstaw wykluczenia Wykonawcy z udziału w postępowaniu Zamawiający żąda następujących podmiotowych środków dowodowych:

- 1) 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;
- 2) zaświadczenia właściwego naczelnika urzędu skarbowego potwierdzającego, że Wykonawca nie zalega z opłacaniem podatków i opłat w zakresie art. 109 ust. 1 pkt 1) ustawy 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;
- 3) 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;
- 4) 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;
- 5) 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. 2021 r., poz. 275), z innym Wykonawcą, 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 niniejszej SWZ**,
- 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 2019 r., poz. 1170 ze zm.) – **według Załącznika nr 3 do niniejszej SWZ**.

3. Przedmiotowe środki dowodowe (składane razem z ofertą):

- 1) W celu potwierdzenia, że oferowane dostawy będące przedmiotem niniejszego postępowania odpowiadają wymaganiom określonym przez Zamawiającego, Zamawiający żąda, aby Wykonawca złożył do oferty:

Certyfikat systemu HACCP wydanego przez firmę posiadającą akredytację 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 systemu 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 o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2020 r., poz. 2021 ze zm.).

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.

- 2) W przypadku zaoferowania przez Wykonawcę przedmiotu zamówienia wyprodukowanego na podstawie normy równoważnej względem norm polskich, do których opis przedmiotu

zamówienia się odnosi, Zamawiający żąda, aby Wykonawca złożył do oferty np. certyfikaty, sprawozdania z badań lub inne dokumenty, potwierdzające, że proponowane rozwiązania w równoważnym stopniu spełniają wymagania określone w opisie przedmiotu zamówienia stanowiącym załącznik nr 6 do SWZ.

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

4. Jeżeli Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania poza terytorium Rzeczypospolitej Polskiej, zamiast:
 - 1) informacji z Krajowego Rejestru Karnego, o której mowa w ust. 2 pkt 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 w zakresie o którym mowa w art. 108 ust. 1 pkt 1, 2 i 4 ustawy Pzp;
 - 2) zaświadczenia o którym mowa w ust. 2 pkt 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. 2 pkt 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. 2 pkt 4 - składa dokument lub dokumenty wystawione w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, potwierdzające odpowiednio, że:
 - a) nie naruszył obowiązków dotyczących płatności podatków, opłat lub składek na ubezpieczenie społeczne lub zdrowotne,
 - b) 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.
5. Dokument, o którym mowa w ust. 4 pkt 1), powinien być wystawiony nie wcześniej niż 6 miesięcy przed jego złożeniem. Dokument, o którym mowa w ust. 4 pkt 2), powinien być wystawiony nie wcześniej niż 3 miesiące przed jego złożeniem.
6. Jeżeli w kraju, w którym Wykonawca ma siedzibę lub miejsce zamieszkania, nie wydaje się dokumentów, o których mowa w ust. 4 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 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. Przepis ust. 5 stosuje się.
7. **Każda z firm** wspólnie składających ofertę - **złoży oddzielnie dla każdej z nich** oświadczenia i dokumenty wymienione w Rozdziale IX ust. 2 pkt 1 - 6.
Ponadto przynajmniej **jedna z firm** wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia winna jest przedstawić oświadczenie i dokumenty wymienione w Rozdziale IX ust. 1 pkt 1, 2 i 3 oraz ust. 3. W przypadku, gdy każdy z Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia będzie wykonywał dostawy, dokument o którym mowa w Rozdziale IX ust. 1 pkt 1 winien złożyć każdy Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia.
8. Ponadto Wykonawcy wspólnie ubiegający się o zamówienie publiczne zobowiązani są przedłożyć:
 - 1) oświadczenie, z którego wynikać będzie, które dostawy wykonują poszczególni Wykonawcy wspólnie składający ofertę - w przypadku, gdy Zamawiający stawia warunek dotyczący uprawnień do prowadzenia określonej działalności gospodarczej lub zawodowej,
 - 2) pełnomocnictwo, w którym Wykonawcy ustanawiają pełnomocnika do reprezentowania ich w postępowaniu o udzielenie zamówienia albo reprezentowania w postępowaniu i zawarcia umowy w

sprawie zamówienia publicznego (w pełnomocnictwie należy skonkretyzować postępowanie o udzielenie zamówienia publicznego, z podaniem numeru sprawy i przedmiotu zamówienia),

- 3) kopię umowy regulującej współpracę Wykonawców składających ofertę wspólnie przed zawarciem umowy w sprawie zamówienia publicznego (kopia potwierdzona za zgodność z oryginałem przez Wykonawcę).
9. Wykonawca (w tym każdy Wykonawca wspólnie ubiegający się o udzielenie zamówienia oraz każdy wspólnik spółki cywilnej) przekazuje, aktualne na dzień składania ofert oświadczenie na formularzu jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia – JEDZ, stanowiące dowód potwierdzający brak podstaw wykluczenia oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
10. Wykonawca, w przypadku polegania na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby, przedstawia wraz z oświadczeniem, o którym mowa w ust. 9 niniejszego Rozdziału, także oświadczenie (w formie JEDZ) podmiotu udostępniającego zasoby, potwierdzające brak podstaw wykluczenia tego podmiotu oraz spełnianie warunków udziału w postępowaniu.
11. Wykonawca może wykorzystać jednolity europejskiego dokumentu zamówienia – JEDZ złożony w odrębnym postępowaniu udzielenie zamówienia, jeżeli potwierdzi, że informacje w nim zawarte pozostają prawidłowe.
12. Z platformy zakupowej Zamawiającego Wykonawca musi pobrać wersję elektroniczną – edytowalną JEDZ. Następnie wejść na stronę <https://espd.uzp.gov.pl/filter?lang=pl> zaimportować pobrany plik JEDZ (zapisać plik na swoim komputerze). Wypełnianie formularza odbędzie się w serwisie internetowym ESPD.
13. Po stworzeniu lub wygenerowaniu przez Wykonawcę dokumentu elektronicznego JEDZ, Wykonawca podpisuje ww. dokument kwalifikowanym podpisem elektronicznym, wystawionym przez dostawcę kwalifikowanej usługi zaufania, będącego podmiotem świadczącym usługi certyfikacyjne - podpis elektroniczny, spełniające wymogi bezpieczeństwa określone w ustawie z dnia 5 września 2016 r. – o usługach zaufania oraz identyfikacji elektronicznej (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz. 1173 ze zm.). Dostawcy kwalifikowanych usług zaufania tj. podmioty udostępniające usługę kwalifikowanego podpisu elektronicznego, wpisane są do rejestru Narodowego Centrum Certyfikacji.
14. Przy wykonywaniu czynności związanych z obsługą w/w formularza należy wspierać się informacjami zawartymi na stronie internetowej Urzędu Zamówień Publicznych w zakładce „Repetitorium wiedzy” i dalej „Jednolity Europejski Dokument Zamówienia”. Ponadto instrukcja wypełniania JEDZ została zawarta 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.
15. 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 Rozdziale IX ust. 1 i 2.
16. Zamawiający żąda od Wykonawcy, który polega na zdolnościach lub sytuacji podmiotów udostępniających zasoby na zasadach określonych w art. 118 ustawy Pzp, przedstawienia w odniesieniu do tych podmiotów dokumentów i oświadczeń wymienionych w ust. 2 pkt. 1, 2, 3, 4 i 6.
17. Podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie o którym mowa w art. 117 ust. 4 ustawy Prawo zamówień publicznych, 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. W przypadku gdy podmiotowe środki dowodowe, w tym oświadczenie o którym mowa ust. 8 pkt 1) niniejszego Rozdziału 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.*

18. 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. 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.

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, a w przypadku 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.*

19. 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.
20. 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/pn/1rblog>).
21. 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 2020 r. poz. 346 ze zm. oraz t. j. Dz. U. z 2019 r. poz. 1446), 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.

22. Wykonawca nie zostanie wykluczony z postępowania w okolicznościach określonych w art. 108 ust. 1 pkt 1), 2) i 5) lub art. 109 ust. 1 pkt 4 ustawy Pzp, jeżeli udowodni Zamawiającemu, że spełnił łącznie przesłanki określone w art. 110 ust. 2 przedmiotowej ustawy.

Rozdział X

Informacje o sposobie porozumiewania się Zamawiającego z Wykonawcami

1. Osoby upoważnione do kontaktów z Wykonawcami:
 - w sprawach merytorycznych: **mjr Radosław BEZDEL**, numer telefonu: 261 472 358, **Anna MUSIAŁ**, numer telefonu: 261 473 834, **Małgorzata WIŚNIEWSKA**, numer telefonu: 261 472 316,
 - w sprawach proceduralnych: **Anetta Gumińska**, numer telefonu: 261 472 184.
2. W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego komunikacja między Zamawiającym a Wykonawcami odbywa się za pośrednictwem platformy zakupowej:
<https://platformazakupowa.pl/pn/1rblog>
Zamawiający nie będzie udzielał odpowiedzi na pytania do SWZ lub rozpatrywał wniosków dotyczących czynności podejmowanych w postępowaniu w przypadku, gdy Wykonawca złoży wniosek w inny sposób niż za pośrednictwem platformy zakupowej (np. adres e-mail).
3. W sytuacjach awaryjnych np. w przypadku braku działania platformy zakupowej Zamawiającego, Zamawiający może również komunikować się z Wykonawcami za pomocą poczty elektronicznej.
4. We wszelkiej korespondencji (pismach) przesyłanej za pośrednictwem platformy zakupowej związanej z niniejszym postępowaniem Zamawiający i Wykonawcy posługują się nazwą i numerem postępowania.
5. W przypadku Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia wszelka korespondencja ze strony Zamawiającego, kierowana będzie do ustanowionego pełnomocnika.
6. Podmiotowe i przedmiotowe środki dowodowe, oświadczenia i inne dokumenty o których mowa w niniejszej SWZ, składane są przez Wykonawcę wyłącznie za pośrednictwem platformy zakupowej: <https://platformazakupowa.pl/pn/1rblog>.
7. Sposób sporządzenia dokumentów elektronicznych musi być zgodny z wymaganiami określonymi 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 oraz rozporządzeniu Ministra Rozwoju, Pracy i Technologii z dnia 23 grudnia 2020 r. w sprawie podmiotowych środków dowodowych oraz innych dokumentów lub oświadczeń, jakich może żądać Zamawiający od Wykonawcy.
8. Wyjaśnienia i zmiany treści SWZ oraz wszelkie informacje dotyczące przedmiotowego postępowania zamieszczane będą wyłącznie za pośrednictwem platformy zakupowej: <https://platformazakupowa.pl/pn/1rblog>. Zamawiający zaleca śledzenie wyżej wskazanej strony internetowej w celu uzyskania aktualnych informacji dotyczących przedmiotowego postępowania.
9. Wszelkie instrukcje korzystania z platformy zakupowej dotyczące w szczególności logowania, składania wniosków o wyjaśnienie treści SWZ, składania ofert oraz innych czynności podejmowanych w niniejszym postępowaniu przy użyciu platformy są dostępne pod adresem:
<https://platformazakupowa.pl/strona/45-instrukcje>.
10. Maksymalny rozmiar jednego pliku przesyłanego za pośrednictwem dedykowanych formularzy wynosi 100 MB.
11. Zamawiający w zakresie pytań technicznych związanych z działaniem systemu prosi o kontakt z Centrum Wsparcia Klienta platformazakupowa.pl pod numer telefonu: 22 101 02 02 oraz adres e-mail: cwk@platformazakupowa.pl
12. Wykonawca przystępując do niniejszego postępowania o udzielenie zamówienia publicznego, akceptuje warunki korzystania z platformy zakupowej, określone w Regulaminie zamieszczonym na stronie internetowej pod adresem <https://platformazakupowa.pl/strona/1-regulamin> w zakładce „Regulamin” oraz uznaje go za wiążący.

Rozdział XI

Wymagania dotyczące wadium

1. Zamawiający żąda wniesienia wadium na cały przedmiot zamówienia, w wysokości **27 271,00 zł**.
2. Zamawiający żąda na poszczególne zadania, wadium w kwotach:
 - **zadanie 1 – 3 940,00 zł**
 - **zadanie 2 – 5 629,00 zł**
 - **zadanie 3 – 2 905,00 zł**
 - **zadanie 4 – 2 678,00 zł**
 - **zadanie 5 – 6 748,00 zł**
 - **zadanie 6 – 5 371,00 zł**
3. 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 2020 r., poz. 299).
4. 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.
5. Wadium wnoszone w pieniądzu należy wpłacić przelewem na rachunek bankowy Zamawiającego, ze wskazaniem nazwy postępowania, numeru sprawy.
Konto wadium: NBP o/o Bydgoszcz nr rachunku 76 1010 1078 0083 1213 9120 2000.
6. 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.
7. Z treści gwarancji lub poręczenia winno jednoznacznie wynikać:
 - 1) 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;
 - 2) zobowiązanie gwaranta do zapłaty żądanej kwoty niezwłocznie po otrzymaniu stosownego wezwania do zapłaty od Zamawiającego, w terminie nie dłuższym niż 14 dni.
8. Zamawiający zwraca wadium na zasadach określonych w art. 98 ust. 1 – 5 ustawy Pzp.
9. 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.**
10. 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:
 - 1) 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;
 - 2) Wykonawca, którego oferta została wybrana:

- a) odmówił podpisania umowy w sprawie zamówienia publicznego na warunkach określonych w ofercie,
- b) nie wniósł wymaganego zabezpieczenia należytego wykonania umowy;
- 3) 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 przez okres nie dłuższy niż 90 dni od dnia upływu terminu składania ofert tj. do dnia **28 lutego 2022 r.** (art. 220 ust. 1 pkt 1) ustawy Pzp).
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 ofertą.
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) ustawy Pzp odrzuci ofertę takiego Wykonawcy.

