

Publiczna Szkoła Podstawowa Nr 1

im. Gabriela Narutowicza

ul. J. Piłsudskiego 68

05- 600 Grójec

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA **MINIMALNE WYMAGANIA**

CZĘŚĆ I **DOSTAWA** **ARTYKUŁÓW MLECZARSKICH I NABIAŁU**

CPV 15500000- 3 Produkty mleczarskie

Spis treści

1.	JOGURT NATURALNY 400 g	3
2.	JOGURT NATURALNY TYPU GRECKIEGO 400 g	6
3.	JOGURT PITNY WANILIOWY TYPU SKYR 330 g	9
4.	MASCARPONE 500 g	12
5.	MASŁO ŚMIETANKOWE 82% TŁ. 200 g	15
6.	SER GOUDA PEŁNOTŁUSTY (BLOK)	18
7.	SER MOZZARELLA (BLOK)	21
8.	SER TWAROGOWY PÓŁTŁUSTY	24
9.	SER TYPU FETA 270 g	27
10.	ŚMIETANA 18% TŁ. 1 l	30
11.	ŚMIETANA UHT 12% TŁ. 500 ml	33
12.	ŚMIETANKA UHT 36 % TŁ. 1 l	36

1. JOGURT NATURALNY 400 g

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jogurtu naturalnego. Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jogurtem naturalnym, przeznaczonym do żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- **PN-EN ISO 707:2008** - Mleko i przetwory mleczne – Wytyczne do pobierania próbek.
- **PN-EN ISO 1211:2011** - Mleko – Oznaczanie zawartości tłuszczu metodą grawimetryczną (metoda odwoławcza).
- **PN-ISO 8262-3:2008** Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka – Oznaczanie zawartości tłuszczu metodą grawimetryczną Weibulla-Berntropa (Metoda odwoławcza).
- **PN-EN ISO 26323:2010** Przetwory mleczne – Oznaczanie kwasowości miareczkowej w mleku fermentowanym.
- **PN-A-86061:2002** Mleko i przetwory mleczne – Mleko fermentowane (norma wycofana, stosowana pomocniczo jako standard branżowy w zakresie definicji).
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2026 poz. 197).
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005** z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.).
- **Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915** z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (Dz. Urz. UE L 119 z 05.05.2023, str. 103, z późn. zm.).
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych** (Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.).
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008** z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.).
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r.** w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.).
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011** z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

1.3. Definicja

Napój wyprodukowany z mleka znormalizowanego, zagęszczonego przez dodatek odtłuszczonego mleka w proszku, białek mleka lub odparowanie części wody, poddanego procesowi pasteryzacji,

a następnie ukwaszonego zakwasem czystych kultur bakterii z grupy *Streptococcus thermophilus* i *Lactobacillus bulgaricus*.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego. Niedopuszczalny jest dodatek cukrów, substancji słodzących oraz substancji zagęszczających (skrobi, pektyn, żelatyny).

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

JOGURT NATURALNY		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	Skrzep jednolity, zwarty; dopuszcza się lekki podciek serwatki. Niedopuszczalne gazowanie. Przy metodzie zbiornikowej – skrzep rozbity.
2.	Barwa	Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie.
3.	Konsystencja	Jednolita, zwarta, w przekroju galaretowata; skrzep dający się kroić. Przy metodzie zbiornikowej – jednolita, gęsta.
4.	Smak i zapach	Czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

JOGURT NATURALNY			
L.P.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1.	Kwasowość miareczkowa (jako kwas mlekowy)	min. 0,6% (m/m)	PN-EN ISO 26323:2010
2.	Zawartość tłuszczu (ułamek masowy)	min. 2,0%	PN-EN ISO 1211:2011 PN-ISO 8262-3
3.	Zawartość cukrów dodanych	0 g (brak)	Deklaracja producenta
4	Substancje słodzące	brak	Deklaracja producenta

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

3. Masa netto

Masa jednostkowa produktu wynosi 400 g (zgodnie z deklaracją na opakowaniu). Tolerancja błędu masy netto – zgodna z przepisami Ustawy o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255).

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr.1

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: wg PN-EN ISO 707.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania: metoda wizualna na zgodność z pkt. 6.1. i 6.2.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych: zgodnie z Tabelą 1 i Tabelą 2.

5.2.3. Sprawdzenie masy: metoda wagowa.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Pakowanie jednostkowe: opakowania (380-400 g) muszą zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, muszą być czyste, bez obcych zapachów. Wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się opakowań zastępczych.

6.1.2. Opakowania transportowe: pojemniki (skrzynki) z tworzyw sztucznych lub pudła kartonowe. Muszą być czyste, bez pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

6.2. Znakowanie: zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (Rozp. 1169/2011 oraz Rozp. MRiRW z 23.12.2014). Etykieta musi zawierać: nazwę produktu, nazwę producenta/dostawcy, termin przydatności, masę netto, wykaz surowców, warunki przechowywania oraz oznaczenie partii.

6.3. Przechowywanie: przechowywać w warunkach chłodniczych zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawy od poniedziałku do piątku (z wyjątkiem dni wolnych od pracy placówki) **do godziny 7:30**. Transport w warunkach chłodniczych zapewniających utrzymanie właściwej temperatury produktu.

2. JOGURT NATURALNY TYPU GRECKIEGO 400 g

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jogurtu naturalnego typu greckiego. Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jogurtem naturalnym typu greckiego, przeznaczonym do żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- **PN-EN ISO 707:2008** Mleko i przetwory mleczne – Wytyczne do pobierania próbek.
- **PN-EN ISO 1211:2011** Mleko – Oznaczanie zawartości tłuszczu metodą grawimetryczną (metoda odwoławcza).
- **PN-ISO 8262-3:2008** Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka – Oznaczanie zawartości tłuszczu metodą grawimetryczną Weibulla-Berntropa (Metoda odwoławcza).
- **PN-EN ISO 26323:2010** Przetwory mleczne – Oznaczanie kwasowości miareczkowej w mleku fermentowanym (zastępuje wycofaną normę PN-A-86130).
- **PN-A-86061:2002** Mleko i przetwory mleczne – Mleko fermentowane (norma wycofana, stosowana pomocniczo jako standard branżowy w zakresie definicji).
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2026 poz. 197).
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005** z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.).
- **Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915** z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (Dz. Urz. UE L 119 z 05.05.2023, str. 103, z późn. zm.).
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych** (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.).
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008** z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.).
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r.** w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.).
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011** z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

1.3. Definicja

Produkt mleczny otrzymywany z mleka pasteryzowanego, poddanego procesowi ukwaszania za pomocą czystych kultur bakterii jogurtowych (*Streptococcus thermophilus* i *Lactobacillus bulgaricus*). Charakteryzuje się gęstą, kremową konsystencją oraz podwyższoną zawartością białka, uzyskaną w wyniku naturalnych procesów technologicznych (np. poprzez usuwanie serwatki metodą odwirowania lub ultrafiltracji).

