

Publiczna Szkoła Podstawowa Nr 1

im. Gabriela Narutowicza

ul. J. Piłsudskiego 68

05- 600 Grójec

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA MINIMALNE WYMAGANIA

CZĘŚĆ III DOSTAWA DOSTAWA PRODUKTÓW ZWIERZĘCYCH, MIĘSA, WĘDLIN

CPV	15100000- 9	Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne
	15111000- 9	Mięso wołowe
	15112000- 6	Drób
	15113000- 3	Wieprzowina
	15131100- 6	Produkty mięsno - wędliniarskie

Spis treści

1.	BOCZEK WĘDZONY PARZONY B/K	3
2.	INDYK - FILET Z PIERSI	5
3.	INDYK - SKRZYDŁO	10
4.	INDYK - UDZIEC BEZ SKÓRY I KOŚCI	13
5.	KIEŁBASA - TYPU ŚLĄSKA	16
6.	KIEŁBASA - BIAŁA PARZONA	20
7.	KURA – TUSZKA ŚWIEŻA	24
8.	KURCZAK - FILET Z PIERSI	28
9.	KURCZAK - PODUDZIE	32
10.	KURCZAK – UDZIK	35
11.	KURCZAK - UDZIK BEZ KOŚCI	38
12.	WIEPRZOWINA - KARKÓWKA B/K	42
13.	WIEPRZOWINA - POLĘDWICA	45
14.	WIEPRZOWINA - SCHAB B/K	48
15.	WIEPRZOWINA - SZYNKA B/K	51
16.	WOŁOWINA – PRĘGA	55
17.	WOŁOWINA - SZPONDER	58
18.	WOŁOWINA - UDZIEC	61

1. BOCZEK WĘDZONY PARZONY B/K

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania boczku wędzonego parzonego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego boczku wędzonego parzonego przeznaczonych w żywieniu zbiorowym 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):

- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady** z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (z późn. zm.)
- **Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady** z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005** z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006** z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (z późn. zm.)
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008** z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (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 (z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r. o produktach pochodzenia zwierzęcego (z późn. zm.)
- **PN-A-82062 Przetwory mięsne – Wędliny** – Badania organoleptyczne i fizyczne
- **PN-A-82112 Mięso i przetwory mięsne** – Oznaczanie zawartości soli kuchennej
- **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 (WE) nr 178/2002**
- **Rozporządzeń UE** (852/2004, 853/2004, 2073/2005, 1881/2006, 1333/2008, 1169/2011) oraz polskie normy (PN-A-82062, PN-A-82112).

1.3. Definicja

BOCZEK WĘDZONY PARZONY B/K

Załącznik Nr. 1.3 do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. III
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ZP/PSP1/01/2026

Wędzonka otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego bez żeberek (nie mniej niż 95%), bez dodatku składników zwiększających wodochłonność, wędzona, parzona.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

BOCZEK WĘDZONY PARZONY B/K	
Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	Kształt zbliżonym do prostokąta. Powierzchnia czysta, sucha, dopuszczalna skóra (bez szczeciny).
Konsystencja	Dość miękka, soczysta, krucha. Plaster o grubości 3 mm nie powinien się rozpadać.
Barwa	Powierzchnia: żółta do brązowej (barwa wędzenia). Przekrój: tkanka mięśniowa różowa do jasnoczerwonej, tłuszcz barwy białej.
Smak i Zapach	Charakterystyczny dla mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonego i parzonego. Niedopuszczalny posmak kwaśny, gorzki lub jełki.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

BOCZEK WĘDZONY PARZONY B/K		
L.P.	Parametr	Wymagania
1.	Zawartość soli (NaCl)	≤ 1,8 %
2.	Zawartość białka	≥ 16,0 %
3.	Zawartość tłuszczu	≤ 35,0 % (zalecany boczek chudy)
4.	Wydajność gotowego wyrobu	≤ 110 % (w stosunku do surowca mięsnego)
5.	Azotyny (NaNO ₂)	≤ 100 mg/kg

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 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-A-82112, PN-ISO 1442, PN-ISO 1444, PN-ISO 937, PN-A-82062, PN-EN ISO 4833-1, PN-EN ISO 6579-1

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 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, alergeny, 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 6:30**. Transport w warunkach chłodniczych zapewniających utrzymanie właściwej temperatury produktu

2. INDYK - FILET Z PIERSI

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta z piersi indyka.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z piersi indyka przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej akty prawne i normy. Stosuje się wersje aktualne na dzień dostawy, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych do 2026 roku:

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego.
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych.
- **Rozporządzenie (WE) nr 853/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625** w sprawie kontroli urzędowych (zastąpiło stare rozp. 882/2004).
- **Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915** z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (**zastąpiło rozp. 1881/2006**).
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008** w sprawie dodatków do żywności.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011** w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
- **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.
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r.** o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- **Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r.** o produktach pochodzenia zwierzęcego.
- **PN-A-82062** Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- **PN-A-82112** Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej.

1.3. Definicja

INDYK - FILET Z PIERSI

Filet z piersi indyka – element mięsa drobiowego pozyskany z mięśnia piersiowego tuszki indyka, bez skóry i kości, świeży lub schłodzony. Produkt stanowi surowe mięso drobiowe o jednolitej strukturze mięśniowej, oczyszczone z nadmiaru tłuszczu, błon i chrząstek.

Mięso przeznaczone do dalszej obróbki kulinarnej (np. smażenie, pieczenie, duszenie lub gotowanie).

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt musi być świeży, prawidłowo wychłodzony. Niedopuszczalne jest mięso z wadami typu PSE/DFD oraz z widocznym nastrykiem solanki. Temperatura wewnątrz produktu w momencie dostawy: od 0°C do +4°C.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

INDYK - FILET Z PIERSI		
L.P.	Cechy:	Wymagania
1.	Powierzchnia	Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni
2.	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
3.	Barwa: - mięśni	Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.
4.	Konsystencja	Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozzerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca.
5.	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

2.3. Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zawartość wody dodanej: 0% (zakaz nastrykiwania).

Zanieczyszczenia i mikrobiologia: Zgodnie z Rozporządzeniem 2023/915 oraz 2073/2005 (Brak *Salmonella* w 25g).

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 być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia fileta z piersi indyka świeżego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr. 1.