Rozdział XIII

Opis sposobu przygotowania ofert

1. Wykonawca może złożyć tylko jedną ofertę.
2. Treść oferty musi być zgodna z wymaganiami określonymi przez Zamawiającego.
3. Oferta winna być podpisana przez osobę (osoby) uprawnione do składania oświadczeń woli ze skutkiem zaciągania zobowiązań w imieniu Wykonawcy.
4. Oferta powinna być sporządzona w języku polskim. Format plików wykorzystanych przez Wykonawcę powinien 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. Wykonawca składa ofertę wraz z załącznikami za pośrednictwem platformy zakupowej pod adresem: <https://platformazakupowa.pl/pn/lrblog>. 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.
6. Po wypełnieniu Formularza składania oferty i załadowaniu wszystkich wymaganych załączników należy kliknąć przycisk „Przejdź do podsumowania”.
7. 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.
8. 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 osobnym pliku, w miejscu w kroku 1 składania oferty przeznaczonym na zamieszczenie tajemnicy przedsiębiorstwa.

9. 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.
10. 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.
11. **Dokumenty składane przez wszystkich Wykonawców do upływu terminu składania ofert:**
 - a) formularz ofertowy według wzoru określonego Załącznikiem nr 1 do niniejszej SWZ,
 - b) oświadczenie na formularzu jednolitego europejskiego dokumentu zamówienia (JEDZ) według wzoru określonego Załącznikiem nr 7 do niniejszej SWZ,
 - c) oświadczenie, o którym mowa w Rozdziale IX ust. 8 pkt 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. 8 pkt 2) niniejszej SWZ – dotyczy Wykonawców wspólnie ubiegających się o udzielenie zamówienia,
 - d) 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,
 - e) zobowiązanie podmiotów udostępniających zasoby – jeżeli dotyczy,
 - f) przedmiotowe środki dowodowe, o których mowa w Rozdziale IX ust. 3 niniejszej SWZ.
12. Dokumenty, o których mowa w ust. 11 lit. a, c – f niniejszego Rozdziału składa się za pośrednictwem platformy zakupowej. Natomiast oświadczenie wymienione w ust. 11 lit. b sporządza się zgodnie ze wskazówkami z Rozdziału IX SWZ.
13. 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.
14. 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).
15. 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

Zmiana i 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>.

2. 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> do dnia **16.12.2021 r. do godziny 10:30**.
2. Komisyjne otwarcie ofert nastąpi w siedzibie Zamawiającego – budynek nr 1, pokój nr 109 w dniu **16.12.2021 r. o godzinie 11.00**, 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.
6. W przypadku wystąpienia awarii systemu teleinformatycznego, która spowoduje brak możliwości otwarcia ofert w terminie określonym przez Zamawiającego, otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po usunięciu awarii.
7. 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:
 - a) protokół postępowania lub załączniki do protokołu postępowania udostępnia się w oryginale lub kopii,
 - b) udostępnianie protokołu postępowania lub załączników do protokołu postępowania następuje przy użyciu środków komunikacji elektronicznej,
 - c) 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 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 z dnia 23 listopada 2012 r. - Prawo pocztowe (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz. 1041) 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.
 - d) Zamawiający udostępnia wnioskodawcy protokół postępowania niezwłocznie.
8. 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).
9. 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.
10. **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:

- 1) Termin wizyty;
- 2) Miejsce wizyty;
- 3) Cel wizyty;
- 4) Skład delegacji;
- 5) Państwo, instytucja delegująca;
- 6) Nazwa komórek (jednostek) organizacyjnych resortu obrony narodowej, w których będzie przebywała delegacja zagraniczna;
- 7) Dane osoby (osób) towarzyszącej (towarzyszących);
- 8) 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 i ust. 2 ustawy z dnia 9 maja 2014 r. o informowaniu o cenach towarów i usług (t. j. Dz. U. z 2019 r. poz. 178).
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.
7. Cena ogółem netto to cena ustalona poprzez zsumowanie kolumny wartości netto. Cena ta powinna być wyrażona liczbowo i słownie.
8. Cena ogółem brutto to cena ustalona poprzez zsumowanie kolumny wartości brutto. Stanowi ona podstawę oceny oferty. Cena ta powinna być wyrażona liczbowo i słownie.
9. Cena całkowita oferty musi obejmować w kalkulacji wszystkie koszty i składniki, niezbędne do wykonania przedmiotu zamówienia.
10. Cenę należy wyrazić w złotych polskich. 1 zł = 100 groszy.
11. Przy wyliczaniu wartości cen poszczególnych elementów należy ograniczyć się do dwóch miejsc po przecinku na każdym etapie wyliczenia ceny, stosując ogólnie przyjęte zasady zaokrągleń.
12. 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.
13. Jeżeli złożono ofertę, której wybór prowadziłby do powstania u Zamawiającego obowiązku podatkowego zgodnie z ustawą z dnia 11 marca 2004 r. o podatku od towarów i usług (Dz. U. z 2020 r. poz. 106 ze 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 miała 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 przedstawia najkorzystniejszy bilans ceny i innych kryteriów odnoszących się do przedmiotu zamówienia publicznego.
 2. Kryterium oceny ofert i jego znaczenie oraz opis sposobu oceny ofert:
 - Cena (w PLN) – 100%
- 1) W kryterium „Cena” zastosowany będzie następujący wzór:

$$CENA = \frac{\text{Cena oferty najkorzystniejszej}}{\text{Cena oferty badanej}} \times 100 \text{ pkt.}$$

3. Zamawiający będzie rozpatrywał oferty za każdą część (zadanie) z osobna.
4. nie można wybrać najkorzystniejszej oferty z uwagi na to, że dwie lub więcej ofert przedstawia taki sam bilans ceny lub kosztu i innych kryteriów oceny ofert, Zamawiający wybiera spośród tych ofert ofertę, która otrzymała najwyższą ocenę w kryterium o najwyższej wadze. Jeżeli oferty otrzymały taką samą ocenę w kryterium o najwyższej wadze, Zamawiający wybiera ofertę z najniższą ceną lub najniższym kosztem. Jeżeli nie można dokonać wyboru oferty w sposób, o którym mowa w zdaniu powyżej, Zamawiający wzywa Wykonawców, którzy złożyli te oferty, do złożenia w terminie określonym przez Zamawiającego ofert dodatkowych zawierających nową cenę lub koszt. Wykonawcy, składając oferty dodatkowe, nie mogą oferować cen lub kosztów wyższych niż zaoferowane w uprzednio złożonych przez nich ofertach (art. 248 i 251 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.
2. 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/pn/1rblog>).
3. Wykonawca, którego oferta zostanie wybrana zobowiązany będzie do wniesienia przed zawarciem umowy zabezpieczenia należytego wykonania umowy.
4. 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:

- 1) pieniądzu,
 - 2) poręczeniach bankowych lub poręczeniach spółdzielczej kasy oszczędnościowo-kredytowej, z tym, że zobowiązanie kasy jest zawsze zobowiązaniem pieniężnym,
 - 3) gwarancjach bankowych,
 - 4) gwarancjach ubezpieczeniowych,
 - 5) poręczeniach udzielanych przez podmioty, o których mowa w art. 6b ust. 5 pkt 2 ustawy z dnia 9 listopada 2000 r. o utworzeniu Polskiej Agencji Rozwoju Przedsiębiorczości.
2. Zabezpieczenie wnoszone w pieniądzu Wykonawca wpłaca przelewem na rachunek bankowy wskazany przez Zamawiającego w Rozdziale I ust 1.
 3. 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.
 4. 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).
 5. Zamawiający zwróci zabezpieczenie należytego wykonania umowy w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należyte wykonane (z zastrzeżeniem ust 6 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.
 6. Zabezpieczenie należytego wykonania umowy należy wnieść na okres jej obowiązywania co najmniej od dnia podpisania umowy do 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należyte wykonane (uwzględniając okres jej obowiązywania).
 7. 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 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 w toku postępowania o udzielenie zamówienia

Wykonawcy oraz innemu podmiotowi, jeżeli ma lub miał interes w uzyskaniu zamówienia oraz poniósł lub może ponieść szkodę w wyniku naruszenia przez Zamawiającego przepisów ustawy, przysługują środki ochrony prawnej na zasadach określonych w Dziale IX ustawy Pzp.

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:
 - administratorem Pani/Pana danych osobowych jest **Skarb Państwa - 1 Regionalna Baza Logistyczna w Wałczu, ul. Ciasna 7, 78-600 Wałcz,**
 - inspektorem ochrony danych osobowych w 1 Regionalnej Bazie Logistycznej jest **Pan Jerzy SROKA,** tel. 261 472 972;
 - 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 przetworów zbożowych, strączkowych i ziemniaczanych do jednostek wojskowych i ośrodków szkolenia poligonowego, numer sprawy 60/2021** prowadzonym w trybie przetargu nieograniczonego;

- 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 2021 r., poz. 1129 ze zm.), dalej „ustawa Pzp”;
- Pani/Pana dane osobowe będą przechowywane, zgodnie z art. 78 ust. 1 ustawy Pzp, przez okres 4 lat od dnia zakończenia postępowania o udzielenie zamówienia, a jeżeli czas trwania umowy przekracza 4 lat, okres przechowywania obejmuje cały czas trwania umowy;
- obowiązek podania przez Panią/Pana danych osobowych bezpośrednio Pani/Pana dotyczących jest wymogiem ustawowym określonym w przepisach ustawy Pzp, związanym z udziałem w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego; konsekwencje niepodania określonych danych wynikają z ustawy Pzp;
- w odniesieniu do Pani/Pana danych osobowych decyzje nie będą podejmowane w sposób zautomatyzowany, stosowanie do art. 22 RODO;
- 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;
- 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, gdyż podstawą prawną przetwarzania Pani/Pana danych osobowych jest art. 6 ust. 1 lit. c RODO.**

** 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.*

2. Administratorem danych osobowych w zamówieniach publicznych (oprócz Zamawiającego) zobowiązanym do spełnienia obowiązku informacyjnego z art. 13 RODO będzie w szczególności:

- **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);
- Podwykonawca/podmiot udostępniający zasoby - względem osób fizycznych, od których dane osobowe bezpośrednio pozyskał.

Dotyczy to w szczególności osoby fizycznej skierowanej do realizacji zamówienia.

3. 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.

4. 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 RODO¹⁾, 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,
3. Załącznik nr 3 – Wzór oświadczenia o aktualności informacji zawartych w JEDZ,
4. Załącznik nr 4 – Wykaz wykonanych dostaw,
5. Załącznik nr 5 – Projektowane postanowienia umowy,
6. Załącznik nr 6 – Opis przedmiotu zamówienia,
7. Załącznik nr 7 – Jednolity Europejski Dokument Zamówienia (zamieszczony w formie pliku xml na platformie zakupowej).

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).

FORMULARZ OFERTOWY

**SKARB PAŃSTWA –
1 REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA
ul. Ciasna 7
78-600 WAŁCZ**

**OFERTA NA „DOSTAWĘ PRZETWORÓW ZBOŻOWYCH, STRĄCZKOWYCH
I ZIEMNIACZANYCH DO JEDNOSTEK WOJSKOWYCH I OŚRODKÓW SZKOLENIA
POLIGONOWEGO”, NR SPRAWY 60/2021**

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 :

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 przetworów zbożowych, strączkowych i ziemniaczanych do jednostek wojskowych i ośrodków szkolenia poligonowego”**, nr sprawy 60/2021 po zapoznaniu się z opisem przedmiotu zamówienia oferujemy/oferuję* wykonanie zamówienia na zadanie nr po następujących cenach:

Zadanie nr 1 Dostawa przetworów zbożowych, strączkowych i ziemniaczanych do jednostek wojskowych z rejonu Szczecina, Stargardu, Choszczna, Świnoujścia, Dziwnów i Głowie

Lp.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Ilość w kg	Cena jedn. netto (PLN)	Wartość netto (PLN)	Stawka VAT	Cena jedn. brutto (PLN)	Wartość brutto (PLN)
1	Mąka pszenna typ 500	3 200		5	6	7	8
2	Mąka pszenna typ 750	4 500					
3	Mąka żytnia typ 720	440					
4	Mąka ziemniaczana	460					
5	Makaron spaghetti	1 000					
6	Makaron - kolanko	880					
7	Makaron - rurki	880					
8	Makaron lasagne	830					
9	Makaron razowy	500					
10	Makaron łazanki	800					
11	Makaron ryżowy	400					
12	Ryż biały	1 020					
13	Ryż brązowy	200					
14	Kasza pęczak	1 140					
15	Kasza gryczana	1 350					
16	Kasza manna	560					
17	Kasza kuskus razowa	300					
18	Płatki owsiane	650					
19	Płatki kukurydźiane	555					
20	Płatki zbożowe czekoladowe	620					
21	Tortilla pszenna	800					
22	Musli jabłkowe	456					
23	Musli truskawkowe	456					
24	Musli morelowe	456					
25	Fasola biała jednolita	1 540					
26	Fasola biała Jaś karłowy	1 190					
27	Fasola czerwona	670					
28	Groch obłuskany cały	610					
29	Groch obłuskany połówki	2 250					
30	Soczewica zielona	200					
31	Soczewica czerwona	200					
Wartość ogółem:						*	

Słownie wartość netto:
 Słownie wartość brutto:

Zadanie nr 2 Dostawa przetworów zbożowych, strączkowych i ziemniaczanych do jednostek wojskowych z rejonu Złocieńca, Wałcza, Świdwina, Trzebiatowa, Mirosławca Górnego i ośrodka szkolenia polygonowego Oleszno

