

Dostawa dodatków do napojów bezalkoholowych, gazowanych w pięciu zadaniach CPV: 15890000-3

**Zadanie 1.** Aromaty, barwniki i ekstrakty.

**Zadanie 2.** Baza napojowa do oranżady czerwonej.

**Zadanie 3.** Emulsja oraz zagęszczony sok pomarańczowy.

**Zadanie 4.** Aromat buratino oraz zmętniacz.

**Zadanie 5.** Dodatki funkcjonalne, w tym substancje konserwujące, regulatory kwasowości, substancje słodzące oraz stabilizatory.

**Zadanie 1.**

Aromaty, barwniki i ekstrakty.

Dostawa aromatu cytrynowego 1 (pierwszy rodzaj) przeznaczonego do napojów bezalkoholowych, gazowanych

Lp.	Parametr	Wartość/cecha charakterystyczna dla aromatu	
1.	Okres przydatności	6 – 12 miesięcy	
2.	Preferowane opakowanie jednostkowe	10 kg	
3.	Preferowany skład	preparaty aromatyczne, naturalne substancje aromatyczne	
4.	Znakowanie	„aromat” lub „naturalny aromat cytrynowy z innymi naturalnymi aromatami”	
5.	Barwa	bezbardwy, akceptowalny jasnożółty	
6.	Zapach	charakterystyczny, cytrynowy	
7.	Wygląd	klarowna ciecz	
8.	Dozowanie	max. 1 kg/1000 l	
9.	Gęstość	0,78 – 0,82 g/cm <sup>3</sup>	
10.	Refrakcja	1,351 – 1,371 nd/20	
11.	Wartość energetyczna	w wyrobie gotowym, do którego wykorzystana się aromat	95 kJ/22 kcal
12.	Zawartość tłuszczu (w tym kwasy tłuszczowe nasycone)		0 g (0 g)
13.	Zawartość węglowodanów (w tym cukrów)		5,6 g (5 g)
14.	Zawartość białka		0 g
15.	Zawartość soli		0 g
16.	Produkt nie jest genetycznie modyfikowany i nie pochodzi z organizmów genetycznie modyfikowanych (GMO) w rozumieniu Rozporządzenia WE nr 1829/2003 oraz 1830/2003		
17.	Produkt jest zgodny z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego 1169/2011 i nie zawiera żadnych alergenów.		
18.	Produkt i jego składniki nie zostały poddane działaniu promieniowania jonizującego i nie wymagają specjalnego znakowania.		
19.	Produkt nie zawiera surowców pochodzenia zwierzęcego, jest odpowiedni dla wegan.		
20.	Planowana wielkość zamówienia	110 kg	
21.	Minimalna wielkość zamówienia	10 kg	

Dostawa aromatu cytrynowego 2 (drugi rodzaj) przeznaczonego do napojów bezalkoholowych, gazowanych

Lp.	Parametr	Wartość/cecha charakterystyczna dla aromatu
1.	Okres przydatności	6 – 12 miesięcy
2.	Preferowane opakowanie jednostkowe	10 kg
3.	Preferowany skład	preparaty aromatyczne, naturalne substancje aromatyczne
4.	Znakowanie	„aromat” lub „naturalny aromat cytrynowy z innymi naturalnymi aromatami”
5.	Barwa	bezbarwny, akceptowalny jasnożółty
6.	Zapach	charakterystyczny
7.	Wygląd	klarowna ciecz
8.	Dozowanie	0,4-0,5 kg/1000l
9.	Gęstość	0,840 – 0,880 g/cm <sup>3</sup>
10.	Refrakcja	1,355 – 1,375 nd/20
11.	Produkt nie jest genetycznie modyfikowany i nie pochodzi z organizmów genetycznie modyfikowanych (GMO) w rozumieniu Rozporządzenia WE nr 1829/2003 oraz 1830/2003	
12.	Produkt jest zgodny z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego 1169/2011 i nie zawiera żadnych alergenów.	
13.	Produkt i jego składniki nie zostały poddane działaniu promieniowania jonizującego i nie wymagają specjalnego znakowania.	
14.	Produkt nie zawiera surowców pochodzenia zwierzęcego, jest odpowiedni dla wegan.	
15.	Planowana wielkość zamówienia	20 kg
16.	Minimalna wielkość zamówienia	10 kg