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego. Niedopuszczalny jest dodatek cukrów, substancji słodzących oraz substancji zagęszczających (skrobi, pektyn, żelatyny)

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

JOGURT NATURALNY TYPU GRECKIEGO		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	Skrzep jednolity, zwarty. Dopuszcza się lekki podciek serwatki. Niedopuszczalne gazowanie.
2.	Barwa	Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie.
3.	Konsystencja	Gęsta, kremowa.
4.	Smak i zapach	Czysty, orzeźwiający, lekko kwaśny, bez obcych posmaków i zapachów.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

JOGURT NATURALNY TYPU GRECKIEGO			
L.P.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1.	Kwasowość miareczkowa (jako kwas mlekowy)	min. 0,6% (m/m)	PN-EN ISO 26323:2010
2.	Zawartość tłuszczu	7,5%-10,0%	PN-EN ISO 1211:2011 PN-ISO 8262-3
3.	Zawartość cukrów dodanych	0 g (brak)	Deklaracja producenta
4	Substancje słodzące	brak	Deklaracja producenta

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

3. Masa netto

Masa jednostkowa produktu wynosi 400 g (zgodnie z deklaracją na opakowaniu). Tolerancja błędu masy netto – zgodna z przepisami Ustawy o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255).

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: wg PN-EN ISO 707.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania: metoda wizualna na zgodność z pkt. 6.1. i 6.2.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych: zgodnie z Tabelą 1 i Tabelą 2.

5.2.3. Sprawdzenie masy: metoda wagowa.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Pakowanie jednostkowe: opakowania (400 g) muszą zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, muszą być czyste, bez obcych zapachów. Wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się opakowań zastępczych.

6.1.2. Opakowania transportowe: pojemniki (skrzynki) z tworzyw sztucznych lub pudła kartonowe. Muszą być czyste, bez pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

6.2. Znakowanie: zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (Rozp. 1169/2011 oraz Rozp. MRiRW z 23.12.2014). Etykieta musi zawierać: nazwę produktu, nazwę producenta/dostawcy, termin przydatności, masę netto, wykaz surowców, warunki przechowywania oraz oznaczenie partii.

6.3. Przechowywanie: przechowywać w warunkach chłodniczych zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Czas dostawy

Dostawy od poniedziałku do piątku (z wyjątkiem dni wolnych od pracy placówki) **do godziny 7:30**. Transport w warunkach chłodniczych zapewniających utrzymanie właściwej temperatury produktu.

3. JOGURT PITNY WANILIOWY TYPU SKYR 330 g

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jogurtu waniliowego typu Islandzkiego (skyr). Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego produktem przeznaczonym do żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

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 ISO 707:2008** - Mleko i przetwory mleczne – Wytyczne do pobierania próbek.
- **PN-EN ISO 1211:2011** - Mleko – Oznaczanie zawartości tłuszczu metodą grawimetryczną (metoda odwoławcza).
- **PN-ISO 8262-3:2008** Przetwory mleczne i żywność na bazie mleka – Oznaczanie zawartości tłuszczu metodą grawimetryczną Weibulla-Berntropa (Metoda odwoławcza).
- **PN-EN ISO 26323:2010** Przetwory mleczne – Oznaczanie kwasowości miareczkowej w mleku fermentowanym.
- **PN-A-86061:2002** Mleko i przetwory mleczne – Mleko fermentowane (norma wycofana, stosowana pomocniczo jako standard branżowy w zakresie definicji).
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2026 poz. 197).
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005** z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.).
- **Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915** z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (Dz. Urz. UE L 119 z 05.05.2023, str. 103, z późn. zm.).
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych** (Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.).
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008** z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.).
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r.** w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.).
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011** z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

1.3. Definicja

Mleczny produkt fermentowany w formie płynnej, otrzymywany z mleka pasteryzowanego i ukwaszanego kulturami bakterii (*Streptococcus thermophilus*, *Lactobacillus bulgaricus*). Produkt poddany procesowi separacji serwatki w celu uzyskania wysokiej zawartości białka, a następnie wzbogacony naturalnym ekstraktem z wanilii lub naturalnym aromatem waniliowym.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

JOGURT PITNY WANILIOWY TYPU SKYR		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	Płyn jednorodny, bez grudek. Dopuszczalne drobne cząsteczki wanilii (czarne kropki).
2.	Barwa	Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie
3.	Konsystencja	Płynna, aksamitna, lekko gęsta, umożliwiająca picie bezpośrednio z opakowania.
4.	Smak i zapach	Świeży, mleczny z wyraźną nutą wanilii, czysty, bez obcych posmaków

2.3. Wymagania chemiczne (Tabela2)

JOGURT PITNY WANILIOWY TYPU SKYR			
L.P.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1.	Kwasowość miareczkowa (jako kwas mlekowy)	min. 0,6% (m/m)	PN-EN ISO 26323:2010
2.	Zawartość tłuszczu (ułamek masowy)	0,0%-1,5%	PN-ISO 8262-3:2008
3.	Zawartość białka	min. 7,0% (m/m)	PN-EN ISO 8968-1
4.	Cukry dodane	0 g (brak)	Deklaracja producenta
5.	Aromaty	Wyłącznie naturalne	Deklaracja producenta

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych.