Lp.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Ilość w kg	Cena jedn. netto (PLN)	Wartość netto (PLN)	Stawka VAT	Cena jedn. brutto (PLN)	Wartość brutto (PLN)
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Mąka pszenna typ 500	11 000					
2	Mąka pszenna typ 750	1 600					
3	Mąka ziemniaczana	700					
4	Makaron spaghetti	750					
5	Makaron - kolanko	2 300					
6	Makaron - rurki	1 700					
7	Makaron lasagne	140					
8	Makaron razowy	300					
9	Makaron łazanki	200					
10	Makaron ryżowy	160					
11	Ryż biały	3 400					
12	Ryż brązowy	380					
13	Kasza pęczak	1 650					
14	Kasza gryczana	2 900					
15	Kasza manna	720					
16	Kasza kuskus razowa	140					
17	Płatki owsiane	400					
18	Płatki kukurydżiane	1 420					
19	Płatki zbożowe czekoladowe	1 550					
20	Tortilla pszenna	80					
21	Musli jabłkowe	900					
22	Musli truskawkowe	900					
23	Musli morelowe	900					
24	Fasola biała jednolita	4 450					
25	Fasola biała Jaś karłowy	3 800					
26	Fasola czerwona	260					
27	Groch obłuskany cały	2 800					
28	Groch obłuskany połówki	4 400					

29	Soczewica zielona	60			
30	Soczewica czerwona	50			
			Wartość ogółem:		
Słownie wartość netto:			*		
Słownie wartość brutto:					

Zadanie nr 3 Dostawa przetworów zbożowych, strączkowych i ziemniaczanych do jednostek wojskowych z rejonu Ustki, Lęborka, Chojnic, Koszalina, Darlowo i ośrodka szkolenia poligonowego Ustka

Lp.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Ilość w kg	Cena jedn. netto (PLN)	Wartość netto (PLN)	Stawka VAT	Cena jedn. brutto (PLN)	Wartość brutto (PLN)
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Mąka pszenna typ 500	5 000					
2	Mąka pszenna typ 750	1 200					
3	Mąka żytnia typ 720	50					
4	Mąka ziemniaczana	250					
5	Makaron spaghetti	550					
6	Makaron - kolanko	200					
7	Makaron - rurki	200					
8	Makaron lasagne	100					
9	Makaron razowy	50					
10	Makaron łazanki	50					
11	Makaron ryżowy	30					
12	Ryż biały	600					
13	Ryż brązowy	100					
14	Kasza pęczak	200					
15	Kasza gryczana	610					
16	Kasza manna	970					
17	Kasza kuskus razowa	50					
18	Płatki owsiane	1 150					
19	Płatki kukurydziane	1 400					
20	Płatki zbożowe czekoladowe	450					
21	Tortilla pszenna	40					
22	Musli jabłkowe	1 290					
23	Musli truskawkowe	1 280					
24	Musli morelowe	1 280					
25	Fasola biała jednolita	1 300					
26	Fasola biała Jaś karłowy	3 900					

22	Musli jabłkowe	1 060					
23	Musli truskawkowe	1 060					
24	Musli morelowe	1 460					
25	Fasola biała jednolita	2 050					
26	Fasola biała Jaś karłowy	3 650					
27	Fasola czerwona	1 600					
28	Groch obłuskany cały	2 900					
29	Groch obłuskany połówki	1 800					
30	Soczewica zielona	100					
31	Soczewica czerwona	100					
		Wartość ogółem:					
Słownie wartość netto:							*
Słownie wartość brutto:							

Zadanie nr 6 Dostawa przetworów zbożowych, strączkowych i ziemniaczanych do jednostek wojskowych z rejonu Bydgoszczy, Torunia, Inowrocławia, Grudziądza, Grupy, Brodnicy i Chełmna

Lp.	Nazwa przedmiotu zamówienia	Ilość w kg	Cena jedn. netto (PLN)	Wartość netto (PLN)	Stawka VAT	Cena jedn. brutto (PLN)	Wartość brutto (PLN)
1	2	3	4	5	6	7	8
1	Mąka pszenna typ 500	13 100					
2	Mąka pszenna typ 750	1 540					
3	Mąka żytnia typ 720	3 260					
4	Mąka ziemniaczana	450					
5	Makaron spaghetti	1 040					
6	Makaron - kolanko	1 070					
7	Makaron - rurki	1 190					
8	Makaron lasagne	280					
9	Makaron razowy	140					
10	Makaron łazanki	840					
11	Makaron ryżowy	30					
12	Ryż biały	1 810					
13	Ryż brązowy	330					
14	Kasza pęczak	1 450					
15	Kasza gryczana	4 140					
16	Kasza manna	864					
17	Kasza kuskus razowa	88					
18	Płatki owsiane	446					
		Specyfikacja Warunków Zamówienia 40					

19	Płatki kukurydziane	1 118				
20	Płatki zbożowe czekoladowe	728				
21	Tortilla pszenna	74				
22	Musli jabłkowe	852				
23	Musli truskawkowe	852				
24	Musli morelowe	832				
25	Fasola biała jednolitą	1 400				
26	Fasola biała Jaś karłowy	4 980				
27	Fasola czerwona	610				
28	Groch obłuskany cały	1 440				
29	Groch obłuskany połówki	6 140				
30	Soczewica zielona	58				
31	Soczewica czerwona	38				
Słownie wartość netto:		Wartość ogółem:			*	
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) Składałem/y ofertę na wykonanie przedmiotu zamówienia w zakresie określonym w SWZ, zgodnie z opisem przedmiotu zamówienia.
- 5) Oświadczam/y, że zaoferowany przez mnie/nas przedmiot zamówienia spełnia wymagania zamieszczone w SWZ oraz w Załączniku do niej – „Opisie przedmiotu zamówienia”.
- 6) Deklaruję / deklarujemy, w przypadku wybrania mojej / naszej oferty, wniesienie ZNWU umowy w wysokości i formie określonej w SWZ
- 7) Zamówienie wykonamy (**zaznaczyć właściwe**):
 - ☐ osobiście
 - ☐ powierzmy wykonanie zamówienia Podwykonawcy/omPodwykonawcy/om zostaną powierzone do wykonania następujące części zamówienia:
zdanie nr ...
zdanie nr ...
(części zamówienia, których wykonanie Wykonawca zamierza powierzyć Podwykonawcom oraz nazwy ewentualnych podwykonawców - jeżeli są już znani)
- 8) Oświadczam/y, że (**zaznaczyć właściwe**):
 - ☐ nie oferuję / nie oferujemy
 - ☐ oferuję / oferujemydo dostawy produkt wyprodukowany na podstawie normy równoważnej względem norm polskich, do których opis przedmiotu zamówienia się odnosi i zobowiązujemy się do załączenia wykazu produktów z zastosowanymi rozwiązaniami równoważnymi i przedłożenia przedmiotowych środków dowodowych, o których mowa w Rozdziale IX SWZ
- 9) 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)
**** dotyczy Wykonawców, których oferty będą generować obowiązek doliczania wartości podatku VAT do wartości netto oferty, tj. w przypadku:**
 - wewnątrzwspólnotowego nabycia towarów,
 - mechanizmu podzielonej płatności.Zamawiający w celu oceny oferty dolicza do przedstawionej wartości netto oferty podatek od towarów i usług, który miałby obowiązek wpłacić zgodnie z obowiązującymi przepisami.
- 10) 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*
 - ☐ **jednoosobowa działalność gospodarcza**
 - ☐ **osoba fizyczna nieprowadząca działalności gospodarczej**
 - ☐ **inny rodzaj:**
- 11) 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)

- 12) 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 wykreślona.

** niepotrzebne skreślić*

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 (dz. u. z 2021 r., poz. 275)**

Składając ofertę w postępowaniu o zamówienie publiczne na **dostawę przetworów zbożowych, strączkowych i ziemniaczanych do jednostek wojskowych i ośrodków szkolenia poligonowego**, numer sprawy: **60/2021** 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. 2021, poz. 275) ubiegający się o udzielenie zamówienia publicznego **na dostawę przetworów zbożowych, strączkowych i ziemniaczanych do jednostek wojskowych i ośrodków szkolenia poligonowego**, nr sprawy 60/2021:

- a) **nie przynależą 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*
- b) **przynależą 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 postępowaniu)*
1.
2.
3.
4. (...)*

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.

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

Na potrzeby postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na **dostawę przetworów zbożowych, strączkowych i ziemniaczanych do jednostek wojskowych i ośrodków szkolenia poligonowego**, numer sprawy: **60/2021** 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 2019 r. poz. 1170).

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.

* **niepotrzebne skreślić**. 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.

WYKAZ WYKONANYCH DOSTAW

Lp.	Przedmiot zamówienia	Nazwa i adres Zamawiającego	Wartość zrealizowanej dostawy do dnia złożenia oferty	Termin zrealizowania dostawy (dz-m-r)

Projektowane postanowienia umowy

Zamawiający zamieści w umowie między innymi następujące zapisy:

Egz. ...

**UMOWA nr /2022
na dostawę przetworów zbożowych, strączkowych i ziemniaczanych**

zawarta w dniu 2022 r. pomiędzy:

1/ Skarbem Państwa – 1 Regionalną Bazą Logistyczną w Wałczu, ul. Ciasna 7, 78 – 600 Wałcz, reprezentowaną przez:

Komendanta –

zwaną w treści umowy „Zamawiającym”, a

2/

zwanym w treści umowy „Wykonawcą”

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 2021 r., poz. 1129 ze zm.), w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego prowadzonego w trybie przetargu nieograniczonego (nr sprawy 60/2021 – zadanie nr), została zawarta umowa o następującej treści:

§1 WYJAŚNIENIE POJĘĆ

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 2021 r., poz. 630) i dostarczonego do Odbiorcy,
3. **Opakowanie** – zgodnie z wymogami ujętymi w §2 i załączniku nr 1 do niniejszej umowy,
4. **Przyjmujący** – Przedstawiciel wojskowy dokonujący odbioru u „Odbiorcy”,
5. **Płatnik** – 1 Regionalna Baza Logistyczna w Wałczu,
6. **Odbiorcy** – jednostki wojskowe, dla których przeznaczony jest towar,
7. **ZNWU** – zabezpieczenie należytego wykonania umowy,
8. **PIS** – Państwowa Inspekcja Sanitarna,
9. **Wz** – dokument wydania zewnętrznego wystawiony przez Wykonawcę,
10. **WOMP** – Wojskowy Ośrodek Medycyny Prewencyjnej.

§2. PRZEDMIOT UMOWY

1. Wykonawca zobowiązuje się dostarczyć Odbiorcom towar opisany w niniejszej 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 niniejszej umowy.
2. Przedmiot zamówienia winien być wytwarzany zgodnie z obowiązującymi przepisami, a w szczególności:
 - a) ustawy z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t. j. Dz. U. z 2021 r., poz. 2021 ze zm.),
 - b) ustawy z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz. 1753) oraz aktami wykonawczymi wydanymi na podstawie tej ustawy,
 - c) ustawy z dnia 21 grudnia 2000 r., o jakości handlowej artykułów rolno – spożywczych (t. j. Dz. U. z 2021 r., poz. 630),

- d) 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,
 - e) rozporządzenia (WE) Nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych,
 - f) 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,
 - g) 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,
 - h) 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.),
 - i) Rozporządzenia Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) NR 1169/2011 z dnia 25 października 2011r. 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,
 - j) rozporządzenie Ministra Obrony Narodowej z dnia 19 kwietnia 2004 r. w sprawie Wojskowej Inspekcji Weterynaryjnej (Dz. U. z 2004 r. Nr 89, poz. 857 ze zm.).
3. Zamawiający nie dopuszcza podczas realizacji niniejszej umowy stosowania opakowań zastępczych na produkty żywnościowe.
 4. Wykonawca dostarczy towar do Odbiorców wyszczególnionych w §5 niniejszej umowy w ilościach i asortymencie wyszczególnionych w poniższych tabelach:

Tabele z Rozdziału IV ust. 2 SWZ

5. 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*”.
6. 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.
7. 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 w przypadku nieuzyskania środków finansowych na ten cel.
8. 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.
9. O zamiarze skorzystania z prawa opcji, wraz z podaniem ilości zamówionego przedmiotu zamówienia oraz miejscem jego dostawy, Zamawiający poinformuje Wykonawcę (pisemnie lub e – mailem lub faksem) z 7 dniowym wyprzedzeniem.
10. Wykonawca jest zobowiązany do pisemnego informowania Zamawiającego w przypadku zmiany występowania alergenów w dostarczonych produktach.
11. Wykonawca jest odpowiedzialny za zapewnienie bezpieczeństwa i właściwej higieny produktów żywnościowych ze szczególnym uwzględnieniem obowiązujących przepisów.

§3. WARTOŚĆ UMOWY

1. Należność za wykonanie przez Wykonawcę przedmiotu umowy nie może przekroczyć łącznej kwoty brutto jaką Zamawiający może przeznaczyć na ten cel tj. (słownie:/100) (wartość umowy z uwzględnieniem prawa opcji o którym mowa w §2 ust. 4 – 9 oraz w § 3 ust. 3):

Tabela z formularza ofertowego

2. Cena brutto ilości podstawowego zamówienia, wynosi: zł brutto (słownie:/100).
3. Cena brutto ilości zamówienia „w opcji”, wynikającego z ewentualnego skorzystania Zamawiającego z prawa opcji wynosi:zł brutto (słownie:...../100).
4. W przypadku przekroczenia ilości i wartości dostaw oraz zmiany asortymentu wymienionego w §3 ust. 1, Zamawiający odmówi dokonania z tego tytułu zapłaty, pozostawiając towar do dyspozycji Wykonawcy.
5. Wartość umowy jest niezmienna przez okres jej ważności (z zastrzeżeniem prawa opcji określonym w §2 ust. 4-9 i §3 ust. 3 niniejszej umowy) i zawiera w sobie cenę netto, podatek VAT oraz wszelkie koszty towarzyszące.
6. Wynagrodzenie określone w §3 ust. 2 (zamówienie podstawowe) i 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 „opcja”.