Dostawa aromatu limonka przeznaczonego do napojów bezalkoholowych, gazowanych

Lp.	Parametr	Wartość/cecha charakterystyczna dla aromatu
1.	Okres przydatności	6 – 12 miesięcy
2.	Preferowane opakowanie jednostkowe	10 kg
3.	Preferowany skład	preparaty aromatyczne, naturalne substancje aromatyczne
4.	Znakowanie	„aromat” lub „naturalny aromat limonki z innymi naturalnymi aromatami”
5.	Barwa	bezbarwny
6.	Zapach	charakterystyczny
7.	Wygląd	klarowna ciecz
8.	Dozowanie	0,2 – 0,3 kg/1000 l
9.	Gęstość	0,863 – 0,903 g/cm <sup>3</sup>
10.	Refrakcja	1,360 – 1,380 nd/20
11.	Produkt nie jest genetycznie modyfikowany i nie pochodzi z organizmów genetycznie modyfikowanych (GMO) w rozumieniu Rozporządzenia WE nr 1829/2003 oraz 1830/2003	
12.	Produkt jest zgodny z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego 1169/2011 i nie zawiera żadnych alergenów.	
13.	Produkt i jego składniki nie zostały poddane działaniu promieniowania jonizującego i nie wymagają specjalnego znakowania.	
14.	Produkt nie zawiera surowców pochodzenia zwierzęcego, jest odpowiedni dla wegan.	
15.	Planowana wielkość zamówienia	20 kg
16.	Minimalna wielkość zamówienia	10 kg

Dostawa aromatu mięty ogrodowej przeznaczonego do napojów bezalkoholowych, gazowanych

Lp.	Parametr	Wartość/cecha charakterystyczna dla aromatu	
1.	Okres przydatności	6 – 12 miesięcy	
2.	Preferowane opakowanie jednostkowe	10 kg	
3.	Preferowany skład	preparaty aromatyczne, naturalne substancje aromatyczne	
4.	Znakowanie	„aromat” lub „naturalny aromat mięty ogrodowej z innymi naturalnymi aromatami”	
5.	Barwa	bezbarwna	
6.	Zapach	charakterystyczny	
7.	Wygląd	klarowna ciecz	
8.	Dozowanie	0,7 – 0,9 kg/1000 l	
9.	Preferowana wartość odżywcza aromatu	Wartość energetyczna	2735 kJ/660 kcal
10.		Zawartość tłuszczu (w tym kwasy tłuszczowe nasycone)	0 g (0 g)
11.		Zawartość węglowodanów (w tym cukrów)	0 g (0 g)
12.		Zawartość białka	0 g
13.		Zawartość soli	0 g
14.	Gęstość	0,796 – 0,836 g/cm <sup>3</sup>	
15.	Refrakcja	1,360 – 1,380 nd/20	
16.	Produkt nie jest genetycznie modyfikowany i nie pochodzi z organizmów genetycznie modyfikowanych (GMO) w rozumieniu Rozporządzenia WE nr 1829/2003 oraz 1830/2003		
17.	Produkt jest zgodny z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego 1169/2011 i nie zawiera żadnych alergenów.		
18.	Produkt i jego składniki nie zostały poddane działaniu promieniowania jonizującego i nie wymagają specjalnego znakowania.		
19.	Produkt nie zawiera surowców pochodzenia zwierzęcego, jest odpowiedni dla wegan.		
20.	Planowana wielkość zamówienia	80 kg	
21.	Minimalna wielkość zamówienia	10 kg	

Dostawa aromatu mięty pieprzowej przeznaczonego do napojów bezalkoholowych, gazowanych

