Bydgoszcz, dn. 02.12.2024 r.

**Dotyczy**:postępowania o udzielenie zamówienia publicznego na:

**„SUKCESYWNE DOSTAWY PIECZYWA I WYROBÓW CUKIERNICZYCH”**

**Nr sprawy 35/ZP/D/ŻYWN/2024**

**WYJAŚNIENIE ORAZ ZMIANA TREŚCI SWZ**

Zamawiający 11 Wojskowy Oddział Gospodarczy w Bydgoszczy, działając na podstawie art. 284 ust. 2 oraz art. 286 ust. 1,3, 5,7, 9 ustawy z dnia 11 września   
2019 r. Prawo zamówień publicznych (tj. Dz. U. z 2024 r., poz. 1320 ) – dalej „Pzp”, niniejszym udziela wyjaśnień treści Specyfikacji Warunków Zamówienia, a także dokonuje zmiany treści SWZ w postępowaniu na: ***„*SUKCESYWNE DOSTAWY PIECZYWA I WYROBÓW CUKIERNICZYCH*”***

**Pytanie nr 1:**

Zamawiający w szczegółowym opisie przedmiotu zamówienia (załącznik nr 1a do SWZ) w pozycji nr 4 - Rogal pszenny zawarł informacje dotyczące bułki graham. Brak informacji dotyczących wymagań jakościowych dla rogala pszennego. Wnosimy   
o uzupełnienie załącznik nr 1a do SWZ o wymagania jakościowe dla rogala pszennego

**Odpowiedź na pytanie nr 1:**

Zamawiający informuje, że dokonuje zmiany w pozycji nr 4 Opisu przedmiotu zamówienia ( załącznik nr 1a do SWZ, załącznik nr 2 do umowy) poprzez dołączenie wymagań jakościowych odpowiednich dla **ROGALA PSZENNEGO**.

**BYŁO:**

Załącznik nr 1a do SWZ/

Załącznik nr 2 do umowy

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **ROGAL PSZENNY**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Bułki graham**

Pieczywo pszenne zwykłe wyrabiane z mąki pszennej typ 1850 z ewentualnym dodatkiem mąki pszennej typ 750, na drożdżach, z dodatkiem soli i innych surowców określonych recepturą.

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Masa pojedynczej bułki graham - 50g.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Kształt kopulasty o podstawie owalnej lub okrągłej, nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni | PN-A-74108 |
| 2 | Skórka | Ściśle połączona z miękiszem, chropowata, o barwie od szarozłocistej do ciemnozłocistej;  grubość skórki nie mniejsza niż 2,5mm; |
| 3 | Miękisz | Miękisz o barwie ciemnej, o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności;  miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury;  nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość, stopnie, nie większa niż | 3 | PN-A-74108 |
| 2 | Objętość 100g pieczywa, cm3, nie mniejsza niż | 170 |
| 3 | Masa pieczywa\* do 4h po wypieku, g | 50 | metoda wagowa |

\*dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk pieczywa wynosi ±4% z tym, że średnia arytmetyczna masy 30 sztuk pieczywa nie powinna być mniejsza od podanej w tablicy

**3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

Sprawdzenie masy pieczywa wykonać metodą wagową.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

* 1. **Znakowanie**

**Z**godnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**POWINNO BYĆ:**

Załącznik nr 1a do SWZ/

Załącznik nr 2 do umowy

**SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. **ROGAL PSZENNY**
2. **Wstęp**

**1.1 Zakres**

**1 Wstęp**

* 1. **Zakres**

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

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

* 1. **Dokumenty powołane**

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

* PN-A-74108 Pieczywo - Metody badań

**1.3 Określenie produktu**

**Rogale pszenne**

Pieczywo pszenne wyborowe wyrabiane z mąki pszennej typ 550, na drożdżach, z dodatkiem soli, cukru i innych surowców określonych recepturą

**2 Wymagania**

**2.1 Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Rogale pszenne o masie jednostkowej wynoszącej 100g.

**2.2 Wymagania organoleptyczne**

Według Tablicy 1.

**Tablica 1 – Wymagania organoleptyczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Wygląd zewnętrzny | Kształt półkolistego walca o końcach zwężonych; nie dopuszczalne wyroby zdeformowane, zgniecione, zabrudzone, spalone, ze śladami pleśni | PN-A-74108 |
| 2 | Skórka | Skórka ściśle połączona z miękiszem, gładka, o barwie od złocistej do ciemnozłocistej;  grubość skórki nie mniejsza niż 2mm; |
| 3 | Miękisz | Miękisz o dość równomiernej porowatości i równomiernym zabarwieniu, suchy w dotyku o dobrej krajalności;  miękisz po lekkim nacisku powinien wrócić do stanu pierwotnego bez deformacji struktury; nie dopuszcza się wyrobów o miękiszu lepkim, niedopieczonym, z zakalcem, kruszącym się, zanieczyszczonym, z obecnością grudek mąki lub soli |
| 4 | Smak i zapach | Typowy dla tego rodzaju pieczywa, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy |

**2.3 Wymagania fizykochemiczne**

Według Tablicy 2.