§4. TERMIN WYKONANIA ZAMÓWIENIA

1. Dostawy przedmiotu zamówienia w przypadku zamówienia podstawowego będą realizowane w sposób sukcesywny, na podstawie składanych zamówień, w okresie do 12 miesięcy od dnia podpisania umowy (jednak nie wcześniej niż od dnia 3 stycznia 2022 r.), z zastrzeżeniem prawa opcji określony w §2 ust. 4 – 9 oraz w §3 ust. 3 niniejszej umowy.
2. W przypadku gdyby termin na realizację umowy miał zakończyć się po 31 grudnia 2022 r., to ostatecznym dniem, w którym Wykonawca zobowiązuje się zrealizować umowę jest 31 grudnia 2022 r.

§5. SPOSÓB I MIEJSCE DOSTAWY

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

Wykaz odbiorców i ich adresy z Rozdziału VII ust. 3 SIWZ

2. Odbiorca zamawia u Wykonawcy towar z dostawą na koszt i ryzyko Wykonawcy.
3. Wykonawca dostarczy przedmiot zamówienia specjalistycznym ubezpieczonym transportem własnym lub innego przewoźnika.
4. Przyjęcie dostaw realizowane będzie 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 wyrobów oraz ponosi z tego tytułu wszelkie skutki prawne.
7. Odbiorcy dokonują zamówienia (zapotrzebowania) towaru z co najmniej 2 dniowym wyprzedzeniem w formie pisemnej (może być faks).
8. Ilości towaru i wartości dostaw wraz z zastosowaniem prawa opcji określonymi w umowie są ilościami i wartościami planowanymi. Zamawiający zastrzega sobie możliwość zmniejszenia w formie pisemnej przyjętych w umowie ilości, wartości i częstotliwości dostaw w sytuacjach których Zamawiający nie mógł przewidzieć w chwili jej zawarcia (np. restrukturyzacja sił zbrojnych, zmiany ilości żywności). Wartością umowy będzie wówczas końcowa wartość faktycznie zrealizowanych dostaw.
9. Zamawiający nie będzie ponosił ujemnych skutków zmniejszenia ilości i wartości dostaw przewidzianych w umowie.

10. Ilość towarów określona w tabeli, w §2 ust. 4, w kolumnie nazwanej „ilość w opcji” będzie dostarczona przez Wykonawcę w wypadku zaistnienia w tym zakresie potrzeb Zamawiającego.
11. 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 zmieniona zostanie wartość umowy.
12. 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. Zmiana może dotyczyć rodzaju asortymentu, a także jego ilości.
13. W szczególnie uzasadnionych przypadkach (np. osiągnięcia 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.
14. Zamawiający powiadomi pisemnie Wykonawcę o zmianach, o których mowa w ust. 8 i 14 ze wskazaniem ich przyczyny, określeniem wymaganych ilości towaru do poszczególnych Odbiorców, częstotliwości dostaw oraz wskazaniem ewentualnie nowych Odbiorców, z konkretnym wskazaniem dnia do którego będą zmiany obowiązywały.
15. 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 2020 r. poz. 838) 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 2019 r. poz. 742) przyjętych w jednostce wojskowej w czasie dostarczania towaru do Odbiorcy.
16. 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, przy pomocy, których Wykonawca wykonuje przedmiot umowy.
17. 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, przy czym zakaz dotyczy wszystkich pracowników Wykonawcy i innych osób biorących udział w realizacji niniejszej umowy.
18. Wykonawca lub podwykonawca zatrudniający przy wykonaniu niniejszej 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:
 - 1) ustawie z dnia 12 grudnia 2013 r. o cudzoziemcach (t. j. Dz. U. z 2020 r. poz. 35 ze zm.) i aktach wykonawczych,
 - 2) ustawie z dnia 20 kwietnia 2004 r. o promocji zatrudnienia i instytucjach rynku pracy (t. j. Dz. U. z 2021 r. poz. 1100 ze zm.) i aktach wykonawczych,
 - 3) 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 2021 poz. 1697),
 - 4) 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:

- 1) termin wizyty;
- 2) miejsce wizyty;
- 3) cel wizyty;
- 4) skład delegacji;
- 5) państwo, instytucja delegująca;
- 6) nazwa komórek (jednostek) organizacyjnych resortu obrony narodowej, w których będzie przebywała delegacja zagraniczna;
- 7) dane osoby (osób) towarzyszącej (towarzyszących);
- 8) 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 2020 r., poz.1753),

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 2020, poz. 2021 ze zm.),

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 2020, poz. 2021 ze zm.) 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 spoza 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 przedłożony zostanie w/w dokument lub oświadczenie Wykonawcy informujące, iż w jego kraju nie wydaje się w/w dokumentów.

2. 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 niniejszej umowy), celem określenia jakości zdrowotnej i handlowej dostarczanych, w ramach niniejszej umowy towarów. Wykonawca wyraża zgodę, żeby faktura za wykonane badania była wystawiona bezpośrednio na Wykonawcę i zobowiązuje się do jej niezwłocznego uregulowania.
3. W przypadku stwierdzenia w wyniku badań niezgodności z normami jakościowymi lub opisem przedmiotu zamówienia, Wykonawca zapłaci kary umowne zgodne z § 14 ust. 1 lit. e) niniejszej 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 w załączniku 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 3 do niniejszej 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, lub inspektorowi 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 spełniającym wymagania normę 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 towaru podlega odbiorowi jakościowemu, zgodnie z §8 niniejszej 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 uprawnomocnieniu będzie podstawą do sporządzenia przez Odbiorcę i przesłania do Zamawiającego wniosku o podjęcie czynności reklamacyjnych.
3. W przypadku wystąpienia zatruc spowodowanych złą jakością dostarczonego wyrobu 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:
 - a) asortyment środków spożywczych, (tylko i wyłącznie produktów będących przedmiotem umowy, posługując się nazewnictwem środków spożywczych zawartym w umowie),
 - b) opakowanie jednostkowe środka spożywczego,
 - c) ilość towaru zgodną z ilością na specyfikacji wysyłkowej (WZ),
 - d) jednostkę miary,
 - e) cenę jednostkową netto,
 - f) stawkę podatku VAT,
 - g) kwotę VAT,
 - h) wartość brutto,
 - i) 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) rozliczenia finansowe Zamawiającego z Wykonawcą odbywać się będą w sposób wskazany Zamawiającemu pisemnie i zgodnie przez wszystkich członków konsorcjum. Dokonanie zapłaty na rachunek upoważnionego i wskazanego członka konsorcjum zwalnia Zamawiającego z odpowiedzialności w stosunku do wszystkich członków konsorcjum. Oświadczenie członków konsorcjum o sposobie zapłaty należności z tytułu wykonania umowy stanowi załącznik nr 4 do niniejszej umowy.

§12. OBIEG DOKUMENTÓW ROZLICZENIOWYCH

1. Wykonawca zobowiązany jest dołączyć Odbiorcy, dokumenty wysyłkowe takie jak:
 - a) dowód dostawy „wydanie zewnętrzne” (WZ) do każdej partii wysyłanego towaru
 - b) 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

1. Zbycie i zastawienie wierzytelności przysługujących Wykonawcy z tytułu zawarcia niniejszej 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) członkowie konsorcjum odpowiadają za zobowiązania z niniejszej umowy solidarnie.

4. Wykonawca polegający na sytuacji finansowej lub ekonomicznej innych podmiotów, odpowiada solidarnie z podmiotem, który zobowiązał się do udostępnienia zasobów, za szkodę poniesioną przez Zamawiającego powstałą wskutek nieudostępnienia tych zasobów, chyba że za nieudostępnienie zasobów nie ponosi winy.

§14. KARY UMOWNE

1. Wykonawca zapłaci Zamawiającemu karę umowną za niewykonanie lub nienależyte wykonanie umowy w następujących przypadkach i wysokości:
 - a) 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,
 - b) 2% wartości dostawy towaru z wadami, za każdy rozpoczęty dzień zwłoki w dostarczeniu zamówionych towarów wolnych od wad w miejsce wadliwych towarów,
 - c) 0,2% wartości dostawy niezrealizowanej w terminie wynikającym z § 4 niniejszej umowy, za każdy rozpoczęty dzień zwłoki,
 - d) 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,
 - e) 5 000,00 zł za każdy przypadek potwierdzony wynikami badań niezgodności z normami jakościowymi lub wymaganiami jakościowymi lub opisem przedmiotu zamówienia dostarczanych środków spożywczych,
2. Łączna maksymalna wysokość kar umownych, których Zamawiający może dochodzić od Wykonawcy wynosi 30 % wartości brutto przedmiotu umowy określonej w § 3 ust. 1 niniejszej umowy (art. 436 pkt. 3) ustawy Pzp).
3. Kary umowne oblicza się według wartości brutto określonej w niniejszej 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.
4. 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).
5. Kary umowne Zamawiający ma prawo potrącić bez uprzedniego wezwania do zapłaty, ze złożonego zabezpieczenia, a także z wynagrodzenia przysługującego Wykonawcy za zrealizowanie przedmiotu umowy.
6. Opóźnienie w zapłacie kar umownych skutkuje naliczeniem przez Zamawiającego odsetek zgodnie z obowiązującymi przepisami.

§15. ODSĄPIENIA OD UMOWY, ROZWIĄZANIE UMOWY

1. Zamawiającemu służy prawo jednostronnego odstąpienia od umowy lub jej części, w szczególności gdy:
 - a) nastąpi trzykrotne uchybienie terminów dostaw partii towaru,
 - b) Wykonawca nie przestrzega warunków jakościowych towaru, sanitarnych produkcji, wymagań dotyczących transportu, lub opakowań oraz 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 2004r., Nr 89, poz. 857 ze zm.)
 - c) 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,
 - d) nastąpi zaniechanie realizacji dostaw,
 - e) Wykonawca dwukrotnie naruszy parametry jakościowe dostarczonych towarów określone w niniejszej umowie,

- f) nastąpią przekroczenia, bez zgody zamawiającego, ilości produktów przeznaczonych dla poszczególnych odbiorców lub dostarczania asortymentu innego niż przewidzianego w umowie,
 - g) 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,
 - h) 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,
 - i) Wykonawca dostarczy produkty w ilości, terminie lub asortymencie niezgodnym z zamówieniem, a także niespełniających wymagań w zakresie terminu przydatności do spożycia,
 - j) Wykonawca wyrządzi Zamawiającemu szkodę wskutek niewykonania lub nienależytego wykonania umowy,
 - k) Wykonawca wyrządzi Zamawiającemu szkodę wskutek niewykonania lub nienależytego wykonania niniejszej umowy,
 - l) postawiono Wykonawcę w stan likwidacji,
 - m) Wykonawca zbędzie lub zastawi wierzytelności przysługujące jemu z tytułu niniejszej umowy bez pisemnej zgody Zamawiającego lub przekaże prawa i obowiązki wynikające z niniejszej umowy na osoby trzecie,
 - n) Wykonawca nie przedstawi niezwłocznie, po zmianie podwykonawcy, zaktualizowanego wykazu podwykonawców uwzględniającego zmianę.
2. Zamawiający może odstąpić od umowy w terminie do 90 dni od powzięcia wiadomości o okolicznościach stanowiących podstawę odstąpienia.
 3. Niezależnie od postanowień ust. 1 i 2, niniejszego paragrafu, Zamawiający może odstąpić od umowy w przypadku wystąpienia okoliczności określonych w art. 456 ust. 1 ustawy Pzp (t. j. Dz. U. z 2021 r. poz. 1129 ze zm.). W takim wypadku Wykonawca może żądać wyłącznie wynagrodzenia należnego mu z tytułu wykonania części umowy.

§16. ZABEZPIECZENIE NALEŻYTEGO WYKONANIA UMOWY

I. Zasady wnoszenia zabezpieczenia w formie gotówkowej.

1. Wykonawca, do dnia podpisania umowy wniesie ZNWU w wysokości 5% wartości brutto umowy tj. ... złotych (słownie: ... /100).
2. ZNWU w formie gotówkowej zostało wpłacone na rachunek bankowy Zamawiającego: **NBP o/o Bydgoszcz** nr rachunku **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.
3. Zamawiający zwróci „zabezpieczenie należytego wykonania umowy” w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należyte wykonane.
4. 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.
5. W trakcie realizacji umowy Wykonawca może dokonać zmiany formy zabezpieczenia na jedną lub kilka form, o których mowa w art. 450 ust. 1 ustawy Pzp.
6. Zmiana formy ZNWU jest dokonana z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia i bez zmniejszenia jego wysokości.

7. W przypadku zmiany formy ZNWU na formę bezgotówkową ZNWU należy zdeponować u Zamawiającego na czas trwania umowy (z zastrzeżeniem ust. 6 niniejszego paragrafu). Z treści ZNWU w formie niepieniężnej winno wynikać – 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.