Lp.	Parametr	Wartość/cecha charakterystyczna dla aromatu
1.	Okres przydatności	6 – 12 miesięcy
2.	Preferowane opakowanie jednostkowe	5 kg
3.	Preferowany skład	preparaty aromatyczne, naturalne substancje aromatyczne
4.	Znakowanie	„aromat” lub „naturalny aromat mięty pieprzowej”
5.	Barwa	bezbarwny
6.	Zapach	charakterystyczny
7.	Wygląd	klarowna ciecz, dopuszczona opalizacja
8.	Dozowanie	0,4 – 0,5 kg/1000 l
9.	Gęstość	0,858 – 0,898 g/cm <sup>3</sup>
10.	Refrakcja	1,372 – 1,392 nd/20
11.	Produkt nie jest genetycznie modyfikowany i nie pochodzi z organizmów genetycznie modyfikowanych (GMO) w rozumieniu Rozporządzenia WE nr 1829/2003 oraz 1830/2003	
12.	Produkt jest zgodny z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego 1169/2011 i nie zawiera żadnych alergenów.	
13.	Produkt i jego składniki nie zostały poddane działaniu promieniowania jonizującego i nie wymagają specjalnego znakowania.	
14.	Produkt nie zawiera surowców pochodzenia zwierzęcego, jest odpowiedni dla wegan.	
15.	Planowana wielkość zamówienia	5 kg
16.	Minimalna wielkość zamówienia	5 kg

Dostawa barwnika zielonego: kompleksu miedziowego chlorofilin przeznaczonego do napojów bezalkoholowych, gazowanych

Lp.	Parametr	Wartość/cecha charakterystyczna dla barwnika
1.	Okres przydatności	12 – 18 miesięcy
2.	Preferowane opakowanie jednostkowe	5 kg
3.	Preferowany skład	glikol propylenowy (E1520) 70%, polisorbat 80 (E433) 23%, kompleks miedziowy chlorofilin (E141(ii))
4.	Znakowanie	„barwnik: kompleks miedziowy chlorofilin” albo „barwnik: E141”
5.	Barwa	Ciemnozielony
6.	Zapach	trawiasty, ziołowy
7.	Wygląd	Płyn
8.	Dozowanie	maksymalnie 1,4 kg/1000 l
9.	Preferowana wartość odżywcza barwnika	Wartość energetyczna
10.		Zawartość tłuszczu (w tym kwasy tłuszczowe nasycone)
11.		Zawartość węglowodanów (w tym cukrów)
12.		Zawartość białka
13.		Zawartość soli
14.	Zawartość chlorofilin	9,4, – 10,6 %
15.	Gęstość względna	1,05 – 1,15
16.	pH	8,00 – 10,00
17.	Produkt nie jest genetycznie modyfikowany i nie pochodzi z organizmów genetycznie modyfikowanych (GMO) w rozumieniu Rozporządzenia WE nr 1829/2003 oraz 1830/2003	
18.	Produkt jest zgodny z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego 1169/2011 i nie zawiera żadnych alergenów.	
19.	Produkt i jego składniki nie zostały poddane działaniu promieniowania jonizującego i nie wymagają specjalnego znakowania.	
20.	Produkt nie zawiera surowców pochodzenia zwierzęcego, jest odpowiedni dla wegan.	
21.	Produkt spełnia wymogi zapisane w rozporządzeniu UE 231/2012/UE z późniejszymi zmianami.	
22.	Planowana wielkość zamówienia	5 kg
23.	Minimalna wielkość zamówienia	5 kg

Dostawa ekstraktu z kartamusa przeznaczonego do napojów bezalkoholowych, gazowanych

