

Publiczna Szkoła Podstawowa Nr 1

im. Gabriela Narutowicza

ul. J. Piłsudskiego 68

05- 600 Grójec

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

MINIMALNE WYMAGANIA

CZĘŚĆ IV DOSTAWA

PRZYPRAW, MAKARONÓW, PRODUKTÓW MĄCZNYCH ORAZ POZOSTAŁYCH ARTYKUŁÓW ŻYWNOŚCIOWYCH I JAJ

CPV	15800000- 6	Różne produkty spożywcze
	15872000-1	Zioła i przyprawy korzenne
	15851100- 9	Makaron niegotowany
	15851000- 8	Produkty mączne
	15600000- 4	Produkty przemiału ziarna, skrobi i produktów skrobiowych
	15400000- 2	Oleje i tłuszcze zwierzęce lub roślinne
	15240000- 2	Ryby puszkowane i pozostałe ryby konserwowane lub przetworzone
	15300000- 1	Owoce, warzywa i podobne produkty
	41110000- 3	Woda pitna
	03142500 -3	Jaja

Spis treści

1.	ANANAS - PUSZKA	5
2.	BARSZCZ BIAŁY NA ZAKWASIE – W SZKLANEJ BUTELCE	10
3.	BATON Z PŁATKÓW KUKURYDZIANYCH typu. CORN FLAKES	14
4.	BAZYLIA SUSZONA	19
5.	BRZOSKWINIE - PUSZKA	23
6.	BUŁKA TARTA.....	28
7.	CHRZAN TARTY	32
8.	CIASTECZKA ZBOŻOWE 300g BEZ DODATKU CUKRU FIT	36
9.	CIECIERZYCA SUCHA	41
10.	CIECIERZYCA KONSERWOWA - PUSZKA.....	45
11.	CUKIER BIAŁY DROBNY	49
12.	CUKIER PUDER	53
13.	CUKIER TRZCINOWY NIERAFINOWANY	57
14.	CURRY MIELONE	61
15.	CYNAMON CAŁY	65
16.	CZOSNEK GRANULOWANY	69
17.	FASOLA BIAŁA JAŚ ŚREDNI.....	73
18.	FASOLA BIAŁA - PUSZKA	77
19.	FASOLA CZERWONA - PUSZKA.....	81
20.	FASOLA CZERWONA SUCHA	85
21.	GOŹDZIKI CAŁE SUSZONE	89
22.	GROCH ŁUSKANY	93
23.	HERBATA OWOCOWA SUSZ	97
24.	HERBATA CZARNA CEYLON LIŚCIE	101
25.	JABŁKA SUSZONE W PLASTERKACH BEZ SKÓRY	105
26.	JAJA (OD KUR Z WOLNEGO WYBIEGU, ROZ. L).....	109
27.	KASZA BULGUR	113
28.	KASZA GRYCZANA (NIEPALONA)	117
29.	KASZA GRYCZANA (PALONA)	121
30.	KASZA JAGLANA.....	125
31.	KASZA JĘCZMIENNA PERŁOWA ŚREDNIA	129
32.	KASZA JĘCZMIENNA PĘCZAK	133

Załącznik Nr. 1.4. do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. IV
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ZP/PSP1/01/2026

33.	KASZA KUSKUS.....	137
34.	KASZA KUSKUS PERŁOWA	141
35.	KASZA MANNA	145
36.	KETCHUP ŁAGODNY.....	149
37.	KONCENTRAT POMIDOROWY 30 %.....	153
38.	KUKURYDZA KONSERWOWA - PUSZKA	157
39.	KURKUMA MIELONA	161
40.	KWASEK CYTRYNOWY	165
41.	LIŚĆ LAUROWY.....	169
42.	MAJERANEK.....	173
43.	MAJONEZ.....	177
44.	MAKARON DURUM	181
45.	MAKARON NITKI LUKSUSOWE 5-JAJECZNE	185
46.	MAKARON ZACIERKA.....	189
47.	MĄKA ŻYTNIA	193
48.	MĄKA KUKURYDZIANA	197
49.	MĄKA PSZENNA TYP 450	201
50.	MĄKA ZIEMNIACZANA.....	205
51.	MIESZANKA STUDENCKA.....	209
52.	MIÓD PSZCZELI LIPOWY	213
53.	MLECZKO KOKOSOWE - PUSZKA	217
54.	MUS OWOCOWY - TUBKA (JABŁKO-MALINA) 200 g	221
55.	MUS OWOCOWO- WARZYWNY - TUBKA (JABŁKO - MARCHEW) 180 g	225
56.	MUSZTARDA SAREPSKA.....	229
57.	NAPÓJ OWSIANY CZEKOLADOWY 330 ml	233
58.	OCET RYŻOWY	237
59.	OGÓRKI KONSERWOWE - SŁOIK 900 ml.....	241
60.	OLEJ RZEPAKOWY	245
61.	OLEJ RZEPAKOWY Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA Z DODATKIEM CZOSNKU/ PAPRYKI	249
62.	OLIWA Z OLIWEK	253
63.	OLIWA Z OLIWEK DO SMAŻENIA	257
64.	OREGANO SUSZONE	261
65.	ORZECHY NERKOWCA	265
66.	PANIERKA KUKURYDZIANA BEZ CUKRU	269

67.	PAPRYKA MILEONA OSTRA.....	273
68.	PAPRYKA MILEONA SŁODKA.....	277
69.	PAPRYKA MIELONA WĘDZONA	281
70.	PASSATA POMIDOROWA.....	286
71.	PESTKI SŁONECZNIKA SUSZONE ŁUSKANE	290
72.	PIEPRZ CYTRYNOWY	294
73.	PIEPRZ CZARNY ZIARNISTY	298
74.	PIEPRZ CZARNY MIELONY	302
75.	PIEPRZ ZIOŁOWY.....	306
76.	PŁATKI KUKURYDZIANE	310
77.	PŁATKI OWSIANE GÓRSKIE	314
78.	POMIDORY KROJONE BEZ SKÓRY W PUSZCZE	318
79.	POMIDORY SUSZONE W OLEJU KROJONE	322
80.	ROZMARYN	326
81.	RYŻ JAŚMINOWY.....	330
82.	RYŻ PARBAOLICZNY	334
83.	SOCZEWICA CZERWONA	338
84.	SOCZEWICA ZIELONA.....	342
85.	SOS SOJOWY JASNY	346
86.	SÓL O OBNIŻONEJ ZAWARTOŚCI SODU.....	350
87.	SUSZONE POMIDORY Z CZOSNKIEM I BAZYLIĄ	354
88.	TYMIANEK.....	358
89.	ZIELE ANGIELSKIE.....	362
90.	ZIOŁA PROWANSALSKIE.....	366
91.	ŻURAWINA SUSZONA	370

