

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

Poz. 1,2,3 4

1.	Nazwa grupy (produkty)	Woda mineralna gazowana o poj. 1,5l i 0,5l Woda mineralna niegazowana o poj.1,5l i 0,5 l
2.	Charakterystyka	Naturalna woda mineralna nienasycona dwutlenkiem węgla – niegazowana, nasycona dwutlenkiem węgla – gazowana. Średniozmineralizowana - zawartość składników mineralnych w 1 litrze wody nie mniej niż 750mg. Bezbarwna, klarowna, bez osadów i innych zanieczyszczeń, Woda pochodząca z udokumentowanych zasobów podziemnych o naturalnym stabilnym składzie mineralnym, butelkowana u źródła przez producenta.
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, zanieczyszczenia mechaniczne, zmętnienie, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne opakowań jednostkowych, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowania jednostkowe – butelki z tworzywa typu PET o poj. 1,5l oraz 0,5l Opakowanie zbiorcze zgrzewka termokurczliwa max 6 szt po 1,5l oraz 12szt po 0,5 l Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok)
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 4 ÷ 20°C. Przechowywać w suchym i zacienionym miejscu, wolnym od obcych zapachów. Chronić przed przemrożeniem i działaniem promieni słonecznych. Zaleca się spożycie do 12 godzin po otwarciu butelki.
6.	Transport	Wodę należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie

Poz. 5,6,7,8

1.	Nazwa grupy (produkty)	Sok 100% grejpfrutowy , pomarańczowy, jabłkowy , z czarnej porzeczki
2.	Charakterystyka	Sok produkowany w 100% z soku owoców: grejpfrutów, pomarańczy, jabłek, czarnej porzeczki lub zagęszczonego soku owocowego, zawierający naturalne składniki smakowo – aromatyczne, Bez zawartości chemicznych konserwantów, sztucznych barwników i sztucznych aromatów. Konsystencja – płynna, dopuszcza się opalizację oraz naturalne zmętnienie pochodzące od użytych do produkcji owoców, Barwa , smak i zapach– charakterystyczny dla użytych owoców.
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, silne zmętnienie, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne kartoników, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych (bombaże kartonów),
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	Opakowania jednostkowe -- karton 1l Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok)
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 4 ÷ 20°C
6.	Transport	Soki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie

Poz. 9

1.	Nazwa grupy (produkty)	Sok owocowy o poj. 0,2 l
2.	Charakterystyka	Sok produkowany w 100% z soku owoców: grejpfrutów, pomarańczy, jabłek, czarnej porzeczki itp lub zagęszczonego soku owocowego, zawierający naturalne składniki smakowo – aromatyczne, Bez zawartości chemicznych konserwantów, sztucznych barwników i sztucznych aromatów. Konsystencja – płynna, dopuszcza się opalizację oraz naturalne zmętnienie pochodzące od użytych do produkcji owoców, Barwa , smak i zapach– charakterystyczny dla użytych owoców.
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, silne zmętnienie, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne kartoników, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych (bombaże kartonów),
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowania jednostkowe – kartoniki wielowarstwowe powlekane, termozgrzewalne typu TETRA PAK - kartonik 0,2l z przyklejoną słomką opakowanie zbiorcze- zgrzewka termokurczliwa na podkładce tekturowej Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok)
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 4 ÷ 20°C
6.	Transport	Soki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie

Poz. 10

1.	Nazwa grupy (produkty)	Napój owocowy
2.	Charakterystyka	Napój owocowy, wyprodukowany z soków zagęszczonych. Niegazowany, pasteryzowany. Różne smaki; jabłko – pomarańcza, jabłko – brzoskwinia, jabłko-mięta, pomarańcza, jabłko, brzoskwinia, czerwony grejpfrut, czerwona pomarańcza, wieloowocowy itp.. Zawartość soku z zagęszczonego soku z owoców nie mniej niż 19%. Konsystencja – płynna, klarowna. Barwa – charakterystyczna dla użytych składników, Smak i zapach – charakterystyczny dla składników użytych do wyrobu soku, smak świeży, orzeźwiający.
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, stęchły, mdły itp., zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, silne zmętnienie, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne kartoników, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych (bombaże kartonów),
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowania jednostkowe – karton 1l opakowanie zbiorcze- zgrzewka termokurczliwa Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok)
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura 4 ÷ 20°C
6.	Transport	Soki i napoje należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie

Poz.11, 12,13,14,15,

1.	Nazwa grupy (produkty)	NAPOJE GAZOWANE o poj. 0,5l : o smaku pomarańczowym o smaku cytrynowo- limonkowym o smaku czerwonej oranżady Tonik Coca- cola (orginał)
2.	Charakterystyka	produkty –napoje gazowane tj nasyczone dwutlenkiem węgla w przypadku napoju o smaku pomarańczowym, zawartość soku pomarańczowego (zagęszczonego) nie mniej niż 3%. konsystencja – płynna barwa- charakterystyczna dla danego rodzaju napoju, napój klarowny, bez osadów i innych zanieczyszczeń, smak i zapach – charakterystyczny dla danego rodzaju bez obcych posmaków, w przypadku Toniku lekko gorzkawy, Woda użyta do napojów pochodząca z udokumentowanych zasobów podziemnych o naturalnym stabilnym składzie mineralnym, izolowanym nakładem geologicznym chroniącym zasób od zanieczyszczeń, ze stale monitorowanych ujęć.
3.	Cechy dyskwalifikujące	obce posmaki, zapachy, smak gorzki, mocno kwaśny, zanieczyszczenia mechaniczne, objawy psucia, zafermentowania, pleśnienia, silne zmętnienie, zmiana zabarwienia, uszkodzenia mechaniczne opakowań, brak oznakowania, nieszczelność, obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych.
4.	Materiał opakowaniowy, znakowanie	opakowania jednostkowe – butelki z tworzywa typu PET opoj. 0,5l Opakowanie zbiorcze zgrzewka termokurczliwa max 12 szt Opakowanie powinno zawierać nazwę dostawcy-producenta , adres, nazwę produktu, pojemność opakowania, datę – termin produkcji i przydatności do spożycia (należy spożyć do...miesiąc rok)
5.	Warunki, sposób przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone, czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami. Temperatura $4 \pm 20^{\circ}\text{C}$
6.	Transport	Napoje i soki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości.
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie

Poz.16

1.	Nazwa grupy	Sok warzywno - owocowy
2.	Charakterystyka	Sok produkowany z przecieru i soku zagęszczonego warzyw i owoców o zawartości nie mniej niż 80 % tych składników . W zależności od rodzaju soku warzywno - owocowego z dodatkiem przypraw cebuli , oliwek, pieprzu czarnego, bazyli, ekstraktu ziół , użytych w celu uzyskania konkretnego rodzaju . Pasteryzowany , nie gazowany , konsystencja płynna , przecierowa , wynikająca z produktów użytych do produkcji . Bez zawartości chemicznych konserwantów , sztucznych barwników i sztucznych aromatów. Barwa charakterystyczna dla użytych składników. Smak i zapach charakterystyczny dla produktów użytych do produkcji danego rodzaju soku .
3.	Cechy dyskwalifikujące	Obce posmaki i zapachy , smak gorzki , mocno kwaśny stęchły itp. zanieczyszczenia mechaniczne , objawy psucia, zafermentowania , pleśnienia, zmiana zabarwienia , uszkodzenia mechaniczne kartoników , brak oznakowania , nieszczelność , obecność zanieczyszczeń chemicznych i bakterii chorobotwórczych (bombaże kartonów)
4.	Materiał opakowaniowy , znakownie	Opakowanie jednostkowe kartoniki lub butelki : 200ml-500ml Opakowanie powinno zawierać nazwę producenta , adres , nazwę produktu, pojemność opakowania , datę produkcji i termin przydatności do spożycia.
5.	Warunki przechowywania	Pomieszczenia do przechowywania wydzielone , czyste oraz zabezpieczone przed szkodnikami . Temperatura : 4 - 20 stopni C.
6.	Transport	Soki należy przewozić środkami transportowymi dostosowanymi do przewozu żywności w warunkach zapewniających utrzymanie właściwej jakości .
7.	Częstotliwość dostaw	Na zamówienie .