Lp.	Parametr	Wartość/cecha charakterystyczna dla ekstraktu z kartamusa
1.	Okres przydatności	730 dni
2.	Preferowane opakowanie jednostkowe	5 kg
3.	Preferowany skład	cukier, woda, koncentrat z kartamusa
4.	Znakowanie	„ekstrakt kartamusa” lub „koncentrat kartamusa”
5.	Barwa	ciemnożółta
6.	Zapach	charakterystyczny, silny
7.	Wygląd	ciecz
8.	Dozowanie	według potrzeb do produktów o niskim lub naturalnym pH
9.	Preferowana wartość odżywcza ekstraktu	Wartość energetyczna
10.		Zawartość tłuszczu (w tym kwasy tłuszczowe nasycone)
11.		Zawartość węglowodanów (w tym cukrów)
12.		Zawartość białka
13.		Zawartość soli
14.	Produkt nie jest genetycznie modyfikowany i nie pochodzi z organizmów genetycznie modyfikowanych (GMO) w rozumieniu Rozporządzenia WE nr 1829/2003 oraz 1830/2003	
15.	Produkt jest zgodny z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego 1169/2011 i nie zawiera żadnych alergenów.	
16.	Produkt i jego składniki nie zostały poddane działaniu promieniowania jonizującego i nie wymagają specjalnego znakowania.	
17.	Produkt nie zawiera surowców pochodzenia zwierzęcego, jest odpowiedni dla wegan.	
18.	Planowana wielkość zamówienia	5 kg
19.	Minimalna wielkość zamówienia	5 kg

**Zadanie 2**

Baza napojowa do oranżady czerwonej.

Lp.	Parametr	Wartość/cecha charakterystyczna dla bazy	
1.	Okres przydatności	min. 3 miesiące	
2.	Preferowane opakowanie jednostkowe	20 kg	
3.	Preferowany skład	woda, regulator kwasowości: E330 kwas cytrynowy; koncentrat czarnej marchwi; aromat	
4.	Znakowanie	woda, regulator kwasowości: E330 kwas cytrynowy; koncentrat czarnej marchwi; aromat	
5.	Barwa	ciemnoczerwona	
6.	Zapach	charakterystyczny, landrynkowy	
7.	Wygląd	ciecz	
8.	Dozowanie	max. 3 kg/1000 l	
9.	Gęstość	1,047 – 1,087 g/cm <sup>3</sup>	
10.	pH	2,1 – 2,7	
11.	Wartość energetyczna	w wyrobie gotowym, do którego wykorzystano się bazę	90 kJ/21 kcal
12.	Zawartość tłuszczu (w tym kwasy tłuszczowe nasycone)		0 g (0 g)
13.	Zawartość węglowodanów (w tym cukrów)		5 g (5 g)
14.	Zawartość białka		0 g
15.	Zawartość soli		0 g
16.	Produkt nie jest genetycznie modyfikowany i nie pochodzi z organizmów genetycznie modyfikowanych (GMO) w rozumieniu Rozporządzenia WE nr 1829/2003 oraz 1830/2003		
17.	Produkt jest zgodny z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego 1169/2011 i nie zawiera żadnego alergenu		
18.	Produkt i jego składniki nie zostały poddane działaniu promieniowania jonizującego i nie wymagają specjalnego znakowania.		
19.	Produkt nie zawiera surowców pochodzenia zwierzęcego, jest odpowiedni dla wegan.		
20.	Planowana wielkość zamówienia	1 320 kg	
21.	Minimalna wielkość zamówienia	80 kg	

**Zadanie 3**

Emulsja oraz zagęszczony sok pomarańczowy.