1. ANANAS - PUSZKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ananasa w puszcze.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ananasów w puszcze 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):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z późn. zm.)
- 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197)
- Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady ustanawiające ogólne zasady prawa żywnościowego
- Rozporządzenie (WE) nr 852/2004 w sprawie higieny środków spożywczych
- Rozporządzenie (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności
- PN-A-75101-15 Przetwory owocowe i warzywne – przygotowanie próbek i oznaczanie masy netto i odciekniętych składników
- PN-A-75101-17 Przetwory owocowe i warzywne – oznaczanie zanieczyszczeń organicznych
- PN-A-75101-18 Przetwory owocowe i warzywne – oznaczanie zanieczyszczeń mineralnych
- PN-A-75052-02 Metody badań mikrobiologicznych – szczelność opakowań
- PN-A-75052-03 Metody badań mikrobiologicznych – próba termostatowa konserw
- PN-A-75052-05 Metody badań mikrobiologicznych – drobnoustroje tlenowe mezofilne i psychrofilne
- PN-A-75052-08 Metody badań mikrobiologicznych – drożdże i pleśnie
- PN-A-75052-10 Metody badań mikrobiologicznych – bakterie beztlenowe przetrwalnikujące
- PN-EN 12143 Soki owocowe i warzywne – oznaczanie ekstraktu metodą refraktometryczną

1.3. Definicja

Ananas - puszka – produkt otrzymany ze zdrowych, dojrzałych owoców ananasa (*Ananas comosus*), obranych, z usuniętym rdzeniem, pokrojonych w plastry, kawałki lub kostkę, utrwalonych termicznie (sterylizacja) w soku własnym lub lekkim syropie (zgodnie z wymogami Rozporządzenia MZ).

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

ANANAS - PUSZKA

L.P.	Cecha	Wymagania
1.	Wygląd owoców	Owoce o regularnym kształcie (plastry, kawałki lub kostka), bez uszkodzeń mechanicznych, bez obecności oczek i fragmentów gniazd nasiennych.
2.	Barwa	Od jasnożółtej do złocistożółtej, jednolita dla całej partii, bez ciemnych przebarwień.
3.	Zalewa	Klarowna, przejrzysta (sok własny lub woda). Dopuszczalne lekkie, naturalne zmętnienie od miąższu. Brak osadów obcych i oznak fermentacji.
4.	Konsystencja	Jędrna, mięsista, elastyczna. Owoce nie mogą być rozgotowane ani nadmiernie twarde (zdrewniałe).
5.	Smak i zapach	Wyraźny, charakterystyczny dla dojrzałego ananasa. Słodko-kwaśny, bez obcych posmaków (np. metalicznego) i zapachów.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

ANANAS - PUSZKA

L.P.	Parametr	Wymagania	Metoda badań
1.	Masa owoców po odcieku	Nie mniej niż 55% m/m w stosunku do masy netto	PN-A-75101-15
2.	Ekstrakt ogólny (refraktometrycznie)	11% – 14% (właściwy dla soku własnego)	PN-EN 12143
3.	Zawartość cukrów dodanych	Całkowity brak cukru dodanego oraz substancji słodzących	Analiza składu / Etykieta
4.	Zawartość soli	Brak soli dodanej; dopuszcza się wyłącznie śladową zawartość wynikającą z naturalnej obecności sodu ($\leq 0,02\text{g}/100\text{g}$)	Analiza składu / Etykieta
5.	Zawartość tłuszczu	Wartość typowa dla owocu ($\leq 0,5\text{g}/100\text{g}$); brak tłuszczów dodanych	Analiza składu / Etykieta
6.	Zanieczyszczenia organiczne	Nie więcej niż 0,5% m/m	PN-A-75101-17

Załącznik Nr. 1.4. do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. IV
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ZP/PSP1/01/2026

7.	Zanieczyszczenia mineralne	Nie więcej niż 0,02% m/m	PN-A-75101-18
----	----------------------------	--------------------------	---------------

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

2.4. Wymagania mikrobiologiczne (Tabela 3)

ANANAS - PUSZKA

L.P.	Badany parametr	Wymagania	Metoda badań
1.	Szczelność opakowania	Opakowanie hermetycznie szczelne, bez deformacji i rdzy	PN-A-75052-02 / Wizualna
2.	Próba termostatowa	Brak zmian w wyglądzie puszek (bombaży) i cechach produktu po inkubacji	PN-A-75052-03
3.	Drobnoustroje tlenowe mezofilne	≤ 50 jtk w 1g / 1ml	PN-EN ISO 4833-1
4.	Drożdże i pleśnie	Nieobecne w 0,1g / 1ml	PN-ISO 21527-1/2
5.	Bakterie beztlenowe przetrwalnikujące	Nieobecne w 0,1g / 1ml	PN-A-75052-10
6.	Salmonella spp.	Nieobecna w 25g	PN-EN ISO 6579-1

Pozostałe wymagania 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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Metody badań : Badania wykonuje się zgodnie z aktualnymi normami PN, PN-EN oraz ISO, w szczególności PN-EN ISO 4833-1, PN-EN ISO 6579-1, PN-EN ISO 16649-2, PN-EN ISO 21527-1/2, PN-EN ISO 11290-1/2 oraz PN-EN 12143 lub normami równoważnymi.

5.1.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

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

5.1.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

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

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

5.1.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabeli 3.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowani

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 565/ 580 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Zakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

2. BARSZCZ BIAŁY NA ZAKWASIE – W SZKLANEJ BUTELCE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania barszczu białego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego barszczu białego 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
- Polskie Normy wymienione w sekcji metodyki badań (m.in. PN-A-74108, PN-A-75101, PN-A-75052, PN-EN 12143) lub normy je zastępujące / równoważne.

