**Załącznik nr 1**

**SWZ -ZAKUP I DOSTAWA NAPOJÓW**

**ILOŚCI I MIEJSCE DOSTAW**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Wyszczególnienie**  **przedmiotu zamówienia** | **J.m.** | **Miejsca dostaw** | | | | **Razem**  **(4+5+6+7)** |
| **Grupa Zabezpieczenia**  **21 WOG Elbląg,**  **ul. Królewiecka 130, Łęczycka 10-12** | **Grupa Zabezpieczenia**  **21 WOG Braniewo,**  **ul. Sikorskiego 41** | **Grupa Zabezpieczenia**  **21 WOG Bartoszyce,**  **ul. Wojska Polskiego 4** | **Grupa Zabezpieczenia**  **21 WOG Morąg,**  **Al. Wojska Polskiego 33** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** | **8** |
|  | Napój gazowany typu Coca cola | l | 150 | 150 | 150 | 150 | **600\*** |
|  | Napój gazowany typu Pepsi | l | 150 | 150 | 150 | 150 | **600\*** |
|  | Napój gazowany o smaku pomarańczowym typu Mirinda | l | 100 | 100 | 100 | 0 | **300\*** |
|  | Napój gazowany o smaku cytrynowo-limonkowym typu Sprite | l | 100 | 100 | 0 | 100 | **300\*** |
|  | Napój niegazowany herbata mrożona - różne smaki | l | 100 | 100 | 100 | 100 | **400\*** |

**\*ILOŚCI NALEŻY ZAOKRĄGLIĆ „W GÓRĘ” DO PEŁNYCH OPAKOWAŃ ZBIORCZYCH**

**napój gazowany TYPU**

**coca-cola**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania napoju gazowanego typu Coca-cola.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego napoju gazowanego typu Coca-cola przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Napój gazowany typu Coca-cola**

Napój bezalkoholowy, otrzymany z wody do picia z dodatkiem cukru, kwasu fosforowego, barwnika karmelowego i naturalnych aromatów w tym kofeiny, nasycony dwutlenkiem węgla.

**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 | Klarowność | Klarowny; dopuszczalna opalizacja, bez osadów i innych zanieczyszczeń mechanicznych |
| 2 | Barwa | Ciemnobrązowa |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla składników użytych do produkcji; bez obcych zapachów |
| 4 | Smak | Świeży, orzeźwiający, odpowiadający składnikom użytym do produkcji; bez obcych posmaków |
| 5 | Nasycenie CO2 | Napój przelewany z butelki do naczynia otwartego powinien charakteryzować się obfitym wydzielaniem pęcherzyków |

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 200ml,
* 330ml,

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 9 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie stanu i znakowania opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe i zbiorcze**

Opakowania jednostkowe i zbiorcze 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**

Opakowanie transportowe np. ostreczowana europaleta.

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**napój gazowany TYPU pepsi**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania napoju gazowanego typu Pepsi.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego napoju gazowanego typu Pepsi przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Napój gazowany typu Pepsi**

Napój bezalkoholowy, otrzymany z wody do picia z dodatkiem cukru, kwasu fosforowego, barwnika karmelowego i naturalnych aromatów w tym kofeiny, nasycony dwutlenkiem węgla.

**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 | Klarowność | Klarowny; dopuszczalna opalizacja, bez osadów i innych zanieczyszczeń mechanicznych |
| 2 | Barwa | Ciemnobrązowa |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla składników użytych do produkcji; bez obcych zapachów |
| 4 | Smak | Świeży, orzeźwiający, odpowiadający składnikom użytym do produkcji; bez obcych posmaków |
| 5 | Nasycenie CO2 | Napój przelewany z butelki do naczynia otwartego powinien charakteryzować się obfitym wydzielaniem pęcherzyków |

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 200ml,
* 330ml,

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 9 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie stanu i znakowania opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe i zbiorcze**

Opakowania jednostkowe i zbiorcze 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**

Opakowanie transportowe np. ostreczowana europaleta.

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**napój gazowany**

**o smaku pomarańczowym**

**TYPU mirinda**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania napoju gazowanego o smaku pomarańczowym typu Mirinda.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego napoju gazowanego o smaku pomarańczowym typu Mirinda przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Napój gazowany o smaku pomarańczowym typu Mirinda**

Napój bezalkoholowy, otrzymany z wody do picia z dodatkiem syropu fruktozowo-glukozowego, soku pomarańczowego z soku zagęszczonego (co najmniej 4%), kwasu cytrynowego i innych dozwolonych substancji dodatkowych (substancje konserwujące, słodzące, przeciwutleniacze, stabilizatory, aromaty i barwniki), nasycony dwutlenkiem węgla.