5. Badania

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

5.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

5.3 Sprawdzanie cech organoleptycznych

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbek.

5.3.1 Określanie wyglądu i barwy

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

5.3.2 Sprawdzanie zapachu

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zapażenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;

b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpelu;

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania 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.

6.2 Znakowanie

Etykieta musi zawierać: nazwę elementu, kraj pochodzenia (urodzenia, chowu, uboju), datę przydatności, temp. przechowywania, numer weterynaryjny zakładu.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki. Dostawa do godziny: 6:30 w temperaturze 0°C do +4°C

3. INDYK - SKRZYDŁO

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania skrzydła z indyka.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego skrzydła z indyka przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej akty prawne i normy. Stosuje się wersje aktualne na dzień dostawy, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych do 2026 roku:

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego.
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych.
- **Rozporządzenie (WE) nr 853/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625** w sprawie kontroli urzędowych (zastąpiło stare rozp. 882/2004).
- **Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915** z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (zastąpiło rozp. 1881/2006).
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008** w sprawie dodatków do żywności.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011** w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
- **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.
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r.** o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- **Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r.** o produktach pochodzenia zwierzęcego.
- **PN-A-82062** Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- **PN-A-82112** Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej.

1.3. Definicja

INDYK - SKRZYDŁO

Element tuszki indyczej obejmujący część skrzydła z kością i skórą, w całości lub podzielony na części.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt musi być świeży, prawidłowo wychłodzony. Niedopuszczalne jest mięso z wadami typu PSE/DFD oraz z widocznym nastrykiem solanki. Temperatura wewnątrz produktu w momencie dostawy: od 0°C do +4°C.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

INDYK - SKRZYDŁO		
LP	Cechy	Wymagania
1.	Powierzchnia	Czysta, sucha lub lekko wilgotna, nieśliska. Skóra naturalna, bez pozostałości okrywy pierznej.
2.	Barwa mięśni	Naturalna, jasnoróżowa do różowoczerwonej, jednolita. Brak wylewów krwawych.
3.	Konsystencja	Jędrna, sprężysta. Mięśnie dobrze przylegające do kości, bez uszkodzeń mechanicznych.

2.3. Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Zawartość wody dodanej: 0% (zakaz nastrykiwania). Zanieczyszczenia zgodnie z Rozporządzeniem 2023/915.

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia skrzydła indyka świeżego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr. 1.

5. Badania

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

5.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

5.3 Sprawdzanie cech organoleptycznych

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

5.3.1 Określanie wyglądu i barwy

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

5.3.2 Sprawdzanie zapachu

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

- a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;
- b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpelu;

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania 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.

6.3 Znakowanie

Etykieta musi zawierać: nazwę elementu, kraj pochodzenia (urodzenia, chowu, uboju), datę przydatności, temp. przechowywania, numer weterynaryjny zakładu.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki. Dostawa do godziny: 6:30 w temperaturze 0°C do +4°C

4. INDYK - UDZIEC BEZ SKÓRY I KOŚCI

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania udźca z indyka.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego udźca z indyka przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej akty prawne i normy. Stosuje się wersje aktualne na dzień dostawy, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych do 2026 roku:

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego.
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych.
- **Rozporządzenie (WE) nr 853/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625** w sprawie kontroli urzędowych (zastąpiło stare rozp. 882/2004).
- **Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915** z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (**zastąpiło rozp. 1881/2006**).
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008** w sprawie dodatków do żywności.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011** w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
- **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.
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r.** o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- **Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r.** o produktach pochodzenia zwierzęcego.
- **PN-A-82062** Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- **PN-A-82112** Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej.

1.3. Definicja

INDYK-UDZIEC BEZ SKÓRY I KOŚCI

Udziec z indyka bez skóry, bez kości – element mięsa drobiowego pozyskany z części udowej tuszki indyka, po całkowitym usunięciu kości i skóry. Produkt stanowi surowe mięso drobiowe o jednolitej strukturze mięśniowej, oczyszczone z nadmiaru tłuszczu, błon oraz chrząstek.

Mięso przeznaczone do dalszej obróbki kulinarnej (np. pieczenie, duszenie, smażenie lub gotowanie).

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt musi być świeży, prawidłowo wychłodzony. Niedopuszczalne jest mięso z wadami typu PSE/DFD oraz z widocznym nastrykiem solanki. Temperatura wewnątrz produktu w momencie dostawy: od 0°C do +4°C.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

INDYK – UDZIEC BEZ SKÓRY I KOŚCI		
L.P.	Cechy:	Wymagania
1.	Powierzchnia	Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opilek kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni
2.	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
3.	<u>Barwa:</u> - mięśni	Naturalna, różowoczerwona, charakterystyczna dla mięśni udowych, niedopuszczalne wylewy krwawe.
4.	Konsystencja	Mięśnie udowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca.
5.	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z indyka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu

2.3. Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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 być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia udzica z indyka świeżego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr. 1.

5. Badania

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

5.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

5.3 Sprawdzanie cech organoleptycznych

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbek.

5.3.1 Określanie wyglądu i barwy

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

5.3.2 Sprawdzanie zapachu

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zapażenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

- a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;
- b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpeli;

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania 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.

6.4 Znakowanie

Etykieta musi zawierać: nazwę elementu, kraj pochodzenia (urodzenia, chowu, uboju), datę przydatności, temp. przechowywania, numer weterynaryjny zakładu.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki. Dostawa do godziny: 6:30 w temperaturze 0°C do +4°C

5. KIEŁBASA - TYPU ŚLĄSKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kiełbasy typu śląska.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kiełbasy śląskiej przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej akty prawne i normy. Stosuje się wersje aktualne na dzień dostawy, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych do 2026 roku:

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego.
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych.
- **Rozporządzenie (WE) nr 853/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625** w sprawie kontroli urzędowych (zastąpiło stare rozp. 882/2004).
- **Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915** z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (**zastąpiło rozp. 1881/2006**).
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008** w sprawie dodatków do żywności.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011** w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
- **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.
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r.** o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- **Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r.** o produktach pochodzenia zwierzęcego.
- **PN-A-82062** Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- **PN-A-82112** Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej.