1.3. Definicja

Barszcz biały na zakwasie – produkt płynny otrzymywany w drodze naturalnej fermentacji mąki (żytniej lub pszennej) z udziałem bakterii kwasu mlekowego, z dodatkiem wody oraz ewentualnie przypraw (czosnek, majeranek). Produkt przeznaczony do przygotowania zupy po obróbce kulinarnej.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

BARSZCZ BIAŁY NA ZAKWASIE – W SZKLANEJ BUTELCE

L.P.	Cecha	Wymagania
1.	Wygląd i barwa	Ciecz o barwie biało-szarej do lekko kremowej. Dopuszczalna wyraźna warstwa osadu mącznego na dnie (wymagająca wstrząśnięcia).
2.	Zapach	Charakterystyczny dla zakwasu, wyraźnie kwasowy, świeży, zbożowy. Możliwa nuta czosnku i przypraw. Niedopuszczalny zapach stęchły lub gnilny.
3.	Smak	Czysty, swoisty, wyraźnie kwaśny (fermentacyjny). Brak posmaków chemicznych, goryczy czy nadmiernej słoności.
4.	Konsystencja	Płynna, zawieszista. Po wymieszaniu jednolita, bez grudek mąki (innych niż naturalny osad) i zanieczyszczeń mechanicznych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

BARSZCZ BIAŁY NA ZAKWASIE – W SZKLANEJ BUTELCE

L.P.	Parametr	Wymagania	Metoda badań / Uwagi
1.	Skład (Czysta Etykieta)	Woda, mąka (żytnia/pszena), czosnek, przyprawy. Brak konserwantów, wzmacniaczy smaku (np. glutaminianu) i barwników.	Analiza etykiety
2.	Zawartość cukrów	Brak cukrów dodanych. Dopuszcza się wyłącznie niewielką ilość cukrów naturalnie występujących w mące.	Analiza etykiety
3.	Zawartość soli	Max 1,5%	Analiza etykiety
4.	Wartość pH	3,2 – 4,2	Metoda potencjometryczna
5.	Kwasowość ogólna	0,3% – 0,8% (w przeliczeniu na kwas mlekowy)	PN-A-75101-04

Załącznik Nr. 1.4. do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. IV
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ZP/PSP1/01/2026

6.	Zawartość tłuszczu	$\leq 0,5 \text{ g} / 100 \text{ g}$ (brak tłuszczów dodanych)	Analiza etykiety
7.	Zawartość alkoholu	$\leq 0,5\%$ obj. (naturalny produkt fermentacji)	Badanie laboratoryjne
8.	Ekstrakt ogólny	$\geq 1,5\%$	PN-EN 12143

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

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem . Produkt pasteryzowany, stabilny mikrobiologicznie. Brak obecności drożdży i pleśni w stopniu wskazującym na zepsucie.

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

3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek do badań odbywa się zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego oraz aktualnymi normami dotyczącymi pobierania próbek żywności, w sposób zapewniający ich reprezentatywność.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania 1 litr

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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 7.30

3. BATON Z PŁATKÓW KUKURYDZIANYCH typu. CORN FLAKES

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania Batona Corn Flakes.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego Batona Corn Flakes 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (**t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.**);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
- Polskie Normy wymienione w sekcji metodyki badań (m.in. PN-A-74108, PN-A-75101, PN-A-75052, PN-EN 12143) lub normy je zastępujące / równoważne.

1.3. Definicja

Baton z płatków kukurydzianych typu Corn Flakes to wyrób zbożowy otrzymany z:

- płatków kukurydzianych,

- naturalnych składników spajających (np. syrop ryżowy, miód, syrop z agawy lub ich mieszanki),
- ewentualnych dodatków naturalnych (np. orzechy, suszone owoce),

o charakterze produktu **bez dodatków sztucznych i wysoko przetworzonych składników**.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt musi:

- spełniać obowiązujące prawo żywnościowe,
- być produktem o **prostym i czytelnym składzie (clean label)**,
- nie zawierać:
 - barwników syntetycznych,
 - konserwantów,
 - wzmacniaczy smaku,
 - aromatów sztucznych,
 - oleju palmowego,
- zawierać maksymalnie **ograniczoną liczbę składników technologicznych**,
- być przeznaczony do żywienia dzieci i młodzieży.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

BATON Z PŁATKÓW KUKURYDZIANYCH TYPU CORN FLAKES		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	złocistobrązowy, jednolity kolor, świadczący o odpowiednim stopniu wypieczenia i karmelizacji cukrów. Barwa nie powinna być zbyt ciemna ani zbyt jasna – równomierne zabarwienie wskazuje na prawidłowy proces produkcji.
2.	Zapach	słodki, delikatnie karmelowy i charakterystyczny dla prażonej kukurydzy. Nie powinien zawierać żadnych niepożądanych nut, takich jak stęchlizna, obcy aromat czy zapach przypalenia. Świeży, przyjemny zapach świadczy o wysokiej jakości składników i właściwym procesie produkcyjnym.
3.	Smak	słodki, karmelowy smak, wynikający z połączenia prażonych płatków kukurydźnianych i składników takich jak miód. W smaku nie powinny być wyczuwalne żadne obce nuty, takie jak gorycz, kwasowość czy posmak sztucznych dodatków. Konsystencja batona powinna być przyjemna – chrupiąca, ale jednocześnie lekko klejąca, co zapewnia odpowiednie połączenie składników.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

BATON Z PŁATKÓW KUKURYDZIANYCH TYPU CORN FLAKES			
L.P.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1.	Wilgotność [%]	≤ 8	PN-ISO 1666 lub metoda równoważna
2.	Zawartość cukru [%]	≤ 15 g na 100 g produktu	Metoda laboratoryjna zgodna z obowiązującymi normami analitycznymi PN-A-88010
3.	Obecność ciał obcych	Niedopuszczalna	Ocena wizualna i kontrola jakości w systemie HACCP
4	Zawartość tłuszczu	≤ 10 g na 100 g produktu	Metodyka wg Rozp. (UE) 1169/2011
5.	Zawartość soli	≤ 0,45 g na 100 g produktu	Metoda Mohra lub deklaracja na etykiecie
6.	Substancje słodzące	CAŁKOWITY ZAKAZ (brak słodzików)	Analiza składu (etykieta)
7.	Tłuszcze utwardzone	Niedopuszczalne (zakaz izomerów trans)	Deklaracja producenta / Skład surowcowy

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego oraz zasadami systemu HACCP (GHP/GMP), w sposób zapewniający reprezentatywność próbki.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania 22 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,

- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

4. BAZYLIA SUSZONA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bazylii suszonej .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bazylii suszonej 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
- Polskie Normy wymienione w sekcji metodyki badań (m.in. PN-A-74108, PN-A-75101, PN-A-75052, PN-EN 12143) lub normy je zastępujące / równoważne.