3. Masa netto

Masa jednostkowa produktu wynosi 330 g (zgodnie z deklaracją na opakowaniu). Tolerancja błędu masy netto – zgodna z przepisami Ustawy o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255).

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: wg PN-EN ISO 707.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania: metoda wizualna na zgodność z pkt. 6.1. i 6.2.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych: zgodnie z Tabelą 1 i Tabelą 2.

5.2.3. Sprawdzenie masy: metoda wagowa.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Pakowanie jednostkowe: opakowania (do 400 g) muszą zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, muszą być czyste, bez obcych zapachów. Wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się opakowań zastępczych.

6.1.2. Opakowania transportowe: pojemniki (skrzynki) z tworzyw sztucznych lub pudła kartonowe. Muszą być czyste, bez pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

6.2. Znakowanie: zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (Rozp. 1169/2011 oraz Rozp. MRiRW z 23.12.2014). Etykieta musi zawierać: nazwę produktu, nazwę producenta/dostawcy, termin przydatności, masę netto, wykaz surowców, warunki przechowywania oraz oznaczenie partii.

6.3. Przechowywanie: przechowywać w warunkach chłodniczych zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawy od poniedziałku do piątku (z wyjątkiem dni wolnych od pracy placówki) **do godziny 7:30**. Transport w warunkach chłodniczych zapewniających utrzymanie właściwej temperatury produktu.

4. MASCARPONE 500 g

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera mascarpone. Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego serem mascarpone, przeznaczonym do żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- **PN-EN ISO 707:2008** Mleko i przetwory mleczne – Wytyczne do pobierania próbek.
- **PN-EN ISO 1735:2006** Sery i produkty serowe przetworzone – Oznaczanie zawartości tłuszczu – Metoda grawimetryczna (Metoda Schmid-Bondzyński-Ratzlaff).
- **PN-EN ISO 5534:2005** Sery i sery topione – Oznaczanie zawartości suchej masy (Metoda odwoławcza).
- **PN-EN ISO 26323:2010** Przetwory mleczne – Oznaczanie kwasowości miareczkowej w mleku fermentowanym (stosowana pomocniczo dla oznaczenia max. kwasowości).
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2026 poz. 197).
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005** z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.).
- **Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915** z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (Dz. Urz. UE L 119 z 05.05.2023, str. 103, z późn. zm.).
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych** (Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.).
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008** z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.).
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r.** w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.).
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011** z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

1.3. Definicja

Produkt otrzymywany ze śmietanki pasteryzowanej o wysokiej zawartości tłuszczu, poddanej procesowi koagulacji pod wpływem kwasu (np. cytrynowego) i wysokiej temperatury.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego. Niedopuszczalny jest dodatek cukrów, substancji słodzących oraz konserwantów.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

Serek Mascarpone		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	Masa jednolita, gładka, lśniąca. Brak podcieku serwatki.
2.	Barwa	Biała do lekko kremowej (kości słoniowej), jednolita w całej masie.
3.	Konsystencja	Gęsta, kremowa, mazista, bardzo łatwo smarowna.
4.	Smak i zapach	Delikatnie słodki, wyraźnie śmietankowy, czysty.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

Serek Mascarpone			
L.P.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1.	Kwasowość miareczkowa (jako kwas mlekowy)	max. 0,2% (m/m)	PN-EN ISO 26323:2010
2.	Zawartość tłuszczu (ułamek masowy)	35% - 40%	PN-EN ISO 1735:2006
3.	Cukry dodane	0 g (brak)	Deklaracja producenta
4.	Zawartość suchej masy	min 45% (m/m)	PN-EN ISO 5534:2005

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych.

3. Masa netto

Masa jednostkowa produktu wynosi 500 g (zgodnie z deklaracją na opakowaniu). Tolerancja błędu masy netto – zgodna z przepisami Ustawy o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255).

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 20 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: wg PN-EN ISO 707.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania: metoda wizualna na zgodność z pkt. 6.1. i 6.2.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych: zgodnie z Tabelą 1 i Tabelą 2.

5.2.3. Sprawdzenie masy: metoda wagowa.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Pakowanie jednostkowe: opakowania (500 g) muszą zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, muszą być czyste, bez obcych zapachów. Wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się opakowań zastępczych.

6.1.2. Opakowania transportowe: pojemniki (skrzynki) z tworzyw sztucznych lub pudła kartonowe. Muszą być czyste, bez pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

6.2. Znakowanie: zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (Rozp. 1169/2011 oraz Rozp. MRiRW z 23.12.2014). Etykieta musi zawierać: nazwę produktu, nazwę producenta/dostawcy, termin przydatności, masę netto, wykaz surowców, warunki przechowywania oraz oznaczenie partii.

6.3. Przechowywanie: przechowywać w warunkach chłodniczych zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawy od poniedziałku do piątku (z wyjątkiem dni wolnych od pracy placówki) **do godziny 7:30**. Transport w warunkach chłodniczych zapewniających utrzymanie właściwej temperatury produktu.

5. MASŁO ŚMIETANKOWE 82% TŁ. 200 g

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania masła śmietankowego 82%. Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego masłem śmietankowym 82%, przeznaczonym do żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- **PN-EN ISO 707:2008** Mleko i przetwory mleczne – Wytyczne do pobierania próbek.
- **PN-EN ISO 17189:2022** Masło, spożywcze emulsje tłuszczowe i tłuszcze do smarowania – Oznaczanie zawartości tłuszczu (Metoda odwoławcza).
- **PN-EN ISO 3727-1:2004** Masło – Oznaczanie zawartości wody, suchej masy beztłuszczowej i tłuszczu – Część 1: Oznaczanie zawartości wody (Metoda odwoławcza).
- **PN-EN ISO 660:2020** Oleje i tłuszcze roślinne oraz zwierzęce – Oznaczanie liczby kwasowej i kwasowości.
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2026 poz. 197).
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005** z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.).
- **Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915** z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (Dz. Urz. UE L 119 z 05.05.2023, str. 103, z późn. zm.).
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych** (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.).
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008** z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.).
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r.** w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.).
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011** z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