Lp.	Parametr	Wartość/cecha charakterystyczna dla emulsji	
1.	Okres przydatności	6 – 12 miesięcy	
2.	Preferowane opakowanie jednostkowe	25 kg	
3.	Preferowany skład	woda; stabilizatory: E414 guma arabska, E445 estry glicerolu i żywicy roślinnej; regulator kwasowości: E330 kwas cytrynowy; przeciwutleniacze: E300 kwas askorbinowy, E307 tokoferol; barwniki: E160a beta karoten; substancja konserwująca: E202 sorbinian potasu; przeciwutleniacz: E320, BHA; barwnik: E160e beta-apo-8'-karotenal.	
4.	Znakowanie	E414 guma arabska, E445 estry glicerolu i żywicy roślinnej; naturalny aromat pomarańczowy z innymi naturalnymi aromatami; barwniki: E160a beta karoten, E160e beta-apo-8'-karotenal	
5.	Barwa	pomarańczowa	
6.	Zapach	typowy dla pomarańczy	
7.	Wygląd	ciecz	
8.	Dozowanie	max. 1,6 kg/1000 l	
9.	Wartość energetyczna	do wyrobienia gotowym, do którego wykorzystano się emulsje	92 kJ/22 kcal
10.	Zawartość tłuszczu (w tym kwasy tłuszczowe nasycone)		0 g (0 g)
11.	Zawartość węglowodanów (w tym cukrów)		5,4 g (4,7 g)
12.	Zawartość białka		0 g
13.	Zawartość soli		0 g
14.	Produkt nie jest genetycznie modyfikowany i nie pochodzi z organizmów genetycznie modyfikowanych (GMO) w rozumieniu Rozporządzenia WE nr 1829/2003 oraz 1830/2003.		
15.	Produkt jest zgodny z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego 1169/2011 i nie zawiera żadnego alergenu.		
16.	Produkt i jego składniki nie zostały poddane działaniu promieniowania jonizującego i nie wymagają specjalnego znakowania.		
17.	Produkt nie zawiera surowców pochodzenia zwierzęcego, jest odpowiedni dla wegan.		
18.	Planowana wielkość zamówienia	550 kg	
19.	Minimalna wielkość zamówienia	250 kg	

Lp.	Parametr	Wartość/cecha charakterystyczna dla zagęszczonego soku pomarańczowego
1.	Okres przydatności	6 – 12 miesięcy
2.	Preferowane opakowanie jednostkowe	20 kg
3.	Preferowany skład	100% zagęszczonego soku pomarańczowego
4.	Znakowanie	zagęszczony sok pomarańczowy
5.	Barwa	brązowy
6.	Zapach	typowy dla pomarańczy
7.	Wygląd	klarowany, płynny
8.	Dozowanie	max. 186 kg/1000 l
9.	Wartość odżywcza soku	Wartość energetyczna
		902 kJ/212 kcal
10.		Zawartość tłuszczu (w tym kwasy tłuszczowe nasycone)
		0,1 g (0 g)
11.		Zawartość węglowodanów (w tym cukrów)
		46,9 g (46,9 g)
12.	Wartość odżywcza soku	Zawartość błonnika
		0,8 g
13.		Zawartość białka
		1,3 g
14.		Zawartość soli
		0,075 g
15.	Produkt nie jest genetycznie modyfikowany i nie pochodzi z organizmów genetycznie modyfikowanych (GMO) w rozumieniu Rozporządzenia WE nr 1829/2003 oraz 1830/2003.	
16.	Produkt jest zgodny z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego 1169/2011 i nie zawiera żadnego alergenu.	
17.	Produkt i jego składniki nie zostały poddane działaniu promieniowania jonizującego i nie wymagają specjalnego znakowania.	
18.	Produkt nie zawiera surowców pochodzenia zwierzęcego, jest odpowiedni dla wegan.	
19.	Planowana wielkość zamówienia	200 kg
20.	Minimalna wielkość zamówienia	100 kg



**Zadanie 4**

Aromat buratino oraz zmętniacz.