1.3. Definicja

Ziele bazylii otarte

Presortowane, poddane procesowi ocierania, w wyniku którego zostały wyeliminowane łodygi, a wszystkie rozdrobnione cząstki liści i kwiatów przechodzą przez sito o boku oczka kwadratowego 6mm i nie więcej niż 10%(m/m) przez sito o boku oczka kwadratowego 0,25mm

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

BAZYLIA SUSZONA		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Powinna mieć jednolitą, intensywnie zieloną barwę, charakterystyczną dla świeżych liści poddanych odpowiedniemu procesowi suszenia. Kolor nie powinien być zbyt ciemny ani brunatny, co mogłoby wskazywać na nadmierne przesuszenie lub niewłaściwe warunki przechowywania. Drobne przebarwienia mogą występować, ale nie powinny dominować, ponieważ mogą świadczyć o obniżonej jakości produktu.
2.	Zapach	Powinna mieć intensywny, aromatyczny zapach, który przypomina goździki z delikatnymi nutami pieprzowo-słodkimi. Woń powinna być wyrazista, świeża i naturalna, bez obcych, niepożądanych zapachów, takich jak stęchlizna, pleśń czy chemiczne nuty. Dobrze zachowany aromat wskazuje na wysoką jakość produktu i właściwe warunki przechowywania.
3.	Smak	Powinien być wyrazisty, korzenny, z charakterystyczną lekką goryczką, która nadaje potrawom głębię smaku. Powinna mieć delikatne, ciepłe nuty przyprawowe, lekko pieprzne i słodkawe, które harmonijnie komponują się w potrawach. Niepożądane są smaki zbyt gorzkie, mdłe lub pozbawione aromatu, co mogłoby wskazywać na niską jakość lub utratę świeżości.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

BAZYLIA SUSZONA			
L.P.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1.	Zawartość wody, %(m/m), nie więcej niż	≤ 12% (m/m)	PN-EN ISO 939 lub równoważna
2.	Zawartość popiołu ogólnego,%(m/m), nie więcej niż	≤ 17% (m/m)	PN-EN ISO 928 lub równoważna
3.	Zawartość popiołu nierozpuszczalnego w 10% roztworze HCl, %(m/m), w przeliczeniu na suchą masę, nie więcej niż	≤ 2% (m/m)	PN-EN ISO 930 lub równoważna
4.	Zawartość olejku, (ml/100g), w przeliczeniu na suchą masę, nie mniej niż	≥ 0,3 ml/100 g	metoda instrumentalna / PN-EN ISO lub równoważna
5.	Zawartość domieszek, zanieczyszczeń organicznych i mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	niedopuszczalne w ilościach wpływających na jakość handlową; ≤ 2% (m/m)	PN-EN ISO 927 / metody równoważne (HACCP, zakładowe)

Załącznik Nr. 1.4. do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. IV
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ZP/PSP1/01/2026

6.	Zawartość zanieczyszczeń ferromagnetycznych, mg/1kg surowca, nie więcej niż	≤ 3 mg/kg	metoda instrumentalna / PN-EN ISO lub równoważna
7.	Obecność szkodników żywych i martwych oraz pozostałości po szkodnikach	niedopuszczalna	wymagania higieniczne UE (Rozp. 852/2004) + HACCP
8.	Skład surowcowy	100% suszone liście bazylii, bez dodatku soli, antyzbrylaczy i wzmacniaczy smaku.	

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek zgodnie z ISO 948 lub normami równoważnymi (PN-EN ISO), zgodnie z aktualnie obowiązującymi metodami dla przypraw i ziół

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 10 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

5. BRZOSKWINIE - PUSZKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania brzoskwiń w puszcze.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego brzoskwiń w puszcze 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
- Polskie Normy wymienione w sekcji metodyki badań (m.in. PN-A-74108, PN-A-75101, PN-A-75052, PN-EN 12143) lub normy je zastępujące / równoważne.

1.3. Definicja

BRZOSKWINIE - PUSZKA

Produkt otrzymany ze świeżych, obranych ze skóry i pokrojonych w połówki brzoskwinie , w syropie cukrowym, utrwalony termicznie w opakowaniach hermetycznie zamkniętych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

BRZOSKIWINIE - PUSZKA		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd owoców	Powinny być zdrowe, dokładnie obrane i pokrojone w połówki o równej grubości, co zapewnia estetyczny wygląd i jednolitą strukturę produktu. Owoce nie mogą posiadać żadnych uszkodzeń mechanicznych, pęknięć ani oznak zepsucia. Niedopuszczalne są brzoskwinie ze skazami, przebarwieniami, pozostałościami skórki lub pestek, które mogłyby obniżyć jakość i atrakcyjność produktu. Powinny mieć jednolity kształt i gładką powierzchnię, bez nadmiernych wgnieceń czy deformacji.
2.	Barwa owoców	Powinna być jednolita, kremowa lub żółta, w zależności od odmiany użytych owoców. Kolor powinien być naturalny, bez ciemnych plam, oznak utlenienia czy nadmiernego rozjaśnienia, które mogłyby wskazywać na nieprawidłowy proces przetwarzania lub przechowywania. Intensywność koloru powinna być zachowana, aby produkt był atrakcyjny wizualnie.
3.	Klarowność zalewy	Powinna być klarowna lub lekko opalizująca, dopuszczalna jest obecność naturalnej zawiesiny i drobnego osadu z tkanki owoców, który powstaje w wyniku procesu przetwarzania. Niedopuszczalne są zmętnienia o intensywnym charakterze, osad o niejednorodnej strukturze lub obecność ciał obcych, które mogłyby świadczyć o zanieczyszczeniach lub niskiej jakości procesu produkcji.
4.	Konsystencja owoców	Powinny być miękkie, ale jednocześnie jędrne i nie rozpadające się podczas wyjmowania z puszki lub jedzenia. Struktura owoców powinna być delikatna i soczysta, ale na tyle stabilna, aby zachowały swój kształt i nie zamieniły się w puree. Nadmierna miękkość lub rozpadanie się owoców może świadczyć o niewłaściwym procesie obróbki cieplnej lub niskiej jakości surowca.
5.	Smak i zapach	Powinny mieć naturalny, słodki i lekko kwaskowaty smak, charakterystyczny dla dojrzałych owoców. Powinny być wolne od jakichkolwiek obcych posmaków, takich jak metaliczność, nadmierna kwasowość czy chemiczne nuty, które mogłyby świadczyć o złej jakości konserwantów lub niewłaściwym przechowywaniu. Zapach powinien być przyjemny, owocowy, świeży, bez oznak fermentacji, pleśni czy niepożądanych aromatów. Niedopuszczalny jest zapach stęchły, alkoholowy lub wskazujący na procesy fermentacyjne, które mogłyby świadczyć o zepsuciu produktu.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