**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 | Klarowność | Klarowny; dopuszczalna opalizacja i nieznaczne osady pochodzące z użytych surowców; bez zanieczyszczeń mechanicznych |
| 2 | Barwa | Pomarańczowa |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla składników użytych do produkcji; bez obcych zapachów |
| 4 | Smak | Świeży, orzeźwiający, odpowiadający składnikom użytym do produkcji; bez obcych posmaków |
| 5 | Nasycenie CO2 | Napój przelewany z butelki do naczynia otwartego powinien charakteryzować się obfitym wydzielaniem pęcherzyków |

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 200ml,
* 330ml,

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 9 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie stanu i znakowania opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe i zbiorcze**

Opakowania jednostkowe i zbiorcze 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**

Opakowanie transportowe np. ostreczowana europaleta.

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**napój gazowany**

**o smaku cytrynowo-limonkowym**

**typu sprite**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania napoju gazowanego o smaku cytrynowo-limonkowym typu Sprite.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego napoju gazowanego o smaku cytrynowo-limonkowym typu Sprite przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Napój gazowany o smaku cytrynowo-limonkowym typu Sprite**

Napój bezalkoholowy, otrzymany z wody do picia z dodatkiem cukru lub syropu fruktozowo-glukozowego, kwasu cytrynowego i innych dozwolonych substancji dodatkowych (substancje słodzące, regulator kwasowości) oraz naturalnych aromatów cytryny i limonki, nasycony dwutlenkiem węgla.

**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 | Klarowność | Klarowny; dopuszczalna opalizacja i nieznaczne osady pochodzące z użytych surowców; bez zanieczyszczeń mechanicznych |
| 2 | Barwa | Bezbarwny |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla składników użytych do produkcji; bez obcych zapachów |
| 4 | Smak | Świeży, orzeźwiający, odpowiadający składnikom użytym do produkcji; bez obcych posmaków |
| 5 | Nasycenie CO2 | Napój przelewany z butelki do naczynia otwartego powinien charakteryzować się obfitym wydzielaniem pęcherzyków |

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 200ml,
* 330ml

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 9 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie stanu i znakowania opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe i zbiorcze**

Opakowania jednostkowe i zbiorcze 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**

Opakowanie transportowe np. ostreczowana europaleta.

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

**napój niegazowany**

**herbata mrożona**

**(różne smaki)**

**1 Wstęp**

**1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania napoju niegazowanego herbata mrożona (różne smaki).

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego napoju niegazowanego herbata mrożona (różne smaki) przeznaczonego dla odbiorcy.

**1.2 Określenie produktu**

**Napój niegazowany herbata mrożona (różne smaki)**

Napój bezalkoholowy, niegazowany, otrzymany z wody do picia z dodatkiem cukru (lub innych substancji słodzących), ekstraktu herbaty czarnej lub zielonej (co najmniej 0,12%), kwasów (np. cytrynowego, jabłkowego) i innych dozwolonych substancji dodatkowych (regulator kwasowości, przeciwutleniacze, aromaty) oraz ewentualnym dodatkiem soków (np. brzoskwiniowego, pomarańczowego, jabłkowego, cytrynowego)

**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 | Klarowność | Klarowny; dopuszczalna opalizacja; bez zanieczyszczeń mechanicznych |
| 2 | Barwa | Odpowiadająca barwie składników użytych do produkcji |
| 3 | Zapach | Charakterystyczny dla składników użytych do produkcji; bez obcych zapachów |
| 4 | Smak | Świeży, orzeźwiający, odpowiadający składnikom użytym do produkcji; bez obcych posmaków |

**3 Objętość netto**

Objętość netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

Dopuszczalna objętość netto:

* 200ml,
* 330ml,
* 500ml.

**4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 9 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

**5 Metody badań**

**5.1 Sprawdzenie stanu i znakowania opakowania**

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

**5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w tablicy 1.

**6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1 Pakowanie**

**6.1.1 Opakowania jednostkowe i zbiorcze**

Opakowania jednostkowe i zbiorcze 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**

Opakowanie transportowe np. ostreczowana europaleta.

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

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

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

**6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.