Lp.	Parametr	Wartość/cecha charakterystyczna dla aromatu buratino	
1.	Okres przydatności	6 – 12 miesięcy	
2.	Preferowane opakowanie jednostkowe	10 kg	
3.	Preferowany skład	mieszkanka aromatyzująca powstała z naturalnych i/lub syntetycznych składników, która zawiera: octan izopentylu (10 – <25%), maślan etylu (2,5 - <10%), wanilina (2,5 – 10%)	
4.	Znakowanie	aromat	
5.	Barwa	bezbarwny	
6.	Zapach	charakterystyczny, owocowy	
7.	Wygląd	ciecz	
8.	Dozowanie	max. 1 kg/1000 l	
9.	Wartość energetyczna	w wyrobie gotowym, do którego wykorzystana się aromat	97 kJ/23 kcal
10.	Zawartość tłuszczu (w tym kwasy tłuszczowe nasycone)		0 g (0 g)
11.	Zawartość węglowodanów (w tym cukrów)		5,7 g (4,8 g)
12.	Zawartość białka		0 g
13.	Zawartość soli		0 g
14.	Produkt nie jest genetycznie modyfikowany i nie pochodzi z organizmów genetycznie modyfikowanych (GMO) w rozumieniu Rozporządzenia WE nr 1829/2003 oraz 1830/2003.		
15.	Produkt jest zgodny z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego 1169/2011 i nie zawiera żadnego alergenu.		
16.	Produkt i jego składniki nie zostały poddane działaniu promieniowania jonizującego i nie wymagają specjalnego znakowania.		
17.	Produkt nie zawiera surowców pochodzenia zwierzęcego, jest odpowiedni dla wegan.		
18.	Planowana wielkość zamówienia	120 kg	
19.	Minimalna wielkość zamówienia	10 kg	

Lp.	Parametr	Wartość/cecha charakterystyczna dla zmętniacza
1.	Okres przydatności	6 – 12 miesięcy
2.	Preferowane opakowanie jednostkowe	10 kg
3.	Preferowany skład	mieszanka substancji zawierająca: terpeny pomarańczy (2,5 – <10%), kwas cytrynowy (1 – <2,5%)
4.	Znakowanie	aromat, guma arabska (E414), estry glicerolu i żywicy roślinnej (E445)
5.	Barwa	od barwy białej do beżowej
6.	Zapach	charakterystyczny, owocowy
7.	Wygląd	ciecz
8.	Dozowanie	max. 1 kg/1000 l
9.	Wartość energetyczna	97 kJ/23 kcal
10.	Zawartość tłuszczu (w tym kwasy tłuszczowe nasycone)	0 g (0 g)
11.	Zawartość węglowodanów (w tym cukrów)	5,7 g (4,8 g)
12.	Zawartość białka	0 g
13.	Zawartość soli	0 g
14.	Produkt nie jest genetycznie modyfikowany i nie pochodzi z organizmów genetycznie modyfikowanych (GMO) w rozumieniu Rozporządzenia WE nr 1829/2003 oraz 1830/2003.	
15.	Produkt jest zgodny z Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego 1169/2011 i nie zawiera żadnego alergenu.	
16.	Produkt i jego składniki nie zostały poddane działaniu promieniowania jonizującego i nie wymagają specjalnego znakowania.	
17.	Produkt nie zawiera surowców pochodzenia zwierzęcego, jest odpowiedni dla wegan.	
18.	Planowana wielkość zamówienia	120 kg
19.	Minimalna wielkość zamówienia	10 kg

**Zadanie 5.**

Dodatki funkcjonalne, w tym substancje konserwujące, regulatory kwasowości, substancje słodzące oraz stabilizatory.