BRZOSKIWINIE - PUSZKA			
L.P.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1.	Masa owoców odciekniętych w stosunku do deklarowanej masy netto	≥ 55% (min. 470g dla puszki 820g)	PN-EN ISO / metody równoważne
2.	Zanieczyszczenia organiczne		PN-EN ISO / metody akredytowane

Załącznik Nr. 1.4. do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. IV
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ZP/PSP1/01/2026

		≤ 0,5% (m/m) lub brak wpływu na jakość handlową	
3.	Zanieczyszczenia mineralne	≤ 0,02% (m/m)	PN-EN ISO / metody równoważne
4.	Ekstrakt ogólny (refraktometrycznie)	12–14% (syrop lekki)	PN-EN 12143 lub równoważna
5.	Dodatki (E)	Bez sztucznych barwników i substancji słodzących	Analiza etykiety

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

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

BRZOSKWINIE - PUSZKA			
L.P.	Rodzaj mikroorganizmu	Wymagania	Metody badań
1.	Szczelność opakowania	Opakowanie szczelne, nienaruszone, bez wycieków i deformacji	Rozporządzenie (WE) 852/2004 + HACCP
2.	Trwałość produktu oznaczana metodą próby termostatowej	Brak zmian wyglądu opakowania oraz cech organoleptycznych w porównaniu do próbki kontrolnej	Metody zakładowe / PN-EN ISO / metody walidowane
3.	Ogólna liczba drobnoustrojów tlenowych mezofilnych	≤ 50 jtk/g (lub ml)	PN-EN ISO 4833-1 lub równoważna
4.	Drożdże i pleśnie w 0,1g lub 1ml	Nieobecne w badanej próbce	PN-EN ISO 21527-1 / 21527-2 lub równoważna
5.	Bakterie beztlenowe przetrwalnikujące w 0,1g lub 1ml	Nieobecne	PN-EN ISO 15213 lub równoważna

Pozostałe wymagania 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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

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.

5.1.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

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

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

5.1.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabeli 3.

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania 820 -850 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem. Obowiązkowa informacja o wartości odżywczej w 100g produktu (w tym zawartość cukrów)

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,

- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

6. BUŁKA TARTA

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bułki tartej.

Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bułki tartej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
- Polskie Normy wymienione w sekcji metodyki badań (m.in. PN-A-74108, PN-A-75101, PN-A-75052, PN-EN 12143) lub normy je zastępujące / równoważne.

1.3 Definicja

Bułka tarta – produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa pszennego (bułek), bez dodatku surowego ciasta, charakteryzujący się sypką konsystencją, barwą od jasnokremowej do jasnożółtej, o zapachu i smaku typowym dla pieczywa, bez obcych posmaków i zapachów, dopuszcza się obecność soli wynikającą z receptury pieczywa.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Postać	Sypka, bez grudek, o jednolitej strukturze. Konsystencja drobnoziarnista, bez zbryleń i zlepionych fragmentów. Niedopuszczalne oznaki zawilgocenia.	Ocena organoleptyczna wg PN-EN ISO lub metod równoważnych
2	Barwa	Od jasnokremowej do złocistej, dopuszczalna niejednorodność wynikająca z użytego pieczywa. Niedopuszczalna barwa wskazująca na przypalenie lub niedopieczenie.	
3	Zapach	Charakterystyczny dla suszonego pieczywa pszennego, bez zapachów obcych (stęchlizna, pleśń, chemiczne).	
4	Smak	Typowy dla suszonego pieczywa pszennego, bez obcych posmaków (gorycz, kwaśność, smak zjełczały).	

2.3 Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Stopień rozdrobnienia (przesiew przez sito 1 mm)	≥ 90% (m/m)	PN-EN ISO lub metody równoważne
2	Wilgotność	≤ 10% (m/m)	PN-A-74108 Metody analityczne PN-EN ISO lub równoważne
3	Kwasowość	≤ 5°	
4	Zawartość cukrów ogółem (w przeliczeniu na sacharozę)	≤ 5% (m/m) s.m.	
5	Zawartość tłuszczu (w suchej masie)	≤ 3% (m/m)	
6	Popiół nierozpuszczalny w HCl	≤ 0,2% (m/m)	PN-EN ISO 2171 lub równoważna
7	Obecność szkodników i ich pozostałości	niedopuszczalna	Rozporządzenie (WE) 852/2004 + HACCP
8	Zanieczyszczenia organiczne i nieorganiczne	niedopuszczalna	PN-EN ISO lub metody równoważne
9.	Zawartość soli (NaCl)	≤ 1,0% (m/m)	PN-EN ISO lub metody równoważne

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

4 Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 1 miesiąc od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5 Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

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

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania 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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 500 g.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Opakowania transportowe - pudła tekturowe od 5kg do 10kg, wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

7. CHRZAN TARTY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania chrzanu tartego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego chrzanu tartego 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
- Polskie Normy wymienione w sekcji metodyki badań (m.in. PN-A-74108, PN-A-75101, PN-A-75052, PN-EN 12143) lub normy je zastępujące / równoważne.