**Tablica 2 – Wymagania fizykochemiczne**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Cechy** | **Wymagania** | **Metody badań według** |
| 1 | Kwasowość, stopnie, nie większa niż | 3 | PN-A-74108 |
| 2 | Objętość 100g pieczywa, cm3, nie mniejsza niż | 280 |
| 3 | Masa pieczywa\* do 4h po wypieku, g | 100 | metoda wagowa |

\*dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk pieczywa wynosi ±4% z tym, że średnia arytmetyczna masy 30 sztuk pieczywa nie powinna być mniejsza od podanej w tablicy

**3 Trwałość**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 48 godz. od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**4 Metody badań**

**4.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania**

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

**4.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

Sprawdzenie masy pieczywa wykonać metodą wagową.

**5 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**5.1 Pakowanie**

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

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

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

* 1. **Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**5.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

Ponadto Zamawiający dokonuje zmiany w zestawieniu cenowym – załącznik nr 2 a i 2 b do SWZ. Modyfikacji ulega sposób liczenia ceny jednostkowej brutto wskazany przez Zamawiającego w nagłówku dla kolumny nr 8:

**BYŁO:**

## Załącznik nr 2a do SWZ

**Załącznik nr 2b do SWZ**

**ZESTAWIENIE CENOWE ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH STANOWIĄCYCH PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:**

Cena jednostkowa brutto = **kol 7x kol 9 = kol 8**

**POWINNO BYĆ:**

## Załącznik nr 2a do SWZ

**Załącznik nr 2b do SWZ**

**ZESTAWIENIE CENOWE ARTYKUŁÓW SPOŻYWCZYCH STANOWIĄCYCH PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA:**

Cena jednostkowa brutto = **kol 7+ kol 9 = kol 8**

**Zamawiający informuje, iż sposób obliczenia ceny został dokładnie opisany w Rozdziale XX w SWZ**

Powyższe modyfikacje wymagają zmiany załączników do SWZ: 1a Opis przedmiotu zamówienia, 2a i 2b – zestawienie cenowe dla obydwu część, a także załącznika   
nr 2 do umowy. Ponadto Zamawiający informuje, iż zmienia termin składania, otwarcia ofert, a także termin związania ofertą, co z kolei skutkuje koniecznością zmiany ogłoszenia o zamówieniu.

**BYŁO:**

|  |
| --- |
| **Rozdział XI.**  **Termin związania ofertą** |

1. Wykonawca jest związany złożoną ofertą od dnia upływu terminu składania ofert   
   do dnia **03.01.2025 r.**

|  |
| --- |
| **Rozdział XVI.**  **Sposób oraz termin składania ofert** |

1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy umieścić wyłącznie za pośrednictwem Portalu Smartpzp pod adresem

<https://www.platformazakupowa.pl/transakcja/1023084>

**do dnia 05.12.2024 r. do godz. 09:30**

|  |
| --- |
| **Rozdział XVII.**  **Termin otwarcia ofert** |

1. Otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po upływie terminu składania ofert, nie później niż następnego dnia, w którym upłynął termin składania ofert   
   tj.: **05.12.2024 r. o godz. 10:00.**

**POWINNO BYĆ:**

|  |
| --- |
| **Rozdział XI.**  **Termin związania ofertą** |

1. Wykonawca jest związany złożoną ofertą od dnia upływu terminu składania ofert   
   do dnia **07.01.2025 r.**

|  |
| --- |
| **Rozdział XVI.**  **Sposób oraz termin składania ofert** |

1. Ofertę wraz z wymaganymi dokumentami należy umieścić wyłącznie za pośrednictwem Portalu Smartpzp pod adresem

<https://www.platformazakupowa.pl/transakcja/1023084>

**do dnia 09.12.2024 r. do godz. 09:30**

|  |
| --- |
| **Rozdział XVII.**  **Termin otwarcia ofert** |

1. Otwarcie ofert nastąpi niezwłocznie po upływie terminu składania ofert, nie później niż następnego dnia, w którym upłynął termin składania ofert   
   tj.: **09.12.2024 r. o godz. 10:00.**

**UWAGA:**

**Podczas przygotowania oferty Zamawiający wymaga zastosowania zmienionych załączników.**

Zmiany treści SWZ , załączników oraz ogłoszenia Zamawiający zamieści niezwłocznie za pośrednictwem platformy zakupowej w miejscu publikacji SWZ   
i Ogłoszenia.

**KOMENDANT**

(-) ppłk Wiesław ZAWIŚLAK