II. Zasady wnoszenia zabezpieczenia w formie bezgotówkowej

1. Wykonawca, do dnia podpisania umowy wniesie zaakceptowane przez Zamawiającego ZNWU w wysokości 5% wartości brutto umowy tj. ... złotych (słownie: ... /100).
2. ZNWU wniesione w formie bezgotówkowej zostanie zdeponowane u Zamawiającego na czas trwania umowy. Z treści ZNWU winno wynikać – 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.
3. Zamawiający zwróci „zabezpieczenie należytego wykonania umowy” w terminie 30 dni od dnia wykonania zamówienia i uznania przez Zamawiającego za należyte wykonane.
4. W trakcie realizacji umowy Wykonawca może dokonać zmiany formy ZNWU na jedną lub kilka form, o których mowa w art. 450 ust. 1 ustawy Pzp.
5. W przypadku zamiany formy ZNWU na formę pieniężną, wówczas ZNWU należy wpłacić na rachunek bankowy Zamawiającego: **NBP o/o Bydgoszcz nr rachunku: 47 1010 1078 0083 1213 9120 0000.**
6. Zmiana formy ZNWU jest dokonywana z zachowaniem ciągłości zabezpieczenia i bez zmniejszenia jego wysokości.
7. Wykonawca dostarczy Zamawiającemu do dnia podpisania umowy dokument stanowiący dowód udzielenia zabezpieczenia należytego wykonania umowy z zapisami uwzględniającymi prawo Zamawiającego opisane w ust. 2 niniejszego paragrafu, przy czym możliwość skorzystania przez Zamawiającego z ZNWU nie może być ograniczona warunkami.

§17. SIŁA WYŻSZA

1. Strony niniejszej umowy nie będą ponosiły odpowiedzialności, jeżeli wykonanie któregośkolwiek z jego zobowiązań wynikających z niniejszej 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 jakie na dzień podpisania umowy spowodował koronawirus w związku, z którym ogłoszono stan epidemii w RP i uwzględnił te ograniczenia podpisując niniejszą 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. INNE POSTANOWIENIA

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.:
 - a) zmiany świadczenia Wykonawcy na świadczenie tej samej lub lepszej jakości i parametrach przy zachowaniu tożsamości przedmiotu umowy,

- b) zmiany terminu wykonania umowy, jeżeli jego niedochowanie wynika z przyczyn nie leżących po stronie Wykonawcy, z zastrzeżeniem § 14 ust. 4 niniejszej umowy,
 - c) zmiany danych Wykonawcy (np. zmiana siedziby, adresu, nazwy),
 - d) zmiany rodzajów i wielkości opakowań,
 - e) zmiany przepisów prawnych (np. akcyza, VAT), jeżeli wpłynie na sposób wykonania lub na wysokość ceny – zgodnie ze zmienionymi przepisami,
 - f) zmiany norm przedmiotowych na produkt oraz zmiany zakresu i norm metod badań,
 - g) zmiany ilości i częstotliwości dostaw w przypadku decyzji stosownych organów wojskowych,
 - h) zmiany podwykonawcy uczestniczącego w realizacji umowy, w wypadku, kiedy Wykonawca określił go, co do tożsamości w ofercie lub rezygnacji z podwykonawcy,
 - i) zmiany zakresu podwykonawstwa lub rezygnacji z podwykonawcy,
 - j) umożliwienia dalszej realizacji przedmiotu umowy przez konsorcjum, z którego składu ubył jeden z jego członków,
 - k) zmiany terminu, w jakim Zamawiający poinformuje Wykonawcę o zamiarze skorzystania z prawa opcji.
 - l) zmiany Odbiorcy lub miejsca dostawy zgodnie ze wskazaniem właściwej instytucji wojskowej, wynikającej z potrzeb Sił Zbrojnych RP.
2. Powyższe zmiany wymagają zachowania formy pisemnej (aneks) pod rygorem nieważności oraz pisemnego wniosku jednej ze stron o zmianę wraz z uzasadnieniem.
3. Wykonawca zobowiązuje się wykonać zamówienie bez udziału podwykonawców. *albo* Wykonawca zobowiązuje się załączyć do umowy wykaz podmiotów, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia oraz wskazać zakres prac wykonywanych przez te podmioty czynności (Załącznik nr 3 do niniejszej umowy). W przypadku zmiany podmiotów uczestniczących w wykonaniu zamówienia Wykonawca niezwłocznie zaktualizuje wykaz dostarczając go Zamawiającemu.
4. W sprawach nieuregulowanych umową mają zastosowanie przepisy ustawy z dnia 11 września 2019 r. – Prawo zamówień publicznych (t.j. Dz. U. z 2021 r., poz. 1129 ze zm.), przepisy wykonawcze do tej ustawy, przepisy ustawy z dnia 23 kwietnia 1964 r. Kodeks cywilny (t. j. Dz. U. z 2020 r., poz. 1740 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 2020 r., poz. 1842 ze zm.).
5. Spory wynikające z niniejszej umowy rozstrzyga polski Sąd właściwy rzeczowo i miejscowo dla siedziby Zamawiającego.
6. Prawem właściwym dla niniejszej umowy i wszelkich sporów z niej wynikających będzie prawo polskie.
7. Wszelkie zmiany umowy wymagają formy pisemnego aneksu pod rygorem nieważności.
8. Załączniki wymienione w niniejszej umowie stanowią jej integralną część.
9. Korespondencję związaną z realizacją niniejszej umowy należy kierować do Zamawiającego tj. 1 Regionalnej Bazy Logistycznej.
10. Umowa wchodzi w życie z dniem podpisania.
11. 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 podmiotów, które będą uczestniczyć w wykonaniu zamówienia,

Załącznik nr 4 – Oświadczenie członków konsorcjum o sposobie zapłaty należności z tytułu wykonania umowy.

ZAMAWIAJĄCY

WYKONAWCA

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

PRZETWORY ZBOŻOWE, STRĄCZKOWE I ZIEMNIACZANE

MAKA PSZENNA TYP 500

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mąki pszennej typ 500.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mąki pszennej typ 500 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-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
- PN-A-74041 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie ilości i jakości glutenu
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza
- PN-EN ISO 2171 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i ich przetwory - Oznaczanie zawartości popiołu metodą spalania
- PN-EN ISO 3093 Pszenica, żyto i mąki z nich uzyskane, pszenica durum i semolina - Oznaczanie liczby opadania metodą Hagberga-Pertena
- PN-ISO 7305 Przetwory zbożowe - Oznaczanie kwasowości tłuszczowej

1.3 Określenie produktu

Mąka pszenna typ 500 - otrzymana z oczyszczonego ziarna pszenicy (*Triticum aestivum* ssp. *vulgare*)

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 z odcieniem żółtym	PN-A-74013
2	Zapach	Swoisty, niedopuszczalny stęchły, pleśni i inny nieswoisty	
3	Smak	Swoisty, niedopuszczalny gorzki i inny nieswoisty	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	14	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość popiołu - całkowitego, %(m/m) - nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m) nie więcej niż	do 0,50 0,1	PN-ISO 2171 PN-A-74014
3	Kwasowość tłuszczowa, mg KOH/100g s.m., nie więcej niż	50	PN-ISO 7305
4	Liczba opadania, nie mniej niż	220	PN-EN ISO 3093
5	Ilość glutenu %, nie mniej niż	25	PN-A-74041
6	Rozpływalność glutenu, mm, nie więcej niż	9	
7	Zawartość zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych	niedopuszczalna	PN-A-74016
8	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	
9	Stopień rozdrobnienia - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 265µm, %(m/m) nie mniej niż - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 150µm, %(m/m) nie mniej niż	99 70	PN-A-74015

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

3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

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

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowanie transportowe

Zgrzewa termokurczliwa lub worek papierowy trzywarstwowy 25kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste,

bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*

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

MAKA PSZENNA TYP 750

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mąki pszennej typ 750.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mąki pszennej typ 750 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-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
- PN-A-74041 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie ilości i jakości glutenu
- PN-EN-ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza
- PN-EN ISO 2171 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i ich przetwory - Oznaczanie zawartości popiołu metodą spalania
- PN-EN ISO 3093 Pszenica, żyto i mąki z nich uzyskane, pszenica durum i semolina - Oznaczanie liczby opadania metodą Hagberga-Pertena
- PN-ISO 7305 Przetwory zbożowe - Oznaczanie kwasowości tłuszczowej

1.3 Określenie produktu

Mąka pszenna typ 750 - otrzymana z oczyszczonego ziarna pszenicy (*Triticum aestivum* ssp. *vulgare*)

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 z odcieniem żółtym	PN-A-74013
2	Zapach	Swoisty, niedopuszczalny stęchły, pleśni i inny nieswoisty	
3	Smak	Swoisty, niedopuszczalny gorzki i inny nieswoisty	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	14	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość popiołu - całkowitego, %(m/m) - nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m) nie więcej niż	od 0,70 do 0,78 0,1	PN-ISO 2171 PN-A-74014
3	Kwasowość tłuszczowa, mg KOH/100g s.m., nie więcej niż	50	PN-ISO 7305
4	Liczba opadania, nie mniej niż	220	PN-EN ISO 3093
5	Ilość glutenu %, nie mniej niż	25	PN-A-74041
6	Rozpływalność glutenu, mm, nie więcej niż	9	
7	Zawartość zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych	niedopuszczalna	PN-A-74016
8	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	
9	Stopień rozdrobnienia - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 265µm, %(m/m) nie mniej niż - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 150µm, %(m/m) nie mniej niż	99 70	PN-A-74015

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

3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

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

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowanie transportowe

Zgrzewa termokurczliwa lub worek papierowy trzywarstwowy 25kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*

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

MAKA ŻYTNIA TYP 720

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mąki żytniej typ 720.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mąki żytniej typ 720 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-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
 - PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
 - PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
 - PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
- Specyfikacja Warunków Zamówienia 63

- PN-A-74041 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie ilości i jakości glutenu
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza
- PN-EN ISO 3093 Pszenica, żyto i mąki z nich uzyskane, pszenica durum i semolina - Oznaczanie liczby opadania metodą Hagberga-Pertena
- PN-ISO 7305 Przetwory zbożowe - Oznaczanie kwasowości tłuszczowej

1.3 Określenie produktu

Mąka żytnia typ 720 - otrzymana z oczyszczonego ziarna żyta (secale cereale L.)

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 z odcieniem szarawym	PN-A-74013
2	Zapach	Swoisty, niedopuszczalny stęchły, pleśni i inny nieswoisty	
3	Smak	Swoisty, niedopuszczalny gorzki i inny nieswoisty	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	14	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość popiołu - całkowitego, %(m/m) - nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m) nie więcej niż	od 0,59 do 0,78 0,1	PN-ISO 2171 PN-A-74014
3	Kwasowość tłuszczowa, mg KOH/100g s.m., nie więcej niż	50	PN-ISO 7305
4	Liczba opadania, nie mniej niż	85	PN-EN ISO 3093
5	Zawartość zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych	niedopuszczalna	PN-A-74016
6	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	
7	Stopień rozdrobnienia - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierwiastka kwadratowego z prześwitu 265µm, %(m/m) nie mniej niż	99	PN-A-74015

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

3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

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

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowanie transportowe

Zgrzewa termokurczliwa lub worek papierowy trzywarstwowy 25kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*

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

MAKA ZIEMNIACZANA

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mąki ziemniaczanej 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-74706 Przetwory skrobiowe - Metody badań krochmali
- PN-EN ISO 1666 Skrobia- Oznaczanie wilgotności Metoda suszarkowa
- PN-EN ISO 3593 Skrobia- Oznaczanie popiołu

1.3 Określenie produktu

Mąka ziemniaczana

Produkt otrzymany przez mechaniczne oddzielenie od innych części składowych ziemniaka, wypłukanie, oczyszczenie, wysuszenie i odsianie, przeznaczona do celów spożywczych i technicznych

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	Smak i zapach	Typowy dla skrobii ziemniaczanej, bez obcego zapachu i posmaku	PN-A-74706
2	Barwa: - superior standard - superior - prima	Czysto biała, nie ciemniejsza od wzorca I Biała, nie ciemniejsza od wzorca II Biała, ciemniejsza od wzorca II	
3	Barwa wg systemu CIE, L nie mniej niż: - superior standard - superior - prima	93 91 -	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność w %(m/m), nie więcej niż	20	PN-EN ISO 1666
2	Zawartość popiołu w suchej masie % (m/m) ,nie więcej niż: - superior standard - superior - prima	0,35 0,40 0,50	PN-EN ISO 3593
3	Zanieczyszczenia makroskopowe, liczba pstrocin na 1dm ² , nie więcej niż: - superior standard - superior - prima	50 (tolerancja do 20%) 80 (tolerancja do 20%) Nie normalizuje się	PN-A-74706
4	pH	5,5-7,5	
5	Zawartość substancji mineralnych nierozpuszczalnych w 10% roztworze kwasu solnego w suchej masie % (m/m), nie więcej niż: - superior standard - superior - prima	0,06 0,07 0,10	

Zawartość zanieczyszczeń, pestycydów 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 wynosić 1 kg.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 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

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

5.4 Oznaczanie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tablicy 3.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

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.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - zgrzewa termokurczliwa o masie od 10 do 12 kg lub worek papierowy trzywarstwowy 25 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*

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

MAKARON SPAGHETTI

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu spaghetti 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-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań

1.3 Określenie produktu

Makaron spaghetti

Produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy durum, odpowiednio uformowany i wysuszony

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
Przed ugotowaniem			

1	Wygląd	Postać długich, prostych, cienkich nitok o wyrównanym kształcie i długości oraz o jednolitej barwie, dopuszczalne sporadyczne nieliczne zniekształcenia i nieliczne pstrociny	PN-A-74130
2	Zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny nieswoisty	
Po ugotowaniu			
3	Wygląd	Zachowany kształt makaronu, bez zlepek, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstrociny	PN-A-74130
4	Smak i zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	11	PN-A-74130
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,12	
3	Zawartość makaronu niewłaściwej długości lub zdeformowanego przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż	10	
4	Obecność zanieczyszczeń organicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	niedopuszczalna	
6	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

Zawartość zanieczyszczeń, pestycydów 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 Trwałość

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

4 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 500 g.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

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

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowanie transportowe

Opakowania transportowe - pudła kartonowe do 10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*

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

MAKARON – KOLANKO

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania makaronu - kolanka.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu-kolanka 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-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań

1.3 Określenie produktu

Makaron - kolanko

Produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy durum, odpowiednio uformowany i wysuszony.