1.3. Definicja

Chrzan tarty

Produkt otrzymany ze świeżych, pozbawionych skórki, tartych korzeni chrzanu z dodatkiem kwasu cytrynowego, soli i cukru

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	Powinien mieć postać jednolitej, drobno przetartej masy, bez dużych kawałków czy włóknistych fragmentów. Barwa produktu powinna być biała lub białokremowa, co świadczy o świeżości surowca i prawidłowym procesie przetwarzania. Dopuszczalny jest delikatny odcień szarawy, który może wynikać z naturalnych właściwości chrzanu oraz procesu utleniania. Możliwe jest również lekkie rozwarstwienie produktu w opakowaniu, co nie wpływa na jego jakość, pod warunkiem, że nie występują oznaki zepsucia, nadmiernej wodnistości czy niejednorodnej struktury. Niedopuszczalne są przebarwienia w kierunku brązowym lub żółtawym, które mogłyby świadczyć o starzeniu się produktu lub nieprawidłowym przechowywaniu.
2.	Smak i zapach	<p>Chrzan tarty powinien mieć wyrazisty, intensywny smak, w którym dominują kwaśno-słodkie nuty, charakterystyczne dla tej przyprawy. Smak powinien być ostry i lekko piekący, jednak bez nadmiernej goryczy, co mogłoby wskazywać na zbyt długi czas przechowywania lub niewłaściwą jakość surowca.</p> <p>Zapach chrzanu powinien być intensywny, świeży, charakterystyczny dla tartego korzenia chrzanu, z wyczuwalną nutą ostrości. Produkt nie powinien mieć żadnych obcych zapachów, takich jak stęchlizna, fermentacja, pleśń czy aromaty wskazujące na obecność niepożądanych dodatków. Zbyt słaby lub zanikający zapach może oznaczać utratę właściwości aromatycznych, co często zdarza się przy długim przechowywaniu lub w wyniku utleniania.</p>

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

CHRZAN TARTY			
L.P.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1.	Ekstrakt ogólny oznaczany refraktometrycznie, %(m/m), nie mniej niż	$\geq 7,0 \%$ (m/m)	PN-A-75101-2
2.	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas stosowany, %(m/m), nie mniej niż	0,8 – 1,2 % (m/m)	PN-A-75101-4
3.	Chlorek sodu, %(m/m), nie więcej niż	$\leq 1,0 \%$ (m/m)	PN-A-75101-10
4.	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	$\leq 0,1 \%$ (m/m)	PN-A-75101-18
5.	Zawartość korzenia chrzanu	min. 60%	Deklaracja producenta
6.	Substancje słodzące	Niedopuszczalne	Analiza (Etykieta)

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

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Pozostałe wymagania 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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 4 tygodnie od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek zgodnie z normami PN-EN ISO właściwymi dla danej grupy środków spożywczych lub metodami równoważnymi, zapewniającymi reprezentatywność próbki.

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 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

5.2.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabeli 3.

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 180 /190g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

8. CIASTECZKA ZBOŻOWE 300g BEZ DODATKU CUKRU FIT

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ciasteczek zbożowych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ciasteczek zbożowych 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
- Polskie Normy wymienione w sekcji metodyki badań (m.in. PN-A-74108, PN-A-75101, PN-A-75052, PN-EN 12143) lub normy je zastępujące / równoważne.

1.3. Definicja

Ciasteczka zbożowe – produkt piekarniczo-cukierniczy otrzymany z surowców zbożowych (w szczególności płatków owsianych, mąki pszennej pełnoziarnistej lub innych zbóż), z dodatkiem tłuszczu roślinnego, substancji spulchniających oraz ewentualnie dodatków smakowych (np. kakao, owoce suszone).

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

CIASTECZKA ZBOŻOWE		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	Ciastka zbożowe powinny mieć jednolitą barwę w odcieniach od złocistego do jasnobrązowego. Powierzchnia powinna być gładka lub delikatnie chropowata, w zależności od rodzaju użytych zbóż. Niedopuszczalne są przypalenia, ciemne plamy, pęknięcia lub nadmierna kruchość prowadząca do rozpadu. Ciastka powinny mieć jednolity kształt i wielkość, bez widocznych deformacji.
2.	zapach	Aromat ciastek powinien być przyjemny, intensywnie zbożowy, z lekko słodkimi i delikatnie maślanymi nutami, jeśli składniki na to pozwalają. Nie powinny być wyczuwalne żadne obce zapachy, takie jak stęchlizna, wilgoć, chemiczne nuty czy zapach przypalenia, które mogłyby wskazywać na nieprawidłowe przechowywanie lub złej jakości surowce.
3.	Smak	Smak ciastek powinien być charakterystyczny dla wyrobów zbożowych – delikatnie słodki, z wyczuwalną nutą zbóż, np. pszenicy, owsa czy żyta. Nie powinien być nadmiernie słodki ani gorzki. Niedopuszczalne są smaki obce, takie jak kwaskowość, metaliczność, smak spalenizny czy nieświeżości.
4.	Konsystencja	Ciastka powinny być kruche i jednolite, o zwartej, ale łatwo łamliwej strukturze. Powinny delikatnie rozpadać się przy przełamywaniu, nie krusząc się nadmiernie. Konsystencja powinna być jednolita, bez twardych grudek, gumowatości czy zbyt suchej, pylisto-rozpadającej się struktury, które mogłyby wskazywać na nieprawidłowy proces wypieku lub przechowywania.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

CIASTECZKA ZBOŻOWE			
L.P.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1.	Wilgotność [%]	≤ 8	PN-EN ISO 712 lub równoważna
2.	Zawartość tłuszczu [%]	≤ 10	PN-EN ISO 11085 lub równoważna
3.	Zawartość cukru [%]	≤ 15	PN-EN ISO 2173 / HPLC lub metody równoważne
4.	Sód / Sól [g/100g]	≤ 0,45 (sód) / 1,2 (sól)	PN-A-75101-06 lub równoważna

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

**Wymagana zawartość cukru wynika wyłącznie z surowców naturalnych (ziarna, owoce). Zabrania się stosowania cukru dodanego i syropów słodzących.”*

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

CIASTEczKA ZBOŻOWE

L.P.	Drobnoustroje	Wymagania (kryterium)	Metoda badania
1.	Salmonella	Nieobecna w 25 g	PN-EN ISO 6579-1
2.	Listeria monocytogenes	Nieobecna w 25 g	PN-EN ISO 11290-1
3.	Pleśnie i drożdże	$\leq 1,0 \times 10^2$ jtk/g	PN-ISO 21527-2
4.	Staphylococci (Gronkowce złociste)	$\leq 1,0 \times 10^1$ jtk/g	PN-EN ISO 6888-1
5.	Enterobacteriaceae	$\leq 1,0 \times 10^1$ jtk/g	PN-ISO 21529

2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Pozostałe wymagania 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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek zgodnie z odpowiednimi normami PN-EN ISO dotyczącymi danej grupy środków spożywczych lub równoważnymi metodami zapewniającymi reprezentatywność próbki.