Lp.	Nazwa surowca	Parametr	Wymaganie
1	Kwas cytrynowy jednowodny (E330)	Wygląd	Biały, krystaliczny, bez widocznych zanieczyszczeń
		Zapach	Bez zapachu
		Czystość	≥ 99,5%
		pH	≤ 2,2 (roztwór wodny)
		Rozpuszczalność	≥ 550 g/l (20°C)
		Preferowane opakowanie jednostkowe	25 kg
		Planowana wielkość zamówienia	2 900 kg
		Minimalna wielkość zamówienia	500 kg
2	Benzoesan sodu (E211)	Zawartość substancji czynnej	≥ 99,5%
		Kwasowość	≤ 0,4 mg NaOH/g
		Zasadowość	≤ 0,4 mg HCl/g
		Metale ciężkie	≤ 10 mg/kg
		Arsen	≤ 2 mg/kg
		Ołów	≤ 1 mg/kg
		Rtęć	≤ 1 mg/kg
		Preferowane opakowanie jednostkowe	25 kg
		Planowana wielkość zamówienia	225 kg
		Minimalna wielkość zamówienia	25 kg
3	Kwas askorbinowy (E300)	Wygląd	Biały lub prawie biały proszek krystaliczny
		Czystość	≥ 99,0%
		Zanieczyszczenia całkowite	≤ 0,3%
		pH	2,0 – 2,8 (roztwór wodny)
		Preferowane opakowanie jednostkowe	25 kg
		Planowana wielkość zamówienia	75 kg
		Minimalna wielkość zamówienia	25 kg
4	Aspartam granulowany (E951)	Wygląd	Biały, krystaliczny
		Zawartość substancji	98,0 – 102,0%
		pH	4,5 – 6,0
		Granulacja	20 – 60 mesh lub równoważna
		Preferowane opakowanie jednostkowe	25 kg
		Planowana wielkość zamówienia	150 kg
		Minimalna wielkość zamówienia	25 kg
5	Sukraloza (E955)	Wygląd	Biały proszek krystaliczny
		Czystość	≥ 99,5%
		Rozpuszczalność	Wysoka, całkowita w wodzie
		Preferowane opakowanie jednostkowe	25 kg
		Planowana wielkość zamówienia	75 kg
		Minimalna wielkość zamówienia	25 kg
6	Sorbiniak potasu (E202)	Wygląd	Biały lub lekko żółtawy proszek/granulat
		Zawartość substancji	≥ 99,0%

		Metale ciężkie	≤ 10 mg/kg
		Preferowane opakowanie jednostkowe	25 kg
		Planowana wielkość zamówienia	75 kg
		Minimalna wielkość zamówienia	25 kg
7	Guma ksantanowa (E415)	Wygląd	Jasny, jednorodny proszek
		Granulacja	ok. 80 mesh
		Wilgotność	≤ 13%
		Lepkość	Wysoka, zgodna ze standardem spożywczym
		Preferowane opakowanie jednostkowe	1 kg
		Planowana wielkość zamówienia	7 kg
		Minimalna wielkość zamówienia	1 kg

.....

Dostawa dodatków do napojów bezalkoholowych, gazowanych w pięciu zadaniach  
CPV: 15890000-3

Umowa będzie obowiązywać od dnia jej podpisania przez okres 12 miesięcy lub do momentu wyczerpania maksymalnej wartości zamówienia, w zależności od tego, które zdarzenie nastąpi wcześniej.

Dostawy będą realizowane w terminie do 10 dni roboczych od dnia złożenia zamówienia częściowego przez Zamawiającego drogą elektroniczną (e-mail), na adres wskazany przez Wykonawcę do kontaktu. Miejscem dostawy jest: ul. Solna 6, 87-720 Ciechocinek.

Wszystkie dodatki muszą spełniać wymagania obowiązujących przepisów prawa żywnościowego oraz być dopuszczone do stosowania w produkcji napojów. Oferowane produkty muszą posiadać aktualne atesty oraz certyfikaty jakości.

Parametry fizykochemiczne powinny mieścić się w zakresach określonych przez producenta lub odpowiednie normy jakościowe, przy zachowaniu właściwości nie gorszych niż wskazane w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia.

Każda dostawa musi być opatrzona certyfikatem jakości potwierdzającym zgodność produktu z wymaganiami Zamawiającego. Transport odbywa się na koszt i ryzyko Wykonawcy, z zapewnieniem warunków gwarantujących zachowanie jakości i bezpieczeństwa produktów.

Zamawiający dopuszcza rozwiązania równoważne pod warunkiem spełnienia wymagań jakościowych na poziomie nie niższym niż określony w niniejszym opisie przedmiotu zamówienia.