1.3. Definicja

Produkt w postaci stałej emulsji typu woda w oleju, otrzymywany wyłącznie z mleka krowiego, poddany procesom technologicznym mającym na celu wydzielenie i zagęszczenie tłuszczu mlecznego. Produkt charakteryzuje się wysoką zawartością tłuszczu mlecznego (minimum 82%) oraz ograniczoną zawartością wody (maksymalnie 16%). Niedopuszczalny jest dodatek tłuszczów obcych (roślinnych i zwierzęcych innych niż mleczne) oraz substancji wypełniających.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

MASŁO ŚMIETANKOWE 82%		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	Jednostka starannie uformowana; powierzchnia gładka, lśniąca, sucha
2.	Barwa	Jednolita w całej masie, dopuszczalna od jasnokremowej do żółtej
3.	Konsystencja	Jednolita, zwarta, smarowna; w temp. 18°C nie powinna być mazista ani zbyt twarda
4.	Smak i zapach	Czysty, swoisty dla masła, lekko orzechowy, bez obcych posmaków i zapachów (jętkich, kwasowych).

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

MASŁO ŚMIETANKOWE 82%			
L.P.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1.	Zawartość wody % (m/m), nie więcej niż	16	PN-EN ISO 3727-1
2.	Zawartość tłuszczu % (m/m) nie mniej niż	82,0	PN-EN ISO 17189
3.	Kwasowość tłuszczu, stopnie kwasowości, nie więcej niż	2	PN-EN ISO 660

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

3. Masa netto

Masa jednostkowa produktu wynosi 200 g (zgodnie z deklaracją na opakowaniu). Tolerancja błędu masy netto – zgodna z przepisami Ustawy o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255).

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 20 dni od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: wg PN-EN ISO 707.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania: metoda wizualna na zgodność z pkt. 6.1. i 6.2.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych: zgodnie z Tabelą 1 i Tabelą 2.

5.2.3. Sprawdzenie masy: metoda wagowa.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Pakowanie jednostkowe: opakowania (200 g) muszą zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, muszą być czyste, bez obcych zapachów. Wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się opakowań zastępczych.

6.1.2. Opakowania transportowe: pojemniki (skrzynki) z tworzyw sztucznych lub pudła kartonowe. Muszą być czyste, bez pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

6.2. Znakowanie: zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (Rozp. 1169/2011 oraz Rozp. MRiRW z 23.12.2014). Etykieta musi zawierać: nazwę produktu, nazwę producenta/dostawcy, termin przydatności, masę netto, wykaz surowców, warunki przechowywania oraz oznaczenie partii.

6.3. Przechowywanie: przechowywać w warunkach chłodniczych zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawy od poniedziałku do piątku (z wyjątkiem dni wolnych od pracy placówki) **do godziny 7:30**. Transport w warunkach chłodniczych zapewniających utrzymanie właściwej temperatury produktu.

6. SER GOUDA PEŁNOTŁUSTY (BLOK)

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera Gouda pełnotłusty. Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego serem Gouda, przeznaczonym do żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- **PN-EN ISO 707:2008** Mleko i przetwory mleczne – Wytyczne do pobierania próbek.
- **PN-EN ISO 1735:2006** Sery i produkty serowe przetworzone – Oznaczanie zawartości tłuszczu – Metoda grawimetryczna (Metoda Schmid-Bondzyński-Ratzlaff).
- **PN-EN ISO 5534:2005** Sery i sery topione – Oznaczanie zawartości suchej masy (Metoda odwoławcza).
- **PN-EN ISO 26323:2010** Przetwory mleczne – Oznaczanie kwasowości miareczkowej w mleku fermentowanym (stosowana pomocniczo dla oznaczenia max. kwasowości).
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2026 poz. 197).
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005** z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.).
- **Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915** z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (Dz. Urz. UE L 119 z 05.05.2023, str. 103, z późn. zm.).
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych** (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.).
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008** z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.).
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r.** w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.).
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011** z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).

1.3. Definicja

ser podpuszczkowy dojrzewający, twardy, wyrabiany z mleka krowiego pasteryzowanego. Charakteryzuje się miąższem z nielicznymi oczkami wielkości ziarna ryżu lub bez oczek o specyficznym, łagodnym smaku.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego. Niedopuszczalny jest dodatek tłuszczów obcych oraz substancji konserwujących niedozwolonych w żywieniu dzieci i młodzieży.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

SER GOUDA PEŁNOTŁUSTY (BLOK)		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	Blok o bokach prostych lub lekko zaokrąglonych. Powierzchnia czysta, dopuszczalna cienka warstwa parafiny lub folia termokurczliwa ściśle przylegająca.
2.	Barwa	Mięsz jednolicie jasnożółty do żółtego. Niedopuszczalna smugowatość lub plamy; niedopuszczalna: smugowatość, dwubarwność, białe i szare plamy oraz cętki w mięszu pochodzenia mikrobiologicznego
3.	Konsystencja	Mięsz elastyczny, w miarę miękki, zwarty, jednolity w całej masie; dopuszcza się lekko plastyczny; niedopuszczalna nadmierna kruchość, twardość
4.	Smak i zapach	Łagodny, czysty, aromatyczny, lekko orzechowy; dopuszcza się lekko kwaskowaty w serach młodych lub lekko pikantny w serach starszych; niedopuszczalny: jałowy jełki, gnilny, gorzki i inny obcy

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

SER GOUDA PEŁNOTŁUSTY (BLOK)			
L.P.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1.	Zawartość suchej masy	Min. 60,0 % (m/m)	PN-EN ISO 5534:2005
2.	Zawartość tłuszczu w suchej masie	min. 45,0 % (m/m)	PN-EN ISO 1735:2006
3.	Zawartość soli	max. 1 % (m/m)	PN-EN ISO 5943:2007

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

3. Masa netto

Masa jednostkowa produktu wynosi 1-3 kg (zgodnie z deklaracją na opakowaniu). Tolerancja błędu masy netto – zgodna z przepisami Ustawy o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255).

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: wg PN-EN ISO 707.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania: metoda wizualna na zgodność z pkt. 6.1. i 6.2.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych: zgodnie z Tabelą 1 i Tabelą 2.