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
Przed ugotowaniem			
1	Wygląd	Forma krótka makaronu, postać kolanek o wyrównanym kształcie i wielkości, jednolitej, wyrównanej barwie, dopuszczalne sporadyczne niewielkie zniekształcenia, sporadyczne pęknięcia na powierzchni i nieliczne pstrociny	PN-A-74130
2	Zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny obcy	
Po ugotowaniu			
3	Wygląd	Zachowany kształt makaronu, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstrociny	PN-A-74130
4	Smak i zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni, kwaśny i inny obcy	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	11	PN-A-74130
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,12	

3	Zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż	10	
4	Obecność zanieczyszczeń organicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	niedopuszczalna	
6	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

Zawartość zanieczyszczeń, pestycydów 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 Trwałość

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

4 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 500 g.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

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

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

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

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

6.1.2. Opakowanie transportowe

Opakowania transportowe - pudła kartonowe do 10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością. Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*

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

MAKARON - RURKI

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania makaronu - rurki.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu-rurek 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-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań

1.3 Określenie produktu

Makaron - rurki

Produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy durum, odpowiednio uformowany i wysuszony

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
Przed ugotowaniem			
1	Wygląd	Forma krótka makaronu, postać rurek o wyrównanym kształcie i wielkości, długości, jednolitej i wyrównanej barwie, dopuszczalne sporadyczne niewielkie zniekształcenia, sporadyczne pęknięcia na powierzchni i nieliczne pstrocziny	PN-A-74130
2	Zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny obcy	
Po ugotowaniu			
3	Wygląd	Zachowany kształt makaronu, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstrocziny	PN-A-74130
4	Smak i zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni, kwaśny i inny obcy	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	11	PN-A-74130
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,12	
3	Zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż	10	
4	Obecność zanieczyszczeń organicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	niedopuszczalna	
6	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

Zawartość zanieczyszczeń, pestycydów 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 Trwałość

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

4 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 500 g.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

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

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowanie transportowe

Opakowania transportowe - pudła kartonowe do 10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*

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

MAKARON - LASAGNE

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania makaronu - lasagne.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu-lasagne 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-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań

1.3 Określenie produktu

Makaron - lasagne

Produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy durum, odpowiednio uformowany i wysuszony

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
Przed ugotowaniem			
1	Wygląd	Makaron w postaci dużych, prostokątnych płatów o wyrównanym kształcie i wielkości, jednolitej, wyrównanej barwie, dopuszczalne sporadyczne niewielkie zniekształcenia, uszkodzenia mechaniczne, sporadyczne pęknięcia na powierzchni i nieliczne pstruczyny	PN-A-74130
2	Zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny obcy	
Po ugotowaniu			
3	Wygląd	Zachowany kształt makaronu, bez zlepów, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstruczyny	PN-A-74130
4	Smak i zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni, kwaśny i inny obcy	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	11	

2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,12	PN-A-74130
3	Zawartość makaronu niewłaściwej wielkości, zdeformowanego, z uszkodzeniami mechanicznymi przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż	10	
4	Obecność zanieczyszczeń organicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	niedopuszczalna	
6	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

Zawartość zanieczyszczeń, pestycydów 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 Trwałość

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

4 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 500 g.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

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

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowanie transportowe

Opakowania transportowe - pudła kartonowe do 10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*

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

MAKARON RAZOWY

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnymi wymaganiami jakościowymi wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu razowego 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-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań

1.3 Określenie produktu

Makaron razowy

Makaron otrzymany z mąki razowej z przemiału ziarna pszenicy twardej (*Triticum durum*), odpowiednio uformowany i wysuszony, formy krótkie

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

Tabela 1 – Wymagania organoleptyczne			
Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
Przed ugotowaniem			
1	Wygląd	Makaron formy krótkie, o wyrównanym kształcie, długości, wielkości oraz o jednolitej barwie, dopuszczalne sporadyczne niewielkie zniekształcenia, sporadyczne pęknięcia na powierzchni i nieliczne pstroczyny	PN-A-74130
2	Zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny obcy	
Po ugotowaniu			
3	Wygląd	Zachowany kształt makaronu, bez zlepek, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstroczyny	PN-A-74130
4	Smak i zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni i inny obcy	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	11	PN-A-74130
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,12	
3	Zawartość makaronu zdeformowanego przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż	10	
4	Obecność zanieczyszczeń organicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	niedopuszczalna	
6	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

Zawartość zanieczyszczeń, pestycydów 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 Trwałość

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

4 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 500 g.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

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

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowanie transportowe

Opakowania transportowe - pudła kartonowe do 10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*

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

MAKARON - ŁAZANKI

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania makaronu - łazanek.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu-lazanek 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-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań

1.4 Określenie produktu

Makaron - lazanki

Produkt otrzymany z surowców pochodzących z przemiału ziarna pszenicy durum, odpowiednio uformowany i wysuszony

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
Przed ugotowaniem			
1	Wygląd	Forma krótka makaronu, postać małych kwadracików o wyrównanym kształcie i wielkości, jednolitej i wyrównanej barwie, dopuszczalne sporadyczne niewielkie zniekształcenia, sporadyczne pęknięcia na powierzchni i nieliczne pstrociny	PN-A-74130
2	Zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny obcy	
Po ugotowaniu			
3	Wygląd	Zachowany kształt makaronu, bez zlepek, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstrociny	PN-A-74130
4	Smak i zapach	Swoisty dla użytych surowców, dopuszczalny lekko otrębiasty, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni, kwaśny i inny obcy	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	11	PN-A-74130
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,12	
3	Zawartość makaronu o niewłaściwym kształcie (zdeformowanego) przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż	10	
4	Obecność zanieczyszczeń organicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	niedopuszczalna	
6	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

Zawartość zanieczyszczeń, pestycydów 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 Trwałość

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

4 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 500 g.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

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

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowanie transportowe

Opakowania transportowe - pudła kartonowe do 10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*

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

MAKARON RYŻOWY

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu ryżowego 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-74130 Makaron – Pobieranie próbek i metody badań

1.4 Określenie produktu

Makaron ryżowy

Produkt otrzymany z mąki ryżowej i wody, odpowiednio uformowany i wysuszony

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

Tabela 1 – Wymagania organoleptyczne			
Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
Przed ugotowaniem			
1	Wygląd	Postać długich, prostych, cienkich nitok, wstążek o wyrównanym kształcie i długości oraz o jednolitej barwie, dopuszczalne sporadyczne nieliczne zniekształcenia i nieliczne pstrociny	PN-A-74130
2	Zapach	Swoisty dla użytych surowców, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, i inny nieswoisty	
Po ugotowaniu			
3	Wygląd	Zachowany kształt makaronu, bez zlepow, konsystencja niekleista, dopuszczalne sporadyczne zniekształcenia i nieliczne pstrociny	PN-A-74130
4	Smak i zapach	Swoisty dla użytych surowców, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	12	PN-A-74130
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,12	

3	Zawartość makaronu niewłaściwej długości lub zdeformowanego przed ugotowaniem, %(m/m), nie więcej niż	10	
4	Obecność zanieczyszczeń organicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	niedopuszczalna	
6	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

Zawartość zanieczyszczeń, pestycydów 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 Trwałość

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

4 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 500 g.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

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

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowanie transportowe

Opakowania transportowe - pudła kartonowe do 10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*

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

RYŻ BIAŁY

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ryżu białego 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-74220 Przetwory zbożowe - Ryż
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza
- PN-ISO 7301 Ryż - Wymagania

1.3 Określenie produktu

Ryż biały

Ryż biały, bardzo dobrze szlifowany (z ziaren ryżu w procesie szlifowania usunięto całość okrywy i prawie cały zarodek), cały (ziarno całe lub część ziarna, którego długość jest równa lub większa niż $\frac{3}{4}$ średniej długości całego ziarna), długoziarnisty

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	Ziarna zdrowe, czyste, dobrze wykształcone, dojrzałe, barwa biała do kremowej, jednolita;	PN-A-74220
2	Zapach	Swoisty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni i inny nietypowy	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	15,0	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość zanieczyszczeń nieorganicznych, %(m/m) nie więcej niż	0,5	PN-ISO 7301
3	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m) nie więcej niż	0,5	
4	Zawartość ziaren ryżu nieobłuszczonego %(m/m) nie więcej niż	0,3	
5	Zawartość ziaren ryżu brązowego nie preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż	1,0	
6	Zawartość ziaren ryżu brązowego preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż	1,0	
7	Zawartość ziaren ryżu białego preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż	1,0	
8	Zawartość ziaren uszkodzonych, %(m/m) nie więcej niż	3,0	
9	Zawartość ziaren niedojrzałych i źle wykształconych %(m/m) nie więcej niż	2,0	
10	Zawartość ziaren kredowych, %(m/m) nie więcej niż	5,0	
11	Zawartość ziaren czerwonych i ziaren z czerwonym prążkiem %(m/m) nie więcej niż	12,0	
12	Zawartość ziaren ryżu woskowatego, %(m/m) nie więcej niż	1,0	
13	Frakcja części ziaren poniżej 1,4 mm, %(m/m) nie więcej niż	0,1	
14	Zawartość ziaren łamanych, %(m/m) nie więcej niż	5,0	
15	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalna	

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

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

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

Według norm podanych w Tablicy 1.

Wygląd ocenić wizualnie 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

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

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.

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

6.1.2. Opakowanie transportowe

Pudła tekturowe od 10kg do 20kg lub worki foliowe od 10 do 20kg lub papierowe trzywarstwowe 25kg, zszywane.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*

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

RYŻ BRĄZOWY

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ryżu brązowego 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-74220 Przetwory zbożowe - Ryż
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza
- PN-ISO 7301 Ryż - Wymagania

1.3 Określenie produktu

Ryż brązowy

Ziarno ryżu z którego została usunięta tylko łuska

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	Ziarna całe (ziarno całe lub część ziarna, którego długość jest równa lub większa niż $\frac{3}{4}$ średniej długości całego ziarna), zdrowe, czyste, dobrze wykształcone, dojrzałe, barwa jasnożółta do brązowej, jednolita;	PN-A-74220
2	Zapach	Swoisty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni i inny nietypowy	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	15,0	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość zanieczyszczeń nieorganicznych, %(m/m) nie więcej niż	0,5	
3	Zawartość zanieczyszczeń organicznych, %(m/m) nie więcej niż	1,0	PN-ISO 7301
4	Zawartość ziaren ryżu nieobłuszczonego %(m/m) nie więcej niż	2,5	
5	Zawartość ziaren ryżu białego nie preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż	1,0	
6	Zawartość ziaren ryżu brązowego preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż	1,0	
7	Zawartość ziaren ryżu białego preparowanego termicznie, %(m/m) nie więcej niż	1,0	
8	Zawartość ziaren uszkodzonych, %(m/m) nie więcej niż	4,0	
9	Zawartość ziaren niedojrzałych i źle wykształconych %(m/m) nie więcej niż	8,0	
10	Zawartość ziaren kredowych, %(m/m) nie więcej niż	5,0	
11	Zawartość ziaren czerwonych %(m/m) nie więcej niż	12,0	
12	Zawartość ziaren ryżu woskowatego, %(m/m) nie więcej niż	1,0	
13	Frakcja części ziaren poniżej 1,4 mm, %(m/m) nie więcej niż	0,1	
14	Zawartość ziaren łamanych, %(m/m) nie więcej niż	5,0	
15	Zawartość ziaren uszkodzonych termicznie, %(m/m) nie więcej niż	2,0	
16	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalna	

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

3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

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

Według norm podanych w Tablicy 1.

Wygląd ocenić wizualnie 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

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

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.

