



2. REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Lp.	Wyszczególnienie	Dane
1.	Przedmiot zamówienia	Tabletki/pastyłki z dekstrozą Opakowanie jednostkowe: 40-50 g
2.	Ilość	3008 op.
3.	CPV	15842300-5
4.	Inne normy	Nie dotyczy
5.	Oferty częściowe (zadania)	tak
6.	Oferty równoważne	nie
7.	Wymogi techniczne	zgodnie z Załącznikiem nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8.	Usługi dodatkowe	nie



2. REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

<b>Lp.</b>	<b>Wyszczególnienie</b>	<b>Dane</b>
1.	Przedmiot zamówienia	Cukierki z ekstraktem kawy naturalnej
2.	Ilość	220 kg
3.	CPV	15842000-2
4.	Inne normy	Nie dotyczy
5.	Oferty częściowe (zadania)	tak
6.	Oferty równoważne	nie
7.	Wymogi techniczne	zgodnie z Załącznikiem nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8.	Usługi dodatkowe	nie



2. REGIONALNA BAZA LOGISTYCZNA  
04-470 Warszawa, ul. Marsa 110

### **OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

<b>Lp.</b>	<b>Wyszczególnienie</b>	<b>Dane</b>
1.	Przedmiot zamówienia	Woda pitna w folii do tratw ratunkowych 0,5 l
2.	Ilość	2256 szt.
3.	CPV	15980000-1
4.	Inne normy	Nie dotyczy
5.	Oferty częściowe (zadania)	tak
6.	Oferty równoważne	nie
7.	Wymogi techniczne	zgodnie z Załącznikiem nr 1 do Opisu Przedmiotu Zamówienia
8.	Usługi dodatkowe	nie

## SZCZEGÓŁOWY OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

### ZADANIE NR 1

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe	Razem
		Skład Warszawa	
Tabletki/pastyłki z dekstrozą Opakowanie jednostkowe: 40-50 g	op.	3008	3008

### ZADANIE NR 2

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe	Razem
		Skład Warszawa	
Cukierki z ekstraktem kawy naturalnej	kg	220	220

### ZADANIE NR 3

Nazwa produktu	JM	Zamówienie podstawowe	Razem
		Skład Warszawa	
Woda pitna w folii do tratw ratunkowych 0,5 l	szt.	2256	2256

## **1. TABLETKI/PASTYLKI Z DEKSTROZĄ**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania tabletek/pastylek z dekstrozą.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego tabletek/pastylek z dekstrozą 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-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
- PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
- PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy

#### **1.3 Określenie produktu**

##### **Tabletki/pastyłki z dekstrozą**

Sprasowana dekstroza (D-glukoza) w postaci tabletek lub pastylek, z dodatkiem maltodekstryny i/lub węgla magnezu i/lub substancji przeciwzbrylających i/lub regulatorów kwasowości i/lub aromatów, dopuszcza się tabletki/pastyłki o smaku owocowym (np. cytrynowym, malinowym, pomarańczowym) i/lub tabletki/pastyłki wzbogacone w witaminy i/lub magnez

## **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	Kształt	Prawidłowy, nadany formą	PN-A-88032
2	Powierzchnia	Sucha, gładka, pozbawiona pęknięć i uszkodzeń	
3	Barwa	Barwa naturalna lub typowa dla danego owocu	
4	Smakowość	Charakterystyczna dla użytych składników, bez obcego smaku i zapachu	

## 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

L.p.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, %, (m/m) nie mniej niż	90	PN-A-88027
2	Zawartość cukrów redukujących jako cukier inwertowany, w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	90	PN-A-88023

## 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 w opakowaniu jednostkowym powinna wynosić 40-50 g.

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

## 4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

Opakowanie jednostkowe w formie słupek, zawinięte w owijkę z folii aluminiowej lub folię bezbarwną, sklejoną na założeniach i zawiniętą na dwóch końcach „na kopertę”.

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.

Dopuszcza się stosowanie innych opakowań po uzgodnieniu ze stronami umowy.

Nie dopuszcza się umieszczania reklam na opakowaniach.

### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

## **2. CUKIERKI Z EKSTRAKTEM KAWY NATURALNEJ**

### **1 Wstęp**

#### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cukierków z ekstraktem kawy naturalnej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukierków z ekstraktem kawy naturalnej 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-88032 Wyroby cukiernicze - Badania organoleptyczne
- PN-A-88022 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie zawartości popiołu
- PN-A-88023 Wyroby cukiernicze - Oznaczanie cukrów
- PN-A-88027 Wyroby cukiernicze trwałe - Oznaczanie zawartości suchej masy

#### **1.3 Określenie produktu**

##### **Cukierki z ekstraktem kawy naturalnej**

Wyroby z masy karmelowej, uformowane w różne kształty, zawierające nie mniej niż 4,5% ekstraktu kawy naturalnej

### **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	Kształt	Prawidłowy, nadany formą	PN-A-88032
2	Powierzchnia	Sucha, nie lepząca się, bez plam, z odciśniętym wzorem formy lub gładka	
3	Barwa	Równomierna, jednolita lub wielobarwna	
4	Konsystencja	Twarda	
5	Smakowitość	Charakterystyczna dla użytych składników, bez obcego smaku i zapachu	

### 2.3 Wymagania fizykochemiczne

Według Tablicy 2.

**Tablica 2- Wymagania fizykochemiczne**

L.p.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość suchej masy, %, (m/m) nie mniej niż	96,5	PN-A-88027
2	Zawartość cukrów redukujących jako cukier inwertowany, w suchej masie, % (m/m), nie więcej niż	25 dla karmelków twardych 28 dla karmelków twardych wyprodukowanych metodą wylewania	PN-A-88023
3	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w roztworze kwasu chlorowodorowego o stężeniu 4 mol/l, % (m/m), nie więcej niż	0,1	PN-A-88022

### 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 od 4 do 5 g.

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

### **4 Trwałość**

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 24 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 i fizykochemicznych**

Według norm podanych w Tablicy 1 i 2.

### **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

#### **6.1 Pakowanie**

Opakowanie jednostkowe powinno być wykonane z folii laminowanej typu flow-pack.

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.

Dopuszcza się stosowanie innych opakowań po uzgodnieniu ze stronami umowy.

Nie dopuszcza się umieszczania reklam na opakowaniach.

#### **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

### **3. WODA PITNA DO TRATW RATUNKOWYCH**

#### **1 Wstęp**

##### **1.1 Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania wody pitnej do tratw ratunkowych.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego wody pitnej do tratw ratunkowych 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-EN 1622 Jakość wody – Oznaczanie liczby progowej zapachu (TON) I liczby progowej smaku (TFN)
- PN-EN ISO 7887 Jakość wody – Badanie i oznaczanie barwy
- PN-C-89258-2 Tworzywa sztuczne – Folie opakowaniowe – Folia z polietylenu małej gęstości
- PN-EN ISO 527-3 Tworzywa sztuczne – Oznaczanie właściwości przy rozciąganiu – Część 3: Warunki badań folii i płyt
- PN-ISO 2528 Materiały w postaci arkuszy – Oznaczanie szybkości przenikania pary wodnej – Metoda wagowa (miscozowa)<sup>1</sup>
- PN-O-79114 Materiały opakowaniowe i opakowania – Oznaczanie przekazywania zapachu i smaku przy bezpośrednim kontakcie<sup>2</sup>
- PN-EN ISO 7765 Folie i płyty z tworzyw sztucznych – Oznaczanie odporności na uderzenie metodą swobodnie spadającego grotu – Część 1: Metoda stopniowego wyznaczania

##### **1.3 Określenie produktu**

###### **Woda pitna do tratw ratunkowych**

Woda przeznaczona do spożycia przez ludzi zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 7 grudnia 2017 r. w sprawie jakości wody przeznaczonej do spożycia przez ludzi (Dz. U. 2017 poz. 2294 z późn. zm.), dopuszcza się zastosowanie uzdatniaczy i konserwantów.

---

<sup>1</sup> Norma wycofana

<sup>2</sup> Norma wycofana

## 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	Bezbarwny, klarowny płyn, bez osadów i innych zanieczyszczeń	PN-EN ISO 7887
2	Smak i zapach	Bezwonna, dopuszcza się smak i zapach wynikający z zastosowania uzdatniaczy i konserwantów, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	PN-EN 1622

### 2.3 Wymagania mikrobiologiczne

**Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.**

Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

## 3 Objętość netto

Objętość netto w opakowaniu jednostkowym bezpośrednim powinna wynosić 250 ml (5 x 50 ml).