5.2.3. Sprawdzenie masy: metoda wagowa.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Pakowanie jednostkowe: opakowania (1-3 kg) muszą zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, muszą być czyste, bez obcych zapachów. Wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się opakowań zastępczych.

6.1.2. Opakowania transportowe: pojemniki (skrzynki) z tworzyw sztucznych lub pudła kartonowe. Muszą być czyste, bez pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

6.2. Znakowanie: zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (Rozp. 1169/2011 oraz Rozp. MRiRW z 23.12.2014). Etykieta musi zawierać: nazwę produktu, nazwę producenta/dostawcy, termin przydatności, masę netto, wykaz surowców, warunki przechowywania oraz oznaczenie partii.

6.3. Przechowywanie: przechowywać w warunkach chłodniczych zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawy od poniedziałku do piątku (z wyjątkiem dni wolnych od pracy placówki) **do godziny 7:30**. Transport w warunkach chłodniczych zapewniających utrzymanie właściwej temperatury produktu.

7. SER MOZZARELLA (BLOK)

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera mozzarella. Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego serem mozzarella, przeznaczonym do żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- **PN-EN ISO 707:2008** Mleko i przetwory mleczne – Wytyczne do pobierania próbek.
- **PN-EN ISO 1735:2006** Sery i produkty serowe przetworzone – Oznaczanie zawartości tłuszczu – Metoda grawimetryczna (Metoda Schmid-Bondzyński-Ratzlaff).
- **PN-EN ISO 5534:2005** Sery i sery topione – Oznaczanie zawartości suchej masy (Metoda odwoławcza).
- **PN-EN ISO 26323:2010** Przetwory mleczne – Oznaczanie kwasowości miareczkowej w mleku fermentowanym (stosowana pomocniczo dla oznaczenia max. kwasowości).
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005** z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s. 1, z późn. zm. – tekst skonsolidowany).
- **Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915** z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (zastępuje uchylone rozporządzenie 1881/2006).
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych** (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.).
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008** z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s. 16, z późn. zm. – tekst skonsolidowany).
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2026 poz. 197).
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r.** w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm. – zastępuje rozporządzenie z 2007 r.).
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011** z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18, z późn. zm.).

1.3. Definicja

ser podpuszczkowy, niedojrzewający, typu „pasta filata”, produkowany z mleka krowiego. W odróżnieniu od mozzarelli w zalewie, wersja w bloku charakteryzuje się obniżoną zawartością wody, co pozwala na jej łatwe tarcie i plasterkowanie. Produkt nie posiada skórki, jest zwarty i jednolity.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego. Niedopuszczalny jest dodatek tłuszczów obcych oraz substancji konserwujących niedozwolonych w żywieniu dzieci i młodzieży.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

SER MOZZARELLA (BLOK)		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	Blok lub walec o regularnych kształtach. Powierzchnia gładka, czysta, bez skórki, dopuszczalna lekka wilgotność powierzchni pod folią.
2.	Barwa	Biała do lekko kremowej, jednolita w całym przekroju. Niedopuszczalna barwa żółta lub pomarańczowa (objaw utlenienia).
3.	Konsystencja	Zwarta, elastyczna, jędrna. Ser musi dawać się łatwo ścierać na tarce i plasterkować, nie krusząc się i nie mazać.
4.	Smak i zapach	Bardzo łagodny, czysty, mleczny. Po zapieczeniu powinien wykazywać bardzo dobrą rozciągliwość i typowy maślany aromat.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

SER MOZZARELLA (BLOK)			
L.P.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1.	Zawartość suchej masy	45,0%-52,0 % (m/m)	PN-EN ISO 5534:2007
2.	Zawartość tłuszczu w suchej masie	min 40,0 % (m/m)	PN-EN ISO 1735:2006
3.	Zawartość soli	max 1,0 % (m/m)	PN-EN ISO 5943:2007

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

3. Masa netto

Masa jednostkowa produktu wynosi 1-3 kg (zgodnie z deklaracją na opakowaniu). Tolerancja błędu masy netto – zgodna z przepisami Ustawy o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255).

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 20 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: wg PN-EN ISO 707.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania: metoda wizualna na zgodność z pkt. 6.1. i 6.2.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych: zgodnie z Tabelą 1 i Tabelą 2.

5.2.3. Sprawdzenie masy: metoda wagowa.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Pakowanie jednostkowe: opakowania (1-3 kg) muszą zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, muszą być czyste, bez obcych zapachów. Wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się opakowań zastępczych.

6.1.2. Opakowania transportowe: pojemniki (skrzynki) z tworzyw sztucznych lub pudła kartonowe. Muszą być czyste, bez pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

6.2. Znakowanie: zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (Rozp. 1169/2011 oraz Rozp. MRiRW z 23.12.2014). Etykieta musi zawierać: nazwę produktu, nazwę producenta/dostawcy, termin przydatności, masę netto, wykaz surowców, warunki przechowywania oraz oznaczenie partii.

6.3. Przechowywanie: przechowywać w warunkach chłodniczych zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawy od poniedziałku do piątku (z wyjątkiem dni wolnych od pracy placówki) **do godziny 7:30**. Transport w warunkach chłodniczych zapewniających utrzymanie właściwej temperatury produktu.

8. SER TWAROGOWY PÓŁTŁUSTY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera twarogowego półtłustego. Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego serem twarogowym, przeznaczonym do żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- **PN-EN ISO 707:2008** Mleko i przetwory mleczne – Wytyczne do pobierania próbek.
- **PN-EN ISO 1735:2024** Sery i produkty serowe przetworzone – Oznaczanie zawartości tłuszczu (Metoda Schmid-Bondzyński-Ratzlaff).
- **PN-EN ISO 5534:2005** Sery i sery topione – Oznaczanie zawartości suchej masy.
- **PN-A-86300:1996** Mleko i przetwory mleczarskie. Sery twarogowe niedojrzewające.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005** z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s. 1, z późn. zm. – tekst skonsolidowany).
- **Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915** z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (zastępuje uchylone rozporządzenie 1881/2006).
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych** (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.).
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008** z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s. 16, z późn. zm. – tekst skonsolidowany).
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2026 poz. 197).
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r.** w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm. – zastępuje rozporządzenie z 2007 r.).
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011** z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18, z późn. zm.).