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 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

5.2.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych

Według norm podanych w Tabeli 3.

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania jednostkowego 300 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

9. CIECIERZYCA SUCHA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ciecierzycy suchej .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ciecierzycy 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 i tekstami jednolitymi):

PN-EN ISO 605:2002 Oznaczenie zanieczyszczeń, rozmiarów, cech organoleptycznych i obecności szkodników w nasionach roślin strączkowych

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
- Polskie Normy wymienione w sekcji metodyki badań (m.in. PN-A-74108, PN-A-75101, PN-A-75052, PN-EN 12143) lub normy je zastępujące / równoważne.

1.3. Definicja

Ciecierzycza sucha (nasiona rośliny strączkowej *Cicer arietinum*), przeznaczona do spożycia po obróbce kulinarnej, w postaci całych, nieuszkodzonych nasion.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

CIECIERZYCA SUCHA		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Ziarna całe, czyste, bez zanieczyszczeń (kamienie, piasek, resztki roślin), wolne od szkodników i ich pozostałości. Niedopuszczalne oznaki porażenia pleśnią lub uszkodzeń przez owady. Jednolity, typowy dla odmiany – od jasnobieżowego do lekko żółtawego; bez ciemnych plam i przebarwień.
2.	Konsystencja	Ziarna twarde, o gładkiej i suchej powierzchni. Niedopuszczalna konsystencja miękka lub nadmiernie pomarszczona (świadcząca o starym ziarnie).
3.	Zapach	Charakterystyczny dla suchej ciecierzycy, delikatny, bez zapachów obcych (stęchłych, pleśniowych, chemicznych).
4.	wielkość	Ziarna średniej wielkości lub duże, wyrównane; średnica ok. 6–10 mm, w miarę jednolita w partii.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

CIECIERZYCA SUCHA			
L.P.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1.	Wilgotność [%]	≤ 12	PN-EN ISO 24557 lub równoważna
2.	Zawartość białka [%]	≥ 18	PN-EN ISO 16634 lub równoważna
3.	Zanieczyszczenia organiczne [%]	≤ 0,1	PN-EN ISO 605 lub wizualna
4.	Zanieczyszczenia mineralne [%]	≤ 0,05	PN-EN ISO 605 lub wagowa
5.	Obecność szkodników	Niedopuszczalne (żywe i martwe)	Metoda wizualna / przesiewowa

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek zgodnie z normami PN-EN ISO właściwymi dla roślin strączkowych lub równoważnymi metodami zapewniającymi reprezentatywność próbki.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 1 kg.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

10. CIECIERZYCA KONSERWOWA - PUSZKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ciecierzycy suchej .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ciecierzycy 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 i tekstami jednolitymi):

PN-EN ISO 605:2002 Oznaczenie zanieczyszczeń, rozmiarów, cech organoleptycznych i obecności szkodników w nasionach roślin strączkowych

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
- Polskie Normy wymienione w sekcji metodyki badań (m.in. PN-A-74108, PN-A-75101, PN-A-75052, PN-EN 12143) lub normy je zastępujące / równoważne.

1.3. Definicja

Ciecierzycza konserwowa - puszka – produkt otrzymany z przygotowanych nasion ciecierzycy (*Cicer arietinum*), zalanych zalewą (woda, sól), poddany sterylizacji termicznej w szczelnie zamkniętych opakowaniach, zapewniającej trwałość mikrobiologiczną.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt musi być wolny od konserwantów i sztucznych barwników. Skład: ciecierzycy, woda, sól (opcjonalnie kwas askorbinowy jako przeciwutleniacz).

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

CIECIERZYCA KONSERWOWA - PUSZKA

L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Jednolita, kremowa do jasnobieżowej. Zalewa może być lekko mętna (naturalne zjawisko).
2.	Konsystencja	Ziarna miękkie, ale całe, nierozpływające się. Niedopuszczalna nadmierna ilość ziaren pokruszonych.
3.	Zapach i Smak	Charakterystyczny dla gotowanej ciecierzycy, bez posmaków metalicznych, gorzkich lub kwaśnych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

CIECIERZYCA KONSERWOWA - PUSZKA

L.P.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1.	Masa netto po odcieku	Zgodna z deklaracją na etykiecie (min. 60% masy całkowitej)	Wagowa
2.	Zawartość soli [g/100g]	≤ 1,0 (ważne dla norm szkolnych!)	PN-A-75101-11
3.	Zanieczyszczenia	Niedopuszczalne (brak piasku, kamieni, resztek strąków)	Wizualna
4.	Stan opakowania	Puszki bez rdzy, wgnieceń na szwach, bez wybrzuszeń (bombaż)	Wizualna

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.

Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy powinna być zgodna z obowiązującą

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek zgodnie z normami PN-EN ISO właściwymi dla roślin strączkowych lub równoważnymi metodami zapewniającymi reprezentatywność próbki.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania 400 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

11. CUKIER BIAŁY DROBNY

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukru 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
- Polskie Normy wymienione w sekcji metodyki badań (m.in. PN-A-74108, PN-A-75101, PN-A-75052, PN-EN 12143) lub normy je zastępujące / równoważne.