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

6.1.2. Opakowanie transportowe

Pudła tekturowe od 10kg do 20kg lub worki foliowe od 10 do 20kg lub papierowe trzywarstwowe 25kg, zszywane.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*

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

KASZA PĘCZAK

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pęczaku 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-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy

- PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza

1.3 Określenie produktu

Kasza pęczak

Produkt otrzymany z oczyszczonego, obłuszczonego i obtoczonego ziarna jęczmienia

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	Ziarna o owalnym lub wrzecionowatym kształcie z zaokrąglonymi brzegami	PN-A-74013
2	Barwa	Jasnoszara	
3	Zapach	Typowy, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, spalenizny i inny nietypowy	
4	Smak po ugotowaniu	Typowy, niedopuszczalny smak kwaśny, gorzki i inny nietypowy	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	14,5	PN-EN-ISO 712
2	Przesiew przez sito blaszane o średnicy oczek 0,6mm, %(m/m) nie więcej niż	0,1	PN-A-74015
3	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalna	
4	Obecność metali, szkła i innych zanieczyszczeń nieorganicznych	Niedopuszczalna	
5	Zawartość nie obłuszczonych ziaren, %(m/m), nie więcej niż: - kaszy - jęczmienia lub jego części	0,3	PN-A-74016
6	Zawartość ziaren kaszy innych roślin uprawnych, %(m/m), nie więcej niż:	1,5	
7	Zawartość zanieczyszczeń organicznych %(m/m), nie więcej niż: - w tym zanieczyszczeń organicznych szkodliwych dla zdrowia	0,1 0,02	
8	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-74014

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

3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

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

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowanie transportowe

Pudła tekturowe od 10kg do 20kg lub worki foliowe od 10 do 20kg lub papierowe trzywarstwowe 25kg, zszywane.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*

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

KASZA GRYCZANA

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy gryczanej 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-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza

1.3 Określenie produktu

Kasza gryczana

Kasza otrzymana z oczyszczonego, obłuszczonego, prażonego i sortowanego ziarna gryki

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	Żółta z odcieniem brunatnym	PN-A-74013
2	Smak	Swoisty, niedopuszczalny smak kwaśny, gorzki i inny nietypowy	
3	Zapach	Swoisty, niedopuszczalny zapach stęchlizny, pleśni, spalenizny i inny nietypowy	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	13,0	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość kaszy i mąki gryczanej przesiewającej się przez sito blaszane o średnicy oczek 1mm, %(m/m) nie więcej niż	0,2	PN-A-74015
3	Zawartość kaszy gryczanej łamanej, przesiewającej się przez sito blaszane o średnicy oczek 2,4mm, %(m/m) nie więcej niż	7	
4	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalna	PN-A-74016
5	Obecność metali, szkła i innych zanieczyszczeń nieorganicznych	Niedopuszczalna	
6	Zawartość zanieczyszczeń organicznych %(m/m), nie więcej niż: - nie obłuszczonych ziaren gryki, - obłuszczonych ziaren roślin uprawnych - ziaren roślin obcych - zanieczyszczeń organicznych szkodliwych dla zdrowia	1,2	
		0,5	
		0,2	
		0,5	
		0,05	

7	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-74014
---	--	-----	------------

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

3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

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

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowanie transportowe

Pudła tekturowe od 10kg do 20kg lub worki foliowe od 10 do 20kg lub papierowe trzywarstwowe 25kg, zszywane.

Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*

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

KASZA MANNA

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy manny 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-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza
- PN-A-74007 Przetwory zbożowe – Oznaczanie kwasowości
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia

1.3 Określenie produktu

Kasza manna - produkt otrzymany z ziarna pszenicy, przeznaczony do celów konsumpcyjnych.

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 z odcieniem żółtawym	PN-A-74013
2	Zapach	Swoisty, zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty niedopuszczalny	
3	Smak po ugotowaniu	Swoisty, niedopuszczalny smak gorzki i inny nieswoisty	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, %(m/m) nie więcej niż	15,3	PN-EN-ISO 712
2	Kwasowość stopnie nie więcej niż	3	PN-A 74007
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego w %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-74014
4	Obecność cząstek nasion kąkol	niedopuszczalna	PN-A-74016

5	Stopień rozdrobnienia - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierzwiastka kwadratowego z prześwitu 850µm, %(m/m) nie mniej niż - przesiew przez sito opięte gazą młyńską o wielkości pierzwiastka kwadratowego z prześwitu 230µm, %(m/m) nie więcej niż	97 3	PN-A-74015
6	Obecność zanieczyszczeń metalicznych o wymiarach liniowych nie większych niż 0,3mm i masie jednostkowej nie większej niż 0,2mg w 1kg kaszy manny, mg nie więcej niż	3	PN-A-74016
7	Obecność zanieczyszczeń metalicznych o ostrych końcach lub brzegach oraz szkła oraz zanieczyszczeń metalicznych o wymiarach liniowych większych niż 0,3mm i masie większej niż 0,2mg	niedopuszczalna	
8	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

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

3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

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

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowanie transportowe

Worek foliowy od 10 do 20kg lub papierowy trzywarstwowy 25kg, zszywany. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*

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

KASZA KUSKUS RAZOWA

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kaszy kuskus razowej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy kuskus razowej 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-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Oznaczanie wilgotności – Metoda odwoławcza
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń

1.3 Określenie produktu

Kasza kuskus razowa

Produkt otrzymany z połączenia pełnoziarnistej mąki z pszenicy durum (semoliny) z wodą, solą i olejem, przeznaczony do celów konsumpcyjnych.

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	Postać drobnych kuleczek	PN-A-74013
2	Barwa	Beżowa do ciemnobieżowej	
3	Zapach	Swoisty, niedopuszczalny zapach pleśni, stęchły i inny nieswoisty	

4	Smak i zapach po ugotowaniu	Swoisty, niedopuszczalny smak gorzki i inny nieswoisty	
---	-----------------------------	--	--

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, %(m/m) nie więcej niż	14,0	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% (m/m) roztworze kwasu solnego w %(m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-74014
3	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-A-74016
4	Obecność zanieczyszczeń organicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność zanieczyszczeń mineralnych	niedopuszczalna	

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

3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

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

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowanie transportowe

Worek foliowy od 10 do 20kg lub papierowy trzywarstwowy 25kg, zszywany. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*

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

PLATKI OWSIANE

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków owsianych 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-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74007 Przetwory zbożowe - Oznaczanie kwasowości
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe - Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego

1.3 Określenie produktu

Płatki owsiane - produkt otrzymany przez zgniecenie na walcach całego obłuszczonego ziarna owsa i poddaniu obróbce hydrotermicznej

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	Szarobiała o różnych odcieniach	PN-A-74013

2	Smak	Swoisty, lekko orzeszkowy, smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny	
3	Zapach	Swoisty, zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	12	PN-EN-ISO 712
2	Kwasowość, stopnie, nie więcej niż	6	PN-A-74007
3	Zawartość mączki owsianej przesiewającej się przez sito jedwabne o wielkość pierwiastka kwadratowego 150 µm, %(m/m) nie więcej niż	2	PN-A-74015
4	Zawartość ziarna owsa i innych ziaren roślin uprawnych nie zgniecionych, %(m/m) nie więcej niż	0,2	PN-A-74016
5	Zawartość ziaren innych roślin uprawnych kłosowych zgniecionych, %(m/m) nie więcej niż w tym ziaren żyta zgniecionych %(m/m), nie więcej niż	3,0	
		0,5	
6	Zawartość zanieczyszczeń organicznych w tym nasiona chwastów szkodliwych dla zdrowia %(m/m), nie więcej niż	0,3	
		0,05	
7	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	
8	Obecność cząstek metali i szkła	niedopuszczalna	PN-A-74014
9	Zawartość luźnych plewek %(m/m), nie więcej niż	0,2	
10	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m), nie więcej niż	0,1	

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

3 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 400g.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

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

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowanie transportowe

Worek foliowy od 10 do 20kg lub papierowy trzywarstwowy 25kg, zszywany. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*

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

PŁATKI KUKURYDZIANE

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków kukurydzianych 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-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN- EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza

1.3 Określenie produktu

Płatki kukurydziane

Produkt otrzymany z oczyszczonego ziarna kukurydzy (*Zea mays* L.) poddanego w procesie produkcyjnym odpowiednim zabiegom hydrotermicznym, gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej

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	Sypkie płatki o nieregularnym owalnym kształcie, powierzchnia chropowata, niedopuszczalne zlepienia	PN-A-74013
2	Barwa	Złocisto-jasnobrązowa	
3	Konsystencja	Chrupka	
4	Smak	Swoisty, smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny	
5	Zapach	Swoisty, zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	6	PN-EN-ISO 712
2	Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,4	PN-A-74016
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,1	PN-A-74014
4	Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych i ferromagnetycznych	niedopuszczalna	PN-A-74016
5	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

Zawartość zanieczyszczeń, pestycydów 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 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

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

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowanie transportowe

Worek foliowy od 10 do 20kg lub papierowy trzywarstwowy 25 kg, zszywany. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*

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

PŁATKI ŻBOŻOWE CZEKOLADOWE

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków zbożowych czekoladowych 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-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu

solnego

— PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza

1.3 Określenie produktu

Platki zbożowe czekoladowe

Produkt zbożowy otrzymany metodą ekstruzji z odpowiednio spreparowanej mąki pszennej, kukurydzianej, ryżowej, z dodatkiem kakao (co najmniej 6,0%), gotowy do spożycia bez dodatkowej obróbki termicznej

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	Postać kuleczek lub muszelek, dopuszcza się pojedyncze zlepienia	PN-A-74013
2	Barwa	Ciemnobrązowa	
3	Konsystencja	Chrupka	
4	Smak	Typowy dla produktów zbożowych, z wyraźnym posmakiem czekolady; smak kwaśny, gorzki i inny nieswoisty niedopuszczalny	PN-A-74013
5	Zapach	Typowy dla produktów zbożowych, z wyraźnym zapachem czekolady; zapach stęchlizny, pleśni i inny nieswoisty niedopuszczalny	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność %(m/m), nie więcej niż	5	PN-EN-ISO 712
2	Zanieczyszczenia organiczne pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-74016
3	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych wyrażona zawartością popiołu nierozpuszczalnego w 10% HCl, %(m/m) nie więcej niż	0,15	PN-A-74014
4	Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych i ferromagnetycznych	niedopuszczalna	PN-A-74016
5	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

Zawartość zanieczyszczeń, pestycydów 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 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 1 kg.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

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

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowanie transportowe

Worek foliowy od 10 do 20kg lub papierowy trzywarstwowy 25 kg, zszywany. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*

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

TORTILLA PSZENNA

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego tortilli pszennej 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-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych

1.4 Określenie produktu

Tortilla pszenna

Produkt z ciasta otrzymanego z mąki pszennej z dodatkiem wody, oleju roślinnego, odpowiednio uformowany, podany odpowiednim zabiegom technologicznym, przeznaczony do spożycia z dodatkiem nadzienia zarówno na zimno jak i po obróbce cieplnej

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	Płaskie, okrągłe, cienkie placki o średnicy ok. 30cm, o wyrównanym kształcie i wielkości, niedopuszczalne uszkodzenia mechaniczne, przypalenia, zabrudzenia powierzchni wyrobu
2	Konsystencja	Elastyczna, niedopuszczalna zbyt twarda, krucha
3	Barwa	Kremowa, w miarę jednolita
4	Zapach i smak	Swoisty dla użytych surowców, niedopuszczalny smak i zapach stęchlizny, pleśni i inny obcy

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soli, %(m/m), nie więcej niż	1,2	PN-A-82100

Zawartość zanieczyszczeń 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 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

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 wyglądu, 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

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe - powinno zawierać 12 sztuk lub 18 sztuk tortilli pszennej.

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.

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

6.1.2. Opakowanie transportowe

Opakowania transportowe - pudła kartonowe do 10 kg. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*

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

MUSLI JABŁKOWE

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musli jabłkowego 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-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie wilgotności -Metoda odwoławcza

1.3 Określenie produktu

Musli jabłkowe – mieszanka płatków zbożowych (owsianych - co najmniej 65% i kukurydzianych - co najmniej 12%) z dodatkiem rodzynek (co najmniej – 10%), suszonych lub liofilizowanych jabłek (co najmniej 3%), płatków migdałowych, orzechów laskowych, nasion słonecznika, wiórków kokosowych i innych dodatków, przeznaczona 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	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Sypka mieszanina składników różnorodnego kształtu, widoczne poszczególne składniki mieszanki, niedopuszczalne trwałe zbrylenia	PN-A-74013
2	Barwa	Barwa charakterystyczna dla poszczególnych składników	
3	Smak i zapach	Charakterystyczne dla użytych surowców, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce (stęchły, zjełczały i inne obce)	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, %(m/m), nie więcej niż	12,0	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego, %(m/m), nie więcej niż	0,15	PN-A-74014
3	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-74016
4	Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

Zawartość zanieczyszczeń, pestycydów 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 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 300 g.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

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

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowanie transportowe

Worek foliowy od 10 do 20kg lub papierowy trzywarstwowy 25kg, zszywany. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*

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

MUSLI TRUSKAWKOWE

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musli truskawkowego 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-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza

1.3 Określenie produktu

Musli truskawkowe – mieszanka płatków zbożowych (owsianych - co najmniej 65% i kukurydzianych - co najmniej 12%) z dodatkiem rodzynek (co najmniej – 10%), truskawek liofilizowanych (co najmniej 4%), płatków migdałowych, orzechów laskowych, nasion słonecznika, wiórków kokosowych i innych dodatków, przeznaczone 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	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Sypka mieszanina składników różnorodnego kształtu, widoczne poszczególne składniki mieszanki, niedopuszczalne trwałe zbrylenia	PN-A-74013
2	Barwa	Barwa charakterystyczna dla poszczególnych składników	
3	Smak i zapach	Charakterystyczne dla użytych surowców, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce (stęchły, zjełczały i inne obce)	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, %(m/m), nie więcej niż	12,0	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego, %(m/m), nie więcej niż	0,15	PN-A-74014
3	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, ułamek masowy wynoszący %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-74016
4	Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

Zawartość zanieczyszczeń, pestycydów 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 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 300 g.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

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

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowanie transportowe

Worek foliowy od 10 do 20kg lub papierowy trzywarstwowy 25kg, zszywany. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*

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

MUSLI MORELOWE

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musli morelowego 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-74013 Przetwory zbożowe - Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74014 Przetwory zbożowe - Oznaczanie popiołu nierozpuszczalnego w 10 procent (m/m) roztworze kwasu solnego
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe - Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-EN ISO 712 Ziarno zbóż i przetwory zbożowe - Oznaczanie wilgotności - Metoda odwoławcza

1.3 Określenie produktu

Musli morelowe – mieszanka płatków zbożowych (owsianych - co najmniej 65% i kukurydzianych - co najmniej 12%) z dodatkiem rodzynek (co najmniej – 10%), suszonych lub liofilizowanych moreli (co najmniej 5%), płatków migdałowych, orzechów laskowych, nasion słonecznika, wiórków kokosowych i innych dodatków, przeznaczone 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	Metody badań według
1	Wygląd zewnętrzny	Sypka mieszanina składników różnorodnego kształtu, widoczne poszczególne składniki mieszanki, niedopuszczalne trwałe zbrylenia	PN-A-74013
2	Barwa	Barwa charakterystyczna dla poszczególnych składników	
3	Smak i zapach	Charakterystyczne dla użytych surowców, niedopuszczalne posmaki i zapachy obce (stęchły, zjełczały i inne obce)	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, %(m/m), nie więcej niż	12,0	PN-EN-ISO 712
2	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze kwasu solnego, %(m/m), nie więcej niż	0,15	PN-A-74014
3	Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, ułamek masowy wynoszący %(m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-74016
4	Obecność zanieczyszczeń nieorganicznych	niedopuszczalna	
5	Obecność szkodników zbożowo-mącznych i innych oraz ich pozostałości	niedopuszczalna	

Zawartość zanieczyszczeń, pestycydów 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 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

4 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 300 g.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

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

Według norm podanych w Tablicy 1.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowanie jednostkowe

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

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

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

6.1.2. Opakowanie transportowe

Worek foliowy od 10 do 20kg lub papierowy trzywarstwowy 25 kg, zszywany. Materiał opakowaniowy dopuszczony do kontaktu z żywnością.