Objętość netto w opakowaniu jednostkowym pośrednim powinna wynosić 500 ml.

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

## 4 Trwałość

Okres minimalnej trwałości powinien wynosić nie mniej niż 4 lata od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

## **5 Metody badań**

### **5.1 Sprawdzenie znakowania**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.2.

### **5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych**

Według norm podanych w tablicy 1.

### **5.3 Sprawdzenie opakowań jednostkowych**

Sprawdzenie opakowań jednostkowych na zgodność z punktami 6.1.1 i 6.1.2 wykonać następująco:

- a) sprawdzenie wyglądu i stanu opakowania wykonać wizualnie,
- b) wytrzymałość spoiny zgrzewanej sprawdzić wg PN-EN ISO 527-3.

### **5.4 Sprawdzenie materiałów opakowań jednostkowych**

#### **5.2.1 Sprawdzenie materiału opakowania jednostkowego bezpośredniego wody**

Sprawdzenie materiału opakowania jednostkowego bezpośredniego wody na zgodność z punktem 6.1.1 wykonać następująco:

- a) grubość folii sprawdzić mikrometrem z dokładnością do 0,01 mm,
- b) barwę folii sprawdzić wizualnie,
- c) przenikanie pary wodnej sprawdzić wg PN-ISO 2528,
- c) zapach folii – sprawdzić wg PN-O-79114; dopuszcza się stosowanie procedur własnych opartych na tej normie.

#### **5.2.2 Sprawdzenie materiału opakowania jednostkowego pośredniego wody**

Sprawdzenie materiałów opakowań jednostkowych pośrednich wykonać następująco:

- a) grubość folii na zgodność z punktem 6.1.2 sprawdzić mikrometrem z dokładnością do 0,01 mm,
- b) wytrzymałość folii na uderzenia na zgodność z punktem 6.1.2 sprawdzić wg PN-EN ISO 7765:2005.

## **6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

### **6.1 Pakowanie**

#### **6.1.1 Opakowania jednostkowe bezpośrednie**

Opakowanie jednostkowe bezpośrednie wody stanowi pięć podwójnych torebek (objętość jednej torebki – 50 ml) z folii polietylenowej według PN-C-89258-2, spełniająca następujące wymagania:

- grubość folii –  $(0,1 \pm 0,02)$  mm,
- folia bezbarwna, przezroczysta,
- przenikanie pary wodnej wg PN-ISO 2528 w temperaturze 38°C i przy wilgotności względnej 90% - nie większa niż 2 g/m<sup>2</sup> w czasie 24 h,
- dopuszcza się zapach folii nieprzechodzący do zawartości opakowania, oceniany na podstawie badania polegającego na porównaniu zapachu produktów przed przechowywaniem w opakowaniu z zapachem produktów przechowywanych w opakowaniu po upływie 10 dób od zamknięcia przez zgrzanie.

Dopuszcza się stosowanie innego materiału o równoważnych parametrach wytrzymałościowych.

Opakowanie o pojemności 5 x 50 ml powinno być zamknięte spoinami zgrzewanymi. Zgrzewy powinny być równe i ciągłe. Wytrzymałość spoiny zgrzewanej opakowania powinna być nie mniejsza niż 25 N/15 mm.

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

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

#### **6.1.2 Opakowania jednostkowe pośrednie**

Opakowanie jednostkowe pośrednie wody stanowi torebka z folii aluminiowej laminowanej o grubości  $(0,1 \pm 0,02)$  mm, typu flow-pack, mieszcząca 500 ml [2 x (5 x 50 ml)] wody w opakowaniach jednostkowych bezpośrednich. Wytrzymałość folii na uderzenia wg PN-ISO 7765-1 powinna być nie mniejsza niż 5N. Zgrzewy opakowania powinny być równe i ciągłe.

Wytrzymałość spoiny zgrzewanej opakowania powinna być nie mniejsza niż 25 N/15 mm.

Opakowanie powinno posiadać nacięcia „easy open” ułatwiające otwieranie.

Dopuszcza się stosowanie innego opakowania z materiału o równoważnych parametrach wytrzymałościowych przeznaczonego do kontaktu z żywnością.

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

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

Nie dopuszcza się umieszczania reklam na opakowaniach.

## **6.2 Znakowanie**

Zgodnie z obowiązującym prawem.

## **6.3 Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.