1.3. Definicja

ser niedojrzewający, otrzymany z mleka krowiego pasteryzowanego poprzez ukwaszenie czystymi kulturami bakterii mlekowych, z ewentualnym dodatkiem podpuszczki. Produkt o strukturze ziarnistej lub gładkiej, o barwie białej i lekko kwaśnym smaku.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego. Niedopuszczalny jest dodatek tłuszczów obcych oraz substancji konserwujących niedozwolonych w żywieniu dzieci i młodzieży.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

SER TWAROGOWY PÓŁTŁUSTY		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	Powierzchnia czysta, lekko wilgotna. Kształt zależny od formowania (klinek, kostka lub krajanka).
2.	Barwa	Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie.
3.	Konsystencja	Miękka, jednolita, dopuszczalna lekka grudkowatość lub ziarnistość.
4.	Smak i zapach	Czysty, łagodny, lekko kwaśny, swoisty dla twarogu. Niedopuszczalny smak gorzki, drożdżowy lub obcy.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

SER TWAROGOWY PÓŁTŁUSTY			
L.P.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1.	Zawartość suchej masy	min. 27,0% (m/m)	PN-EN ISO 5534
2.	Zawartość tłuszczu	min. 4,0% (m/m)	PN-EN ISO 1735:2026
3.	Kwasowość miareczkowa	Max 100°SH	PN-A-86300 / PN-A-86232
4	Zawartość soli	0g (brak)	Deklaracja producenta

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

3. Masa netto

Masa jednostkowa produktu wynosi 1 kg (zgodnie z deklaracją na opakowaniu). Tolerancja błędu masy netto – zgodna z przepisami Ustawy o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255).

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: wg PN-EN ISO 707.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania: metoda wizualna na zgodność z pkt. 6.1. i 6.2.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych: zgodnie z Tabelą 1 i Tabelą 2.

5.2.3. Sprawdzenie masy: metoda wagowa.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Pakowanie jednostkowe: opakowania (1kg) muszą zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, muszą być czyste, bez obcych zapachów. Wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się opakowań zastępczych.

6.1.2. Opakowania transportowe: pojemniki (skrzynki) z tworzyw sztucznych lub pudła kartonowe. Muszą być czyste, bez pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

6.2. Znakowanie: zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (Rozp. 1169/2011 oraz Rozp. MRiRW z 23.12.2014). Etykieta musi zawierać: nazwę produktu, nazwę producenta/dostawcy, termin przydatności, masę netto, wykaz surowców, warunki przechowywania oraz oznaczenie partii.

6.3. Przechowywanie: przechowywać w warunkach chłodniczych zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawy od poniedziałku do piątku (z wyjątkiem dni wolnych od pracy placówki) **do godziny 7:30**. Transport w warunkach chłodniczych zapewniających utrzymanie właściwej temperatury produktu.

9. SER TYPU FETA 270 g

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sera typu feta. Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego serem typu feta, przeznaczonym do żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- **PN-EN ISO 707:2008 Mleko i przetwory mleczne** – Wytyczne do pobierania próbek.
- **PN-EN ISO 1735:2006 Sery i produkty serowe przetworzone** – Oznaczanie zawartości tłuszczu.
- **PN-EN ISO 5943:2007 Sery i produkty serowe przetworzone** – Oznaczanie zawartości chlorków.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005** z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s. 1, z późn. zm. – tekst skonsolidowany).
- **Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915** z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (zastępuje uchylone rozporządzenie 1881/2006).
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych** (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.).
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008** z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s. 16, z późn. zm. – tekst skonsolidowany).
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2026 poz. 197).
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r.** w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm. – zastępuje rozporządzenie z 2007 r.).
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011** z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18, z późn. zm.).

1.3. Definicja

ser podpuszczkowy, dojrzewający w solance, półmiękki, wyrabiany z pasteryzowanego mleka krowiego. Charakteryzuje się kruchą strukturą i białą barwą.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego, ze szczególnym uwzględnieniem limitów zawartości soli w produktach dla dzieci. Niedopuszczalny jest dodatek tłuszczów obcych.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

SER TYPU FETA		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	Kształt kostki. Powierzchnia czysta, dopuszczalny niewielki opływ solanki wewnątrz opakowania.
2.	Barwa	Biała, jednolita w całej masie.
3.	Konsystencja	Miękka, zwarta, lekko krucha (łatwo dająca się kruszyć). Niedopuszczalna mazistość.
4.	Smak i zapach	Czysty, delikatny, lekko słony i kwaskowy. Bez obcych zapachów.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

SER TYPU FETA			
L.P.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1.	Zawartość tłuszczu	min. 40,0% (m/m)	PN-EN ISO 1735:2006
2.	Zawartość soli	max. 1,0% (m/m)	PN-EN ISO 5943:2007

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

3. Masa netto

Masa jednostkowa produktu wynosi 270 g (zgodnie z deklaracją na opakowaniu). Tolerancja błędu masy netto – zgodna z przepisami Ustawy o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255).

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 20 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: wg PN-EN ISO 707.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania: metoda wizualna na zgodność z pkt. 6.1. i 6.2.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych: zgodnie z Tabelą 1 i Tabelą 2.

5.2.3. Sprawdzenie masy: metoda wagowa.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Pakowanie jednostkowe: opakowania (270 g) muszą zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, muszą być czyste, bez obcych zapachów. Wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się opakowań zastępczych. Muszą gwarantować szczelność i brak wycieku solanki.

6.1.2. Opakowania transportowe: pojemniki (skrzynki) z tworzyw sztucznych lub pudła kartonowe. Muszą być czyste, bez pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

6.2. Znakowanie: zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (Rozp. 1169/2011 oraz Rozp. MRiRW z 23.12.2014). Etykieta musi zawierać: nazwę produktu, nazwę producenta/dostawcy, termin przydatności, masę netto, wykaz surowców, warunki przechowywania oraz oznaczenie partii.