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed zniszczeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, śladów pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz w miesiącu*

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

FASOLA BIAŁA JEDNOLITA

1 Wstęp

1.2 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fasoli białej jednolitej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli białej jednolitej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.3 Dokumenty powołane

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

- PN-R-74014 Ziarno roślin strączkowych jadalnych. Metody badań
- PN-A-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności

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	Czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez szkodniki, suche, niewyschnięte, bez zanieczyszczeń,	pkt. 5.2
2	Zapach	Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych	PN-R-74014
3	Barwa	Charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku, bez przebarwień	pkt. 5.2

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż	18	PN-A-74011
2	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,2	PN-R-74014
3	Zawartość ziaren innych odmian, % (m/m), nie więcej niż :	5	
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych (części łodyg, strączyń, liści, nasion chwastów nieszkodliwych dla zdrowia) % (m/m), nie więcej niż	0,3	
5	Zawartość nasion chwastów szkodliwych dla zdrowia(np. kąkol, rdest), % (m/m), nie więcej niż	0,1	
6	Zawartość ziaren odmiennego barwy, % (m/m), nie więcej niż : a) ziaren czarnych b) ziaren kolorowych	niedopuszczalna 1	
7	Obecność zanieczyszczeń: a) ziaren zapleśniałych, b) szkodników i ich pozostałości, c) ziaren porażonych strąkowcem	niedopuszczalna	PN-R-74014

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 500 g.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 Trwałość

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

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1

Ocena wyglądu zewnętrznego, barwy ziaren fasoli

Oceniać w świetle dziennym, rozproszonym przez oględziny ziaren fasoli rozsypanej w jednej warstwie.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

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.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*

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

FASOLA BIAŁA JAŚ KARŁOWY

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fasoli białej Jaś karłowy.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli białej Jaś karłowy 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-R-74014 Ziarno roślin strączkowych jadalnych. Metody badań
- PN-A-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności

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	Czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez szkodniki, suche, niewyschnięte, bez zanieczyszczeń,	pkt. 5.2
2	Zapach	Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych	PN-A-74014
3	Barwa	Charakterystyczna dla zdrowych ziaren danego gatunku, bez przebarwień	pkt. 5.2

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż	18	PN-A-74011
2	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,2	PN-R-74014
3	Zawartość ziaren innych odmian, % (m/m), nie więcej niż:	2	
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych (części łodyg, strączyń, liści, nasion chwastów nieszkodliwych dla zdrowia itp.) % (m/m), nie więcej niż	0,3	
5	Zawartość nasion chwastów szkodliwych dla zdrowia (np. kąkol, rdest) % (m/m), nie więcej niż	0,1	
6	Zawartość ziaren odmiennej barwy, % (m/m), nie więcej niż : a) ziaren czarnych b) ziaren kolorowych	niedopuszczalna 1	
7	Obecność zanieczyszczeń: d) ziaren zapleśniałych, e) szkodników i ich pozostałości, f) ziaren porażonych strąkowcem	niedopuszczalna	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 500 g.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 Trwałość

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

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1.

Ocena wyglądu zewnętrznego ziaren fasoli

Oceniać w świetle dziennym, rozproszonym przez oględziny ziaren fasoli rozsypanej w jednej warstwie.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

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.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*

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

FASOLA CZERWONA

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli czerwonej 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-R-74014 Ziarno roślin strączkowych jadalnych. Metody badań
- PN-A-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności

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	Czyste, całe, zdrowe, jędrne, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, suche ale nie za bardzo wyschnięte, bez zanieczyszczeń,	pkt 5.2
2	Zapach	Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych	PN-R-74014
3	Barwa	Charakterystyczna dla zdrowych ziaren, bez przebarwień	pkt 5.2

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż	18	PN-A-74011
2	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, % (m/m), nie więcej niż	0,2	PN-R-74014
3	Zawartość ziaren odmiennej barwy (czarnych, białych), % (m/m), nie więcej niż :	5	
4	Zawartość zanieczyszczeń organicznych (części łodyg, strączyń, liści, nasion chwastów nieszkodliwych dla zdrowia itp.) % (m/m), nie więcej niż	0,3	
5	Zawartość nasion chwastów szkodliwych dla zdrowia(np. kąkol, rdest) % (m/m), nie więcej niż	0,1	
6	Obecność zanieczyszczeń: g) ziaren zapełniających, h) szkodników i ich pozostałości, i) ziaren porażonych strąkowcem	niedopuszczalna	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 500 g.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 Trwałość

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

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Według norm podanych w Tablicy 1

Ocena wyglądu zewnętrznego ziaren fasoli

Oceniać w świetle dziennym, rozproszonym przez oględziny ziarn fasoli rozsypanych w jednej warstwie.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

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.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*

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

GROCH OBLUSKANY CAŁY

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania grochu obłuskanego całego.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego grochu obłuskanego całego 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-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności
- PN-A-74013 Przetwory zbożowe. Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe. Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe. Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-V-74008 Przetwory zbożowe. Groch obłuskany polerowany specjalny

1.3 Określenie produktu

Groch obłuskany cały

Ziarna grochu siewnego czyszczone, poddane obróbce hydrotermicznej, obłuszczeniu i polerowaniu

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	Czyste, całe, zdrowe, dobrze wykształcone, bez otworów spowodowanych przez owady, suche, niewyschnięte,	pkt 5.2
2	Zapach	Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów	PN-A-74013
3	Barwa	Żółta	pkt 5.2

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż	15	PN-A-74011
2	Zawartość kaszy grochowej % (m/m), nie więcej niż	0,3	PN-A-74015
3	Zawartość mączki grochowej % (m/m), nie więcej niż	0,1	
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych % (m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-74016
5	Obecność cząstek metali i szkła	niedopuszczalna	
6	Zawartość połówek grochu, % (m/m), nie więcej niż	5	
7	Zawartość grochu łamanego, % (m/m), nie więcej niż	3	

8	Zawartość grochu zielonego w żółtym, % (m/m), nie więcej niż	7	PN-V-74008
9	Zawartość grochu nie obłuskanego, % (m/m), nie więcej niż	1	
10	Zawartość ziaren innych roślin uprawnych % (m/m), nie więcej niż w tym: łubinu gorzkiego % (m/m), nie więcej niż	0,5 0,05	
11	Zawartość grochu ściemniałego, % (m/m), nie więcej niż	2	
12	Zawartość grochu uszkodzonego przez szkodniki % (m/m), nie więcej niż	5	
13	Obecność strąkowca i innych szkodników lub ich pozostałości	niedopuszczalna	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 500 g.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 Trwałość

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

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wygląd i barwę ocenić wizualnie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Zapach ocenić wg PN-A-74013.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

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.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*

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

GROCH OBLUSKANY POŁÓWKI

1 Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania grochu obłuskanego połówki.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego grochu obłuskanego połówek przeznaczanego 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-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności
- PN-A-74013 Przetwory zbożowe. Badania organoleptyczne mąki i kaszy
- PN-A-74015 Przetwory zbożowe. Oznaczanie stopnia rozdrobnienia
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe. Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-V-74008 Przetwory zbożowe. Groch obłuskany polerowany specjalny

1.3 Określenie produktu

Groch obłuskany połówki

Rozłupane ziarna grochu siewnego, bez względu na kształt, czyszczone, poddane obróbce hydrotermicznej, obłuszczeniu i polerowaniu, pozostające na sicie, którego oczka mają średnicę 4mm

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	Czyste, zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki	pkt 5.2
2	Zapach	Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych zapachów	PN-A-74013
3	Barwa	Żółta	pkt 5.2

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż	15	PN-A-74011
2	Zawartość kaszy grochowej % (m/m), nie więcej niż	0,5	PN-A-74015
3	Zawartość mączki grochowej % (m/m), nie więcej niż	0,2	
4	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych % (m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-74016
5	Obecność cząstek metali i szkła	niedopuszczalna	
6	Zawartość grochu całego, % (m/m), nie więcej niż	5	PN-V-74008
7	Zawartość grochu łamanego, % (m/m), nie więcej niż	3	
8	Zawartość grochu zielonego w żółtym, % (m/m), nie więcej niż	7	
9	Zawartość grochu nie obłuskanego, % (m/m), nie więcej niż	1	
10	Zawartość ziaren innych roślin uprawnych % (m/m), nie więcej niż w tym: łubinu gorzkiego % (m/m), nie więcej niż	0,1 0,05	
11	Zawartość grochu ściemniałego, % (m/m), nie więcej niż	3	
12	Zawartość grochu uszkodzonego przez szkodniki % (m/m), nie więcej niż	5	
13	Obecność strąkowca i innych szkodników lub ich pozostałości	niedopuszczalna	

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 500 g.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 Trwałość

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

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wygląd i barwę ocenić wizualnie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Zapach ocenić wg PN-A-74013.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

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.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*

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

SOCZEWICA ZIELONA

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soczewicy zielonej 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-R-74014 Ziarno roślin strączkowych jadalnych. Metody badań
- PN-A-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe. Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-V-74008 Przetwory zbożowe. Groch obłuskany polerowany specjalny

1.3 Określenie produktu

Soczewica zielona

Nasiona soczewicy jadalnej oczyszczone, poddane obróbce hydrotermicznej

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Specyfikacja Warunków Zamówienia 124

2.2 Wymagania organoleptyczne

Według Tablicy 1.

Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wygląd	Okrągłe płaskie ziarna o ostrych brzegach, czyste, zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki	pkt 5.2
2	Barwa	Zielonooliwkowa	
3	Zapach	Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych	PN-R-74014

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż	15	PN-A-74011
2	Zawartość ziaren innych roślin uprawnych % (m/m), nie więcej niż	0,1	PN-V-74008
3	Obecność cząstek metali i szkła	niedopuszczalna	PN-A-74016
4	Obecność szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-V-74008

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 500 g.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 Trwałość

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

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wygląd i barwę ocenić wizualnie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Zapach ocenić wg PN-R-74014.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe.

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.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*

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

SOCZEWICA CZERWONA

1 Wstęp

1.1 Zakres

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

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soczewicy czerwonej 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-R-74014 Ziarno roślin strączkowych jadalnych. Metody badań
- PN-A-74011 Ziarno zbóż, nasiona roślin strączkowych i przetwory zbożowe. Oznaczanie wilgotności
- PN-A-74016 Przetwory zbożowe. Oznaczanie szkodników, ich pozostałości i zanieczyszczeń
- PN-V-74008 Przetwory zbożowe. Groch obłuskany polerowany specjalny

1.3 Określenie produktu

Soczewica czerwona

Nasiona soczewicy brunatnej pozbawione łupinek, poddane obróbce hydrotermicznej

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	Okrągłe płaskie ziarna o ostrych brzegach, czyste, zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki	pkt 5.2
2	Barwa	Typowa, lekko pomarańczowa	
3	Zapach	Naturalny, swoisty, bez zapachu pleśni, stęchlizny i innych obcych	PN-R-74014

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2

Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wilgotność, % (m/m), nie więcej niż	15	PN-A-74011
2	Zawartość ziaren innych roślin uprawnych % (m/m), nie więcej niż	0,1	PN-V-74008
3	Obecność cząstek metali i szkła	niedopuszczalna	PN-A-74016
4	Obecność szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	PN-V-74008

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz pozostałości pestycydów zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

3 Masa netto

Masa netto powinna wynosić 500 g.

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 Trwałość

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

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych

Wygląd i barwę ocenić wizualnie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Zapach ocenić wg PN-R-74014.

5.3 Oznaczanie cech fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicy 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe.

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.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 10kg do 20kg lub worki papierowe trzywarstwowe 25kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Częstotliwość dostaw

Sugerowana realizacja dostaw – 1 raz na kwartał*

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

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

**WYKAZ PODWYKONAWCÓW, KTÓRZY BĘDĄ UCZESTNICZYĆ
W WYKONANIU ZAMÓWIENIA**

Lp.	Nazwa i adres podmiotu uczestniczącego w wykonaniu zamówienia	Zakres wykonywanych czynności