1.3. Definicja

KIEŁBASA - TYPU ŚLĄSKA

Kiełbasa czysto wieprzowa, średnio rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości od 5mm do 20mm), otrzymana z mięsa wieprzowego (nie mniej niż 95%), z dodatkiem tłuszczu wieprzowego, przypraw aromatyczno-smakowych

charakterystycznych dla tego wyrobu i innych dozwolonych substancji dodatkowych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM).

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

KIEŁBASA TYPU ŚLĄSKA		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd ogólny i powierzchnia	Batony w ostonkach naturalnych (jelitach wieprzowych cienkich), o długości od 12cm do 14cm, odkręcane, tworzą zwoje, powierzchnia batonu o barwie jasnobrązowej z prześwitami składników pod ostonką; ostonka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarzielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni ostonki
2.	Wygląd na przekroju:	Różowa do ciemnoróżowej
	- barwa mięsa	
	- barwa tłuszczu	Biała
	- rozdrobnienie i układ składników	Średnio rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju, dobrze związane, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zacieki tłuszczu i galarety pod ostonką
3.	Konsystencja	Ścisła, plastry grubości 3 mm nie powinny się rozpadać, soczysta po podgrzaniu
4.	Smak i Zapach	Charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, wędzonej, parzonej; wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy

2.3. Wymagania chemiczne (Tabela 2)

KIEŁBASA TYPU ŚLĄSKA			
L.P.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1.	Zawartość tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż	28,0	PN-ISO 1444
2.	Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	14,0	PN-EN ISO 8968
3.	Zawartość chlorku sodu, % (m/m), nie więcej niż	2,5	PN-ISO 1841-2

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

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 być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

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. Metody badań

5.1.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

Opakowania 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

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- Pudełka kartonowe.

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

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

6.2. Znakowanie

Etykieta musi zawierać: nazwę elementu, kraj pochodzenia (urodzenia, chowu, uboju), datę przydatności, temp. przechowywania, numer weterynaryjny zakładu.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki. Dostawa do godziny: 6:30 w temperaturze 0°C do +4°C

6. KIEŁBASA - BIAŁA PARZONA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kiełbasy białej parzonej .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kiełbasy białej parzonej przeznaczonej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej akty prawne i normy. Stosuje się wersje aktualne na dzień dostawy, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych do 2026 roku:

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego.
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych.
- **Rozporządzenie (WE) nr 853/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625** w sprawie kontroli urzędowych (zastąpiło stare rozp. 882/2004).
- **Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915** z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (zastąpiło rozp. 1881/2006).
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008** w sprawie dodatków do żywności.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011** w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
- **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.
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r.** o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- **Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r.** o produktach pochodzenia zwierzęcego.
- **PN-A-82062** Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- **PN-A-82112** Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej.

1.3. Definicja

KIEŁBASA BIAŁA PARZONA – kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, parzona, niewędzona, otrzymana z mięsa wieprzowego (nie mniej niż 95%), z dodatkiem przypraw naturalnych, bez dodatku mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM), bez dodatku fosforanów i wzmacniaczy smaku (np. glutaminianu sodu), w osłonkach naturalnych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt musi spełniać wymagania Rozporządzenia MZ z 2026 r. dotyczące limitów soli i tłuszczu w placówkach oświatowych.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

Załącznik Nr. 1.3 do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. III
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ZP/PSP1/01/2026

L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd ogólny	Batony w jelitach wieprzowych cienkich, w zwojach lub odkręcane o długości 14-16 cm; powierzchnia jasna, lekko wilgotna, bez oślizgłości.
2.	Barwa przekroju	Charakterystyczna dla mięsa parzonego niepekolowanego (szaro-biała), niedopuszczalna barwa różowa (peklująca). Tłuszcz barwy białej.
3.	Rozdrobnienie	Składniki równomiernie rozmieszczone, bez dużych skupisk tłuszczu lub ścięgien.
4.	Konsystencja	Dość ścista, lekko krucha, soczysta.
5.	Smak i Zapach	Charakterystyczny dla gotowanego mięsa wieprzowego, wyraźnie wyczuwalny czosnek, majeranek i pieprz. Brak obcych zapachów.

2.3. Wymagania chemiczne (Tabela 2)

L.P.	Cechy	Wymagania	Metoda badań
1.	Zawartość tłuszczu	nie więcej niż 20,0%	PN-ISO 1444
2.	Zawartość białka	nie mniej niż 12,0%	PN-A-04018
3.	Zawartość soli	nie więcej niż 1,0%	PN-ISO 1841-2

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie oraz dozwolonych substancji dodatkowych zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem 2073/2005. Zamawiający może żądać aktualnych badań z partii.

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni (dla produktów luzem) lub 14 dni (dla produktów pakowanych MAP/VAC) od daty dostawy do PSP nr 1.

5. Badania

5.1. Metody badań

5.1.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1 i Tabeli 2.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Pakowanie

Opakowania 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

Opakowania transportowe powinny stanowić:

- Pojemniki (skrzynki) wykonane z tworzyw sztucznych, bezprzegrodowe lub przegrodowe,
- Pudła kartonowe.

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

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

6.2. Znakowanie

Pełny skład surowcowy, termin przydatności, warunki przechowywania, weterynaryjny numer identyfikacyjny producenta.

6.3. Przechowywanie

W warunkach chłodniczych (0°C do +4°C lub zgodnie z zaleceniem producenta).

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku do godziny **6:30**. Transport w warunkach chłodniczych (zapewnienie ciągu chłodniczego).

7. KURA – TUSZKA ŚWIEŻA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kury świeżej tuszki.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kury świeżej tuszki przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej akty prawne i normy. Stosuje się wersje aktualne na dzień dostawy, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych do 2026 roku:

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego.
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych.
- **Rozporządzenie (WE) nr 853/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625** w sprawie kontroli urzędowych (zastąpiło stare rozp. 882/2004).
- **Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915** z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (zastąpiło rozp. 1881/2006).
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008** w sprawie dodatków do żywności.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011** w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
- **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.
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r.** o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- **Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r.** o produktach pochodzenia zwierzęcego.
- **PN-A-82062** Przetwory mięsne – Wędliny – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- **PN-A-82112** Mięso i przetwory mięsne – Oznaczanie zawartości soli kuchennej.

1.3. Definicja

KURA – TUKA ŚWIEŻA

Cała tuszka ubitej kury od której po uprzednim wykrwawieniu, oskubaniu z piór i wypatroszeniu odcięto głowę i łapy, bez podrobów

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt musi spełniać wymagania Rozporządzenia MZ z 2026 r. dotyczące limitów soli i tłuszczu w placówkach oświatowych.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

KURA – TUSZKA ŚWIEŻA		
L.P.	Cechy:	Wymagania
1.	Powierzchnia	Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiórków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni
2.	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
3.	Barwa:	Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach; skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych
4.	Konsystencja	Tusza cała nie mniejsza niż 2,5 kg, bez podrobów, właściwie umięśniona, prawidłowo wykrwawiona i ocieknięta, linie cięcia równe, gładkie, bez wystających kości, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięśni przy krawędziach cięcia, niewielkie niezauważalne stłuczenia i przebarwienia na skórze i mięśniach jeżeli nie znajdują się na piersi lub udach; dopuszczalne jest występowanie na tuszy pojedynczych piór i ich pozostałości, nie dopuszcza się mięśni i skóry nie związanych ze sobą;
5.	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

2.3. Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń zgodnie z Rozporządzeniem 2023/915. Brak pozostałości antybiotyków i stymulatorów wzrostu.

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem 2073/2005 (w szczególności brak Salmonella).

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia kury świeżej deklarowanej przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

5. Badania

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

5.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

5.3 Sprawdzanie cech organoleptycznych

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

5.3.1 Określanie wyglądu i barwy

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

5.3.2 Sprawdzanie zapachu

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zaparzenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

- a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;
- b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpelu;

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania 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.

6.5 Znakowanie

Etykieta musi zawierać: nazwę towaru, klasę jakości (Klasa A), termin przydatności, masę, warunki przechowywania oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny.

6.3 Przechowywanie

W warunkach chłodniczych (0°C do +4°C lub zgodnie z zaleceniem producenta).

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Od poniedziałku do piątku do godziny 6:30. Transport w kontrolowanej temperaturze (chłodnia).

8. KURCZAK - FILET Z PIERSI

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania Fileta z piersi kurczaka.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego Fileta z piersi kurczaka przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej akty prawne i normy. Stosuje się wersje aktualne na dzień dostawy, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych do 2026 roku:

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego.
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych.
- **Rozporządzenie (WE) nr 853/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625** w sprawie kontroli urzędowych (zastąpiło stare rozp. 882/2004).
- **Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915** z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (**zastąpiło rozp. 1881/2006**).
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008** w sprawie dodatków do żywności.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011** w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
- **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.
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r.** o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- **Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r.** o produktach pochodzenia zwierzęcego.

1.3. Definicja

KURCZAK- FILET Z PIERSI

Filet z piersi kurczaka – element mięsa drobiowego pozyskany z mięśnia piersiowego tuszki kurczaka, pozbawiony skóry i kości. Produkt stanowi surowe mięso drobiowe o jednolitej strukturze mięśniowej, oczyszczone z nadmiaru tłuszczu, błon i chrząstek. Mięso przeznaczone do dalszej obróbki kulinarnej (np. smażenie, pieczenie, duszenie lub gotowanie).

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt musi spełniać wymagania Rozporządzenia MZ z 2026 r. Mięso musi być świeże, nie mrożone, bez nastrożu wodnego i substancji dodatkowych.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

KURCZAK - FILET Z PIERSI		
L.P.	Cechy:	Wymagania

Załącznik Nr. 1.3 do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. III
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ZP/PSP1/01/2026

1.	Powierzchnia	Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opióków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni
2.	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
3.	Barwa: - mięśni	Naturalna, jasnoróżowa, charakterystyczna dla mięśni piersiowych, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach.
4.	Konsystencja	Mięśnie piersiowe pozbawione skóry, kości i ścięgien, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi, powierzchnia może być wilgotna, dopuszcza się niewielkie rozzerwania i nacięcia mięśni powstałe podczas oddzielania od skóry i kośćca.
5.	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

2.3. Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń zgodnie z Rozporządzeniem 2023/915. Brak pozostałości antybiotyków i stymulatorów wzrostu.

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem 2073/2005 (w szczególności brak Salmonella).

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia fileta z piersi kurczaka świeżego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr. 1.

5. Badania

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

5.3 Sprawdzanie cech organoleptycznych

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbek.

5.3.1 Określanie wyglądu i barwy

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

5.3.2 Sprawdzanie zapachu

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zapażenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;

b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpelu;

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania 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.

6.6 Znakowanie

Etykieta musi zawierać: nazwę towaru, klasę jakości (Klasa A), termin przydatności, masę, warunki przechowywania oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny.

6.3 Przechowywanie

W warunkach chłodniczych (temp. od 0°C do +4°C).

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Od poniedziałku do piątku do godziny 6:30. Transport w kontrolowanej temperaturze (chłodnia).

9. KURCZAK - PODUDZIE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania podudzi kurczaka.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego podudzi kurczaka przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej akty prawne i normy. Stosuje się wersje aktualne na dzień dostawy, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych do 2026 roku:

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego.
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych.
- **Rozporządzenie (WE) nr 853/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625** w sprawie kontroli urzędowych (zastąpiło stare rozp. 882/2004).
- **Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915** z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (**zastąpiło rozp. 1881/2006**).
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008** w sprawie dodatków do żywności.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011** w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
- **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.
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r.** o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- **Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r.** o produktach pochodzenia zwierzęcego.

1.3. Definicja

KURCZAK – PODUDZIE

Podudzie z kurczaka – element mięsa drobiowego pozyskany z dolnej części nogi tuszki kurczaka, obejmujący kość piszczelową wraz z otaczającą tkanką mięśniową oraz skórą. Produkt stanowi surowe mięso drobiowe przeznaczone do dalszej obróbki kulinarnej (np. pieczenie, smażenie, duszenie lub gotowanie).

Element powinien być prawidłowo odcięty w stawie kolanowym, oczyszczony z nadmiaru tłuszczu i pozostałości piór.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt musi spełniać wymagania Rozporządzenia MZ z 2026 r. Mięso musi być świeże, nie mrożone, bez nastrożki wodnej i jakichkolwiek substancji dodatkowych (solanki, białka sojowego itp.).

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

KURCZAK - PODUDZIE		
L.P.	Cechy:	Wymagania
1.	Powierzchnia	Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opióków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni
2.	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
3.	Barwa: - mięśni	Charakterystyczna dla surowego mięsa drobiowego, różowoczerwona, bez przebarwień i oznak pleśni.
4.	Konsystencja	Mięso jędrne, sprężyste, bez oznak nadmiernej wilgotności.
5.	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

2.3. Wymagania chemiczne

Zawartość zanieczyszczeń zgodnie z Rozporządzeniem 2023/915. Brak pozostałości antybiotyków.

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem 2073/2005 (brak Salmonella)

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia podudzia z kurczaka świeżego deklarowanego przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr. 1.

5. Badania

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6

5.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

5.3 Sprawdzanie cech organoleptycznych

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

5.3.1 Określanie wyglądu i barwy

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

5.3.2 Sprawdzanie zapachu

Ocenić przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zapażenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;

b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpelu;

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania zabezpieczające produkt, czyste, dopuszczone do kontaktu z żywnością.

6.7 Znakowanie

Etykieta musi zawierać: nazwę, klasę jakości (Klasa A), termin przydatności, masę, warunki przechowywania oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny

6.3 Przechowywanie

W warunkach chłodniczych (temp. od 0°C do +4°C).

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Od poniedziałku do piątku do godziny 6:30. Transport w warunkach chłodniczych.

10. KURCZAK – UDZIK

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania udzików kurczaka.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego udzików kurczaka przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej akty prawne i normy. Stosuje się wersje aktualne na dzień dostawy, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych do 2026 roku:

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego.
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych.
- **Rozporządzenie (WE) nr 853/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625** w sprawie kontroli urzędowych (zastąpiło stare rozp. 882/2004).
- **Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915** z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (**zastąpiło rozp. 1881/2006**).
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008** w sprawie dodatków do żywności.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011** w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
- **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.
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r.** o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- **Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r.** o produktach pochodzenia zwierzęcego.

1.3. Definicja

KURCZAK – UDZIK

Udko z kurczaka – element mięsa drobiowego pozyskany z tylnej części tuszki kurczaka, obejmujący udo oraz podudzie wraz z kośćmi i skórą. Produkt stanowi surowe mięso drobiowe przeznaczone do dalszej obróbki kulinarnej (np. pieczenie, smażenie, duszenie lub gotowanie).

Element powinien być prawidłowo odcięty w stawie biodrowym, oczyszczony z nadmiaru tłuszczu oraz pozostałości piór.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt świeży, nie mrożony, bez nastrzyku wodnego i substancji dodatkowych. Klasa jakości A.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

Załącznik Nr. 1.3 do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. III
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ZP/PSP1/01/2026

KURCZAK - UDZIK		
L.P.	Cechy:	Wymagania
1.	Powierzchnia	Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni
2.	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
3.	<u>Barwa:</u> - mięśni	Charakterystyczna dla surowego mięsa drobiowego, różowoczerwona, bez przebarwień i oznak pleśni.
4.	Konsystencja	Mięso jędrne, sprężyste, bez oznak nadmiernej wilgotności.
5.	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

2.3. Wymagania chemiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem 2023/915. Brak pozostałości antybiotyków.

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem 2073/2005 (brak Salmonella).

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia udzika z kurczaka świeżego deklarowanego przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

5. Badania

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.

5.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

5.3 Sprawdzanie cech organoleptycznych

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbek.

5.3.1 Określanie wyglądu i barwy

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

5.3.2 Sprawdzanie zapachu

Ocenić przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zapażenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;

b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpelu;

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania zbiorcze lub jednostkowe, czyste, dopuszczone do kontaktu z żywnością.

6.8 Znakowanie

Etykieta musi zawierać: nazwę, klasę jakości (Klasa A), termin przydatności, masę, warunki przechowywania oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny.

6.3 Przechowywanie

Warunki chłodnicze (temp. od 0°C do +4°C).

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Od poniedziałku do piątku do godziny 6:30. Transport chłodniczy.

11. KURCZAK - UDZIK BEZ KOŚCI

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania udzików bez kości kurczaka.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego udzików bez kości kurczaka przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej akty prawne i normy. Stosuje się wersje aktualne na dzień dostawy, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych do 2026 roku:

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego.
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych.
- **Rozporządzenie (WE) nr 853/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625** w sprawie kontroli urzędowych (zastąpiło stare rozp. 882/2004).
- **Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915** z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (**zastąpiło rozp. 1881/2006**).
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008** w sprawie dodatków do żywności.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011** w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
- **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.
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r.** o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- **Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r.** o produktach pochodzenia zwierzęcego.

1.3. Definicja

Udziec z kurczaka bez kości to element tuszki drobiowej pochodzący z części udowej kurczaka, pozbawiony kości, chrząstek oraz nadmiaru tłuszczu. Produkt powinien być świeży lub schłodzony, o naturalnej barwie charakterystycznej dla mięsa drobiowego, bez oznak zepsucia, uszkodzeń mechanicznych oraz obcych zapachów.

Element powinien być prawidłowo odcięty w stawie biodrowym, oczyszczony z nadmiaru tłuszczu oraz pozostałości piór.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt świeży, nie mrożony, bez nastrzyku wodnego i substancji dodatkowych. Klasa jakości A.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

KURCZAK - UDIK BEZ KOŚCI		
L.P.	Cechy:	Wymagania

Załącznik Nr. 1.3 do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. III
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ZP/PSP1/01/2026

1.	Powierzchnia	Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opióków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni
2.	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
3.	Barwa: - mięśni	Charakterystyczna dla surowego mięsa drobiowego, różowoczerwona, bez przebarwień i oznak pleśni.
4.	Konsystencja	Mięso jędrne, sprężyste, bez oznak nadmiernej wilgotności.
5.	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

2.3. Wymagania chemiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem 2023/915. Brak pozostałości antybiotyków.

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem 2073/2005 (brak Salmonella).

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia udzica z kurczaka bez kości świeżego deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3dni od daty dostawy do magazynu PSP nr. 1.

5. Badania

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6

5.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

5.3 Sprawdzanie cech organoleptycznych

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

5.3.1 Określanie wyglądu i barwy

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

5.3.2 Sprawdzanie zapachu

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju

zapachu oraz w przypadku podejrzenia zapażenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

- a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;
- b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpelu;

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania 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.

6.9 Znakowanie

Etykieta musi zawierać: nazwę, klasę jakości (Klasa A), termin przydatności, masę, warunki przechowywania oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny.

6.3 Przechowywanie

Warunki chłodnicze (temp. od 0°C do +4°C).

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki. Dostawa do godziny: 6:30. Transport chłodniczy.

12. WIEPRZOWINA - KARKÓWKA B/K

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania karkówki wieprzowej b/k.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego karkówki wieprzowej b/k przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej akty prawne i normy. Stosuje się wersje aktualne na dzień dostawy, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych do 2026 roku:

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego.
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych.
- **Rozporządzenie (WE) nr 853/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625** w sprawie kontroli urzędowych (zastąpiło stare rozp. 882/2004).
- **Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915** z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (zastąpiło rozp. 1881/2006).
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008** w sprawie dodatków do żywności.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011** w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
- **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.
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r.** o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- **Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r.** o produktach pochodzenia zwierzęcego.

1.3. Definicja

WIEPRZOWINA - KARKÓWKA B/K

Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z odcinka szyjnego półtuszy wzdłuż linii cięć:

- od przodu – po linii oddzielenia głowy,
- od tyłu – po linii oddzielenia schabu, tj. cięciem prostopadłym do kręgosłupa pomiędzy 4 i 5 kręgiem piersiowym i odpowiadającymi im żebrami,
- od góry – po linii podziału tuszy,

- od dołu – wzdłuż trzonów kręgów szyjnych i dalej przecinając żebra równolegle do kręgów piersiowych;
następnie całkowicie odkostniona oraz pozbawiona wąskiego ścięgnistego mięśnia od strony górnej i twardego mięśnia od strony I kręgu szyjnego; słonina całkowicie zdjęta; w skład karkówki wchodzi główne mięśnie: mięśnie szyi i część mięśnia najdłuższego grzbietu

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt świeży, nie mrożony, bez nastrzyku wodnego i substancji dodatkowych. Klasa jakości A.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

WIEPRZOWINA - KARKÓWKA B/K		
L.P.	Cechy:	Wymagania
1.	Powierzchnia	gładka, niezakrwawiona, bez uszkodzeń mechanicznych, bez opłatków kości i przekrwień; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni oraz wycieki soku mięsnego
2.	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
3.	Barwa:- mięśni	Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy
	- tłuszczu	biała z odcieniem kremowym lub lekko różowy
5.	Konsystencja	Jędrna i elastyczna
6.	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy

2.3. Wymagania chemiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem 2023/915. Brak pozostałości antybiotyków.

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem 2073/2005 (brak Salmonella).

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia karkówki wieprzowej b/k deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr. 1.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Zgodnie z procedurami kontroli jakości Zamawiającego przy odbiorze.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.2. Opakowania

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2. Znakowanie

Etykieta musi zawierać: nazwę, klasę jakości (Klasa A), termin przydatności, masę, warunki przechowywania oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny.

6.3. Przechowywanie

Warunki chłodnicze (temp. od 0°C do +4°C).

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki. Dostawa do godziny: 6:30. Transport chłodniczy.

13. WIEPRZOWINA - POŁĘDWICA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania polędwicy wieprzowej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego polędwicy wieprzowej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej akty prawne i normy. Stosuje się wersje aktualne na dzień dostawy, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych do 2026 roku:

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego.
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych.
- **Rozporządzenie (WE) nr 853/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625** w sprawie kontroli urzędowych (zastąpiło stare rozp. 882/2004).
- **Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915** z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (zastąpiło rozp. 1881/2006).
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008** w sprawie dodatków do żywności.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011** w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
- **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.
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r.** o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- **Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r.** o produktach pochodzenia zwierzęcego.

1.3. Definicja

WIEPRZOWINA – POŁĘDWICA – element uzyskany ze schabu środkowego poprzez całkowite odkostnienie i usunięcie mizdry (błony zewnętrznej) oraz nadmiaru tłuszczu. Jest to najszlachetniejszy mięsień schabu, bez kości, bez warkocza i bez słoniny.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt świeży, nie mrożony, bez nastrzyku wodnego i jakichkolwiek substancji dodatkowych. Klasa jakości A.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

WIEPRZOWINA – POLĘDWICA		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Powierzchnia	Gładka, starannie oczyszczona z błon i ścięgien, bez opiłków kości i przekrwień. Powierzchnia sucha lub lekko wilgotna, niedopuszczalna oślizgłość.
2.	Czystość	Mięso całkowicie czyste, bez śladów zanieczyszczeń mechanicznych i krwawych wylewów.
3.	Barwa	Mięśni: jasnoróżowa do różowej, jednolita. Tłuszczu (jeśli występuje śladowo): biała.
4.	Konsystencja	Mięso bardzo delikatne, miękkie, ale jędrne i sprężyste.
5.	Zapach	Naturalny, swoisty dla świeżej wieprzowiny. Niedopuszczalny zapach obcy, zaparzenia lub psucia.

2.3. Wymagania chemiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem 2023/915. Brak pozostałości antybiotyków.

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem 2073/2005 (brak Salmonella).

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia polędwicy wieprzowej deklarowanej przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr. 1.

5. Badania

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6

5.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

5.3 Sprawdzanie cech organoleptycznych

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbek.

5.3.1 Określanie wyglądu i barwy

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

5.3.2 Sprawdzanie zapachu

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zapażenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;

b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpeli;

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania 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.

6.2 Znakowanie

Etykieta: nazwa, klasa jakości (A), termin przydatności, masa netto, warunki przechowywania, weterynaryjny numer identyfikacyjny.

6.3 Przechowywanie

Warunki chłodnicze (temp. od 0°C do +4°C).

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki. Dostawa do godziny: 6:30. Transport chłodniczy

14. WIEPRZOWINA - SCHAB B/K

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania schabu wieprzowego b/k .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego schabu wieprzowego b/k przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej akty prawne i normy. Stosuje się wersje aktualne na dzień dostawy, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych do 2026 roku:

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego.
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych.
- **Rozporządzenie (WE) nr 853/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625** w sprawie kontroli urzędowych (zastąpiło stare rozp. 882/2004).
- **Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915** z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (**zastąpiło rozp. 1881/2006**).
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008** w sprawie dodatków do żywności.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011** w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
- **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.
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r.** o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- **Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r.** o produktach pochodzenia zwierzęcego.

1.3. Definicja

WIEPRZOWINA - SCHAB B/K – element zasadniczy wieprzowiny pozyskany z odcinka piersiowo-lędźwiowego półtuszy, całkowicie odkostniony. Słonina i warstwa tłuszczu zewnętrznego całkowicie usunięte. W skład wchodzi głównie mięsień najdłuższy grzbietu. Produkt oczyszczony z krwawych wylewów i luźnych fragmentów mięsa.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt świeży, nie mrożony, bez nastrzyku wodnego, bez solanki i bez substancji dodatkowych. Klasa jakości A.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

WIEPRZOWINA – SCHAB B/K		
L.P.	Cechy:	Wymagania
1.	Powierzchnia	Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomażdżonych kości i przekrwień, niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni
2.	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
3.	Barwa:	
	- mięśni	Jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy
	- tłuszczu	biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym
4.	Konsystencja	Jędrna i elastyczna
5.	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy

2.3. Wymagania chemiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem 2023/915. Brak pozostałości antybiotyków.

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem 2073/2005 (brak Salmonella).

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy PSP nr. 1.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: Według PN-EN / ISO.

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe 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

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2. Znakowanie

Etykieta musi zawierać: nazwę, klasę jakości (Klasa A), termin przydatności, masę, warunki przechowywania oraz weterynaryjny numer identyfikacyjny

6.3. Przechowywanie

Warunki chłodnicze (temp. od 0°C do +4°C).

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki. Dostawa do godziny: 6:30. Transport chłodniczy.

15. WIEPRZOWINA - SZYNKA B/K

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szynki wieprzowej b/k .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szynki wieprzowej b/k w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej akty prawne i normy. Stosuje się wersje aktualne na dzień dostawy, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych do 2026 roku:

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego.
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych.
- **Rozporządzenie (WE) nr 853/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625** w sprawie kontroli urzędowych (zastąpiło stare rozp. 882/2004).
- **Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915** z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (**zastąpiło rozp. 1881/2006**).
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008** w sprawie dodatków do żywności.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011** w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
- **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.
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r.** o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- **Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r.** o produktach pochodzenia zwierzęcego

1.3. Definicja

WIEPRZOWA - SZYNKA B/K

Część zasadnicza wieprzowiny odcięta z części tylnej półtuszy wzdłuż linii cięcia pomiędzy I i II kręgiem kości krzyżowej, z odciętą golonką na wysokości 1/3 kości goleni licząc w dół od stawu kolanowego; wycięte kręgi kości krzyżowej oraz fałd tłuszczu pachwinowego; tłuszcz z zewnętrznej powierzchni

szynki zdjęty (dopuszcza się pozostawienie warstwy tłuszczu o grubości do 2cm); całkowicie odkostniona; w skład szynki wchodzi mięśnie: półbłoniasty, czworogłowy, dwugłowy, półścięgnisty, pośladkowe, brzuchaty bez dolnej części

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt świeży, nie mrożony, bez nastrzyku wodnego, bez solanki i bez substancji dodatkowych.
Klasa jakości A.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

WIEPRZOWINA – SZYNKA B/K		
L.P.	Cechy:	Wymagania
1.	Powierzchnia	Gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opióków kości, przekrwień, głębszych pozacinań; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni
2.	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
3.	<u>Barwa:</u>	Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych
4.	Konsystencja	właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, linie cięcia równe, gładkie, bez wystających kości, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi; dopuszcza się niewielkie nacięcia mięśni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięśni nie związanych ze sobą
5.	Zapach	Naturalny, charakterystyczny dla mięsa z szynki, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje oraz zapach zjełczałego tłuszczu.

2.3. Wymagania chemiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem 2023/915. Brak pozostałości antybiotyków.

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem 2073/2005 (brak Salmonella).

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia szynki wieprzowej deklarowanej przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr. 1.

5. Badania

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

5.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

5.3 Sprawdzanie cech organoleptycznych

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

5.3.1 Określanie wyglądu i barwy

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

5.3.2 Sprawdzanie zapachu

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zapażenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

- a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;
- b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpelu;

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania 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.

6.2 Zakowanie

Etykieta: nazwa, klasa jakości (A), termin przydatności, masa netto, warunki przechowywania, weterynaryjny numer identyfikacyjny.

6.3 Przechowywanie

Warunki chłodnicze (temp. od 0°C do +4°C).

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki. Dostawa do godziny: 6:30. Transport chłodniczy.

16. WOŁOWINA – PRĘGA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pręgi wołowej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pręgi wołowej w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej akty prawne i normy. Stosuje się wersje aktualne na dzień dostawy, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych do 2026 roku:

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego.
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych.
- **Rozporządzenie (WE) nr 853/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625** w sprawie kontroli urzędowych (zastąpiło stare rozp. 882/2004).
- **Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915** z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (**zastąpiło rozp. 1881/2006**).
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008** w sprawie dodatków do żywności.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011** w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
- **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.
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r.** o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- **Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r.** o produktach pochodzenia zwierzęcego

1.3. Definicja

Definicja – Pręga Wołowa

Pręga wołowa to mięsień podłużny, znajdujący się w przedniej i tylnej części kończyn zwierzęcia. Jest bogata w tkankę łączną, kolagen oraz śródmięśniowy tłuszcz, co sprawia, że po odpowiedniej obróbce cieplnej staje się delikatna i soczysta.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt świeży, nie mrożony, bez nastrzyku wodnego, bez solanki i bez substancji dodatkowych.
Klasa jakości A.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

WOŁOWINA – PRĘGA		
L.P.	Cechy:	Wymagania
1.	Powierzchnia	Gładka, bez pomażdżonych kości, głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni
2.	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
3.	<u>Barwa:</u>	Charakterystyczna dla surowego mięsa wołowego, czerwono-brunatna, bez przebarwień i oznak pleśni.
4.	Konsystencja	Mięso jędrne, sprężyste, bez oznak nadmiernej wilgotności.
5.	Zapach	Charakterystyczny dla surowego mięsa wołowego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu.

2.3. Wymagania chemiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem 2023/915. Brak pozostałości antybiotyków.

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem 2073/2005 (brak Salmonella).

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia pręgi wołowej świeżej deklarowanej przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr. 1.

5. Badania

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

5.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

5.3 Sprawdzanie cech organoleptycznych

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbki.

5.3.1 Określanie wyglądu i barwy

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

5.3.2 Sprawdzanie zapachu

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zapażenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

- a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;
- b) przy użyciu ograbnego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpelu;

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania 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.

6.2 Znakowanie

Etykieta: nazwa, klasa jakości (A), termin przydatności, masa netto, warunki przechowywania, weterynaryjny numer identyfikacyjny.

6.3 Przechowywanie

Warunki chłodnicze (temp. od 0°C do +4°C).

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki. Dostawa do godziny: 6:30. Transport chłodniczy.

17. WOŁOWINA - SZPONDER

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania szpondra wołowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego szpondra wołowego w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej akty prawne i normy. Stosuje się wersje aktualne na dzień dostawy, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych do 2026 roku:

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego.
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych.
- **Rozporządzenie (WE) nr 853/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625** w sprawie kontroli urzędowych (zastąpiło stare rozp. 882/2004).
- **Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915** z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (**zastąpiło rozp. 1881/2006**).
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008** w sprawie dodatków do żywności.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011** w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
- **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.
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r.** o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- **Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r.** o produktach pochodzenia zwierzęcego

1.3. Definicja

WOŁOWINA - SZPONDER

Element tuszy wołowej obejmujący część mostkową i żeberkową, pochodzący z dolnej części tuszy, zawierający tłuszcz i tkankę łączną.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt świeży, nie mrożony, bez nastrzyku wodnego, bez solanki i bez substancji dodatkowych. Klasa jakości A.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

WOŁOWINA - SZPONDER		
L.P.	Cechy:	Wymagania
1.	Powierzchnia	Gładka, bez pomiażdżonych kości, głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni
2.	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
3.	<u>Barwa:</u>	Charakterystyczna dla surowego mięsa wołowego, czerwono-brunatna, bez przebarwień i oznak pleśni.
4.	Konsystencja	Mięso jędrne, sprężyste, bez oznak nadmiernej wilgotności.
5.	Zapach	Charakterystyczny dla surowego mięsa wołowego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu.

2.3. Wymagania chemiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem 2023/915. Brak pozostałości antybiotyków.

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem 2073/2005 (brak Salmonella).

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia szpondru wołowego świeżego deklarowanego przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

5. Badania

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

5.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

5.3 Sprawdzanie cech organoleptycznych

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbek.

5.3.1 Określanie wyglądu i barwy

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

5.3.2 Sprawdzanie zapachu

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zapażenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

- a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;
- b) przy użyciu ogradzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpelu;

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki. Dostawa do godziny: 6:30

18. WOŁOWINA - UDZIEC

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania udźca wołowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego udźca wołowego w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej akty prawne i normy. Stosuje się wersje aktualne na dzień dostawy, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych do 2026 roku:

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego.
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady w sprawie higieny środków spożywczych.
- **Rozporządzenie (WE) nr 853/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) 2017/625** w sprawie kontroli urzędowych (zastąpiło stare rozp. 882/2004).
- **Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915** z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (**zastąpiło rozp. 1881/2006**).
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005** w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008** w sprawie dodatków do żywności.
- **Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011** w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności.
- **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.
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r.** o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- **Ustawa z dnia 16 grudnia 2005 r.** o produktach pochodzenia zwierzęcego

1.3. Definicja

Udziec Wołowy: Udziec wołowy to element tuszy wołowej, obejmujący mięśnie udowe i część dolną nóg zwierzęcia, bogaty w tkankę mięśniową oraz zawierający niewielką ilość tłuszczu i tkanki łącznej. Jest to mięso charakteryzujące się twardą strukturą, wymagające odpowiedniej obróbki kulinarnej, szczególnie w długotrwałym gotowaniu.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt świeży, nie mrożony, bez nastrzyku wodnego, bez solanki i bez substancji dodatkowych. Klasa jakości A.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

WOŁOWINA – UDZIEC		
L.P.	Cechy:	Wymagania
1.	Powierzchnia	Gładka, bez pomażdżonych kości, głębszych pozacinań; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni
2.	Czystość	Mięso czyste, bez śladów jakichkolwiek zanieczyszczeń
3.	<u>Barwa:</u>	Charakterystyczna dla surowego mięsa wołowego, czerwono-brunatna, bez przebarwień i oznak pleśni.
4.	Konsystencja	Mięso jędrne, sprężyste, bez oznak nadmiernej wilgotności.
5.	Zapach	Charakterystyczny dla surowego mięsa wołowego, niedopuszczalny zapach obcy, zapach świadczący o procesach rozkładu.

2.3. Wymagania chemiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem 2023/915. Brak pozostałości antybiotyków.

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z Rozporządzeniem 2073/2005 (brak Salmonella).

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta / dostawcy.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia udźca wołowego świeżego deklarowanego przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr. 1.

5. Badania

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 5.1 i 5.2.

5.2 Sprawdzenie masy netto

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta.

5.3 Sprawdzanie cech organoleptycznych

Sprawdzanie cech ogólnych należy wykonać przez dokładne oględziny próbek.

5.3.1 Określanie wyglądu i barwy

Należy wykonać organoleptycznie przez dokładne obejrzenie badanego elementu przy naturalnym świetle lub przy świetle sztucznym nie powodującym zmiany barwy.

5.3.2 Sprawdzanie zapachu

Oceniać przez badanie powierzchni, szczególnie w miejscach fałd i zachyłków. Zaleca się przeprowadzenie badania w temperaturze 15 – 20°C. W przypadku wątpliwym w określeniu rodzaju zapachu oraz w przypadku podejrzenia zapażenia lub nieświeżości mięsa należy przeprowadzić próby w celu określenia wyraźniejszego zapachu:

- a) przy pomocy szpilki – gładką ostruganą, ostro zakończoną, przygotowaną z drzewa liściastego, szpilkę wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, następnie wyjąć oraz określić natychmiast przez obwąchanie rodzaj zapachu szpilki;
- b) przy użyciu ogrzanego noża – czysty, ostro zakończony nóż lub skalpel nagrzać przez zanurzenie w gorącej wodzie, następnie szybko wprowadzić w głąb tkanki mięśniowej, wyjąć i określić rodzaj zapachu na skalpelu;

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

Opakowania 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.

6.2 Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

6.3 Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki. Dostawa do godziny: 6:30