6.3. Przechowywanie: przechowywać w warunkach chłodniczych zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawy od poniedziałku do piątku (z wyjątkiem dni wolnych od pracy placówki) **do godziny 7:30**. Transport w warunkach chłodniczych zapewniających utrzymanie właściwej temperatury produktu.

10. ŚMIETANA 18% TŁ. 1 l

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śmietany ukwaszonej 18% tł. Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego produktem przeznaczonym do żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- **PN-EN ISO 707:2008 Mleko i przetwory mleczne** – Wytyczne do pobierania próbek.
- **PN-EN ISO 2450:2010 Śmietanka i śmietana** – Oznaczanie zawartości tłuszczu.
- **PN-A-86059:1997 Mleko, śmietana i śmietanka** – Oznaczanie skuteczności homogenizacji.
- **PN-A-86028:1996 Śmietana i śmietanka** – Metody badań.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005** z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s. 1, z późn. zm. – tekst skonsolidowany).
- **Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915** z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (zastępuje uchylone rozporządzenie 1881/2006).
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych** (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.).
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008** z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s. 16, z późn. zm. – tekst skonsolidowany).
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2026 poz. 197).
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r.** w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm. – zastępuje rozporządzenie z 2007 r.).
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011** z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18, z późn. zm.).

1.3. Definicja

produkt mleczny otrzymywany ze śmietanki pasteryzowanej i homogenizowanej, poddany procesowi fermentacji z użyciem kultur startowych bakterii kwasu mlekowego, co prowadzi do obniżenia pH i koagulacji białek (zgęstnienia).

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego, ze szczególnym uwzględnieniem limitów zawartości soli w produktach dla dzieci. Niedopuszczalny jest dodatek tłuszczów obcych.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

ŚMIETANA 18% TŁ.		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	Powierzchnia czysta, jednolita. Niedopuszczalny znaczny podstój serwatki lub obecność pleśni.
2.	Barwa	Biała do jasnokremowej, jednolita w całej masie.
3.	Konsystencja	Gęsta, jednolita, gładka, dopuszczalna lekka zawiesistość. Po wymieszaniu lśniąca.
4.	Smak i zapach	Czysty, swoisty, wyraźnie kwaśny (fermentacyjny), bez obcych posmaków i zapachów.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

ŚMIETANA 18% TŁ.			
L.P.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1.	Kwasowość miareczkowa	15 - 32°SH	PN-A-86028
2.	Zawartość tłuszczu	min. 18,0% (m/m)	PN-EN ISO 2450:2008
3.	Skuteczność homogenizacji	Średnica kuleczek tłuszczowych max. 2 µm	PN-A-86059

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

3. Masa netto

Masa jednostkowa produktu wynosi 1l (zgodnie z deklaracją na opakowaniu). Tolerancja błędu masy netto – zgodna z przepisami Ustawy o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255).

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: wg PN-EN ISO 707.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania: metoda wizualna na zgodność z pkt. 6.1. i 6.2.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych: zgodnie z Tabelą 1 i Tabelą 2.

5.2.3. Sprawdzenie masy: metoda wagowa.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Pakowanie jednostkowe: opakowania (1 l) - kubki z tworzywa sztucznego (PP/PS) zamykane platynką (folią aluminiową). Muszą zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, muszą być czyste, bez obcych zapachów. Wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się opakowań zastępczych.

6.1.2. Opakowania transportowe: pojemniki (skrzynki) z tworzyw sztucznych lub pudła kartonowe. Muszą być czyste, bez pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

6.2. Znakowanie: zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (Rozp. 1169/2011 oraz Rozp. MRiRW z 23.12.2014). Etykieta musi zawierać: nazwę produktu, nazwę producenta/dostawcy, termin przydatności, masę netto, wykaz surowców, warunki przechowywania oraz oznaczenie partii.

6.3. Przechowywanie: przechowywać w warunkach chłodniczych zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawy od poniedziałku do piątku (z wyjątkiem dni wolnych od pracy placówki) **do godziny 7:30**. Transport w warunkach chłodniczych zapewniających utrzymanie właściwej temperatury produktu.

11. ŚMIETANA UHT 12% TŁ. 500 ml

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śmietany UHT 12% tł. Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego produktem przeznaczonym do żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- **N-EN ISO 707:2008 Mleko i przetwory mleczne** – Wytyczne do pobierania próbek.
- **PN-EN ISO 2450:2010 Śmietanka i śmietana** – Oznaczanie zawartości tłuszczu – Metoda grawimetryczna.
- **PN-A-86059:1997 Mleko, śmietana i śmietanka** – Oznaczanie skuteczności homogenizacji.
- **PN-A-86028:1996 Śmietana i śmietanka** – Metody badań.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005** z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s. 1, z późn. zm. – tekst skonsolidowany).
- **Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915** z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (zastępuje uchylone rozporządzenie 1881/2006).
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych** (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.).
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008** z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s. 16, z późn. zm. – tekst skonsolidowany).
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2026 poz. 197).
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r.** w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm. – zastępuje rozporządzenie z 2007 r.).
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011** z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18, z późn. zm.).

1.3. Definicja

produkt mleczny otrzymywany z mleka surowego poprzez separację tłuszczu, poddany procesowi homogenizacji oraz sterylizacji systemem UHT (Ultra High Temperature). Produkt cechuje się przedłużoną trwałością i brakiem mikroflory bakteryjnej (produkt niefermentowany).