1.3. Definicja

Cukier biały - oczyszczony i skrzystalizowany produkt otrzymywany z buraków cukrowych lub trzciny cukrowej, przeznaczony do spożycia.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

CUKIER BIAŁY DROBNY		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	powinien mieć jednolitą, czystą barwę w odcieniu śnieżnobiałym, co zależy od stopnia rafinacji. Niedopuszczalne są przebarwienia, szare lub żółtawe odcienie, które mogą świadczyć o zanieczyszczeniach, nieprawidłowym procesie produkcji lub nieodpowiednim przechowywaniu.
2.	Konsystencja	powinien być sypki, jednorodny i drobnoziarnisty, bez widocznych zbryleń czy wilgotnych skupisk. Kryształki powinny być dobrze wykształcone, o regularnym kształcie i zbliżonej wielkości. Niedopuszczalne są ślady wilgoci, które mogłyby prowadzić do sklejania się cukru w grudki. Konsystencja powinna umożliwiać łatwe dozowanie i rozpuszczanie w płynach
3.	Zapach	powinien być neutralny pod względem zapachu lub mieć delikatnie słodką, przyjemną nutę charakterystyczną dla sacharozy. Nie powinien zawierać żadnych obcych aromatów, takich jak zapach stęchlizny, pleśni, chemikaliów czy przypalenia, które mogłyby wskazywać na zanieczyszczenie produktu podczas produkcji lub magazynowania.
4.	Smak	powinien być intensywnie słodki, czysty i charakterystyczny dla wysokiej jakości sacharozy. Nie powinny występować obce nuty smakowe, takie jak gorycz, kwaskowość, metaliczność czy posmak przypalenia. Każda zmiana smaku może świadczyć o niewłaściwym procesie produkcji, obecności zanieczyszczeń lub niewłaściwych warunkach przechowywania.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

CUKIER BIAŁY DROBNY			
L.P.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1.	Zawartość sacharozy, % (m/m), nie mniej niż	99,7	PN-A-74601
2.	Zawartość wilgoci, % (m/m), nie więcej niż	0,06	ISO 5809
3.	Zawartość popiołu, % (m/m), nie więcej niż	0,04	ISO 2171
4.	Obecność szkodników żywych i martwych	Niedopuszczalna	PN-A-74601

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-74601

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 1 kg.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

12. CUKIER PUDER

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cukru pudru .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukru pudru 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
- Polskie Normy wymienione w sekcji metodyki badań (m.in. PN-A-74108, PN-A-75101, PN-A-75052, PN-EN 12143) lub normy je zastępujące / równoważne.

1.3. Definicja

Cukier puder – produkt otrzymany poprzez bardzo drobne zmielenie cukru białego, o jednolitej konsystencji, bez zbryleń, czysty pod względem mikrobiologicznym i chemicznym.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

CUKIER PUDER		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Powinna mieć jednolitą, czystą, śnieżnobiałą barwę. Dopuszczalny jest delikatny, który wynika z naturalnych właściwości sacharozy i stopnia jej rafinacji. Niedopuszczalne są przebarwienia, ciemniejsze plamki czy żółtawe odcienie, które mogą świadczyć o zanieczyszczeniach, niewłaściwym przechowywaniu lub niskiej jakości surowca.
2.	Konsystencja	Powinna mieć postać drobno zmielonego, sypkiego proszku o jednolitej strukturze. Powinien być lekki i puszysty, bez wyczuwalnych kryształków cukru. Niedopuszczalne są zbrylenia, grudki czy wilgotne skupiska, które mogą świadczyć o obecności wilgoci lub nieprawidłowym procesie przechowywania. Produkt powinien łatwo przesypywać się między palcami i rozpuszczać w płynach oraz masach cukierniczych
3.	Zapach	Powinien mieć neutralny, czysty zapach, bez nut obcych. Możliwa jest lekka, naturalnie słodka woń, charakterystyczna dla drobno zmielonej sacharozy. Niedopuszczalne są jakiegokolwiek zapachy stęchlizny, pleśni, chemikaliów lub innych zanieczyszczeń, które mogą świadczyć o niskiej jakości produktu lub złych warunkach przechowywania.
4.	Smak	Powinien być intensywnie słodki, czysty i charakterystyczny dla sacharozy. Powinien natychmiast rozpuszczać się na języku, pozostawiając jednolity słodki posmak, bez wyczuwalnych kryształków cukru. Niedopuszczalne są obce posmaki, takie jak gorycz, kwaskowość, metaliczność czy posmak przypalenia, które mogą świadczyć o niewłaściwym procesie produkcji lub przechowywania.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

CUKIER PUDER			
L.P.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1.	Wilgotność, %(m/m), nie więcej niż	0,05	PN-A-74602
2.	Popiół ogólny, % wagowe, nie więcej niż	0,05	ISO 2171
3.	Obecność substancji przeciwzbrylających	Zgodna z przepisami	PN-A-74602

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-74602

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 500 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

13. CUKIER TRZCINOWY NIERAFINOWANY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania cukru trzcinowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cukru trzcinowego nierafinowanego 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
- Polskie Normy wymienione w sekcji metodyki badań (m.in. PN-A-74108, PN-A-75101, PN-A-75052, PN-EN 12143) lub normy je zastępujące / równoważne.

1.3. Definicja

Cukier trzcinowy nierafinowany– produkt spożywczy otrzymany z soku trzciny cukrowej (*Saccharum officinarum*), poddany procesom oczyszczania, krystalizacji i suszenia, w postaci kryształów sacharozy, o charakterystycznej barwie od jasnobrązowej do brązowej, wynikającej z obecności melasy. Produkt nie może być cukrem białym barwionym karmelem lub melasą

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

CUKIER TRZCINOWY NIERAFINOWANY		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	barwa jednolita (od jasnobrązowej do brązowej),
2.	Konsystencja	kryształy suche, sypkie, bez zbryleń,
3.	Zapach-Smak	zapach i smak charakterystyczny, lekko karmelowy typowy dla melasy bez obcych zapachów i posmaków,
4.	Wygląd	brak zanieczyszczeń mechanicznych i oznak zawilgocenia.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

CUKIER TRZCINOWY NIERAFINOWANY			
L.P.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1.	Zawartość sacharozy, % (m/m), nie mniej niż	dominująca frakcja (ok. 80–95%)	PN-A-74601
2.	Zawartość wilgoci, % (m/m), nie więcej niż	0,25%	ISO 5809
3.	Zawartość popiołu, % (m/m), nie więcej niż	0,04%	ISO 2171
4.	Obecność szkodników żywych i martwych	Niedopuszczalna	PN-A-74601

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: Metody badań zgodnie z PN-A-74601, parametry fizykochemiczne specyficzne dla cukru trzcinowego nierafinowanego (zgodnie z Tabelą 2)

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 1 kg.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

14. CURRY MIELONE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania przyprawy curry.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego przyprawy curry 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
- Polskie Normy wymienione w sekcji metodyki badań (m.in. PN-A-74108, PN-A-86961 , PN-EN 12