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego, ze szczególnym uwzględnieniem limitów zawartości soli w produktach dla dzieci. Niedopuszczalny jest dodatek tłuszczów obcych.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

ŚMIETANA UHT 12% TŁ.		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	Płyn jednorodny, bez kłaczków ściętego białka, bez podstoju tłuszczu na powierzchni.
2.	Barwa	Biała do lekko kremowej, jednolita w całej masie.
3.	Konsystencja	Płynna, jednolita, lekko zawieszista dzięki procesowi homogenizacji.
4.	Smak i zapach	Czysty, słodkawy, swoisty dla śmietanki, lekki posmak gotowania/pasteryzacji. Niedopuszczalny smak kwaśny lub gorzki.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

ŚMIETANA UHT 12% TŁ.			
L.P.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1.	Kwasowość miareczkowa	6,0 - 7,5°SH (dla UHT)	PN-A-86028
2.	Zawartość tłuszczu	min. 12,0% (m/m)	PN-EN ISO 2450
3.	Skuteczność homogenizacji	Średnica kuleczek tłuszczowych max. 2 µm	PN-A-86059

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

3. Masa netto

Masa jednostkowa produktu wynosi 500 ml (zgodnie z deklaracją na opakowaniu). Tolerancja błędu masy netto – zgodna z przepisami Ustawy o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255).

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 20 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr. 1.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: wg PN-EN ISO 707.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania: metoda wizualna na zgodność z pkt. 6.1. i 6.2.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych: zgodnie z Tabelą 1 i Tabelą 2.

5.2.3. Sprawdzenie masy: metoda wagowa.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Pakowanie jednostkowe: opakowania (500 ml) - pakowania kartonowe wielowarstwowe (typu Tetra Pak), butelki HDPE lub kubki z tworzywa dopuszczonego do kontaktu z żywnością, hermetycznie zamknięte. Muszą zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, muszą być czyste, bez obcych zapachów.

6.1.2. Opakowania transportowe: pojemniki (skrzynki) z tworzyw sztucznych lub pudła kartonowe. Muszą być czyste, bez pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

6.2. Znakowanie: zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (Rozp. 1169/2011 oraz Rozp. MRiRW z 23.12.2014). Etykieta musi zawierać: nazwę produktu, nazwę producenta/dostawcy, termin przydatności, masę netto, wykaz surowców, warunki przechowywania oraz oznaczenie partii.

6.3. Przechowywanie: przechowywać w warunkach chłodniczych zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawy od poniedziałku do piątku (z wyjątkiem dni wolnych od pracy placówki) **do godziny 7:30**. Transport w warunkach chłodniczych zapewniających utrzymanie właściwej temperatury produktu.

12. ŚMIETANKA UHT 36 % TŁ. 1 I

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania śmietanki UHT 36% tł. Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego produktem przeznaczonym do żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami):

- **PN-EN ISO 707:2008 Mleko i przetwory mleczne** – Wytyczne do pobierania próbek.
- **PN-EN ISO 2450:2010 Śmietanka i śmietana** – Oznaczanie zawartości tłuszczu.
- **PN-A-86059:1997 Mleko, śmietana i śmietanka** – Oznaczanie skuteczności homogenizacji.
- **PN-A-86028:1996 Śmietana i śmietanka** – Metody badań.
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005** z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s. 1, z późn. zm. – tekst skonsolidowany).
- **Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915** z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (zastępuje uchylone rozporządzenie 1881/2006).
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych** (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.).
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008** z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. U. L 354 z 31.12.2008, s. 16, z późn. zm. – tekst skonsolidowany).
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz. U. 2026 poz. 197).
- **Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r.** w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm. – zastępuje rozporządzenie z 2007 r.).
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011** z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. U. L 304 z 22.11.2011, s. 18, z późn. zm.).

1.3. Definicja

produkt mleczny otrzymywany z mleka surowego poprzez separację tłuszczu, poddany procesowi homogenizacji oraz sterylizacji systemem UHT. Jest to produkt słodki (nieukwaszony), o wysokiej zawartości tłuszczu, przeznaczony głównie do ubijania i celów kulinarnych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego, ze szczególnym uwzględnieniem limitów zawartości soli w produktach dla dzieci. Niedopuszczalny jest dodatek tłuszczów obcych.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

ŚMIETANKA 36% TŁ.		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	Płyn jednorodny, bez kłaczków i zbitych grudek tłuszczu.
2.	Barwa	Biała do kremowej, jednolita.
3.	Konsystencja	Płynna, gładka, jednolita. Po ubiciu – sztywna i puszysta.
4.	Smak i zapach	Czysty, swoisty dla śmietanki pasteryzowanej, lekko słodkawy. Niedopuszczalny smak kwaśny lub gorzki.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

ŚMIETANKA 36% TŁ.			
L.P.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1.	Kwasowość miareczkowa	6,0 - 7,5°SH	PN-A-86028
2.	Zawartość tłuszczu	min. 36,0% (m/m)	PN-EN ISO 2450
3.	Skuteczność homogenizacji	Średnica kuleczek tłuszczowych max. 2 µm	PN-A-86059

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem Komisji (WE) nr 2073/2005. Zamawiający zastrzega sobie prawo żądania wyników badań mikrobiologicznych z kontroli higieny procesu produkcyjnego.

3. Masa netto

Masa jednostkowa produktu wynosi 1l (zgodnie z deklaracją na opakowaniu). Tolerancja błędu masy netto – zgodna z przepisami Ustawy o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255).

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 10 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: wg PN-EN ISO 707.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania: metoda wizualna na zgodność z pkt. 6.1. i 6.2.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych: zgodnie z Tabelą 1 i Tabelą 2.

5.2.3. Sprawdzenie masy: metoda wagowa.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Pakowanie jednostkowe: opakowania (1 l) - Opakowania kartonowe wielowarstwowe (typu Tetra Pak) lub butelki HDPE zabezpieczające przed światłem. Wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się opakowań zastępczych.

6.1.2. Opakowania transportowe: pojemniki (skrzynki) z tworzyw sztucznych lub pudła kartonowe. Muszą być czyste, bez pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

6.2. Znakowanie: zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem (Rozp. 1169/2011 oraz Rozp. MRiRW z 23.12.2014). Etykieta musi zawierać: nazwę produktu, nazwę producenta/dostawcy, termin przydatności, masę netto, wykaz surowców, warunki przechowywania oraz oznaczenie partii.

6.3. Przechowywanie: przechowywać w warunkach chłodniczych zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawy od poniedziałku do piątku (z wyjątkiem dni wolnych od pracy placówki) **do godziny 7:30**.
Transport w warunkach chłodniczych zapewniających utrzymanie właściwej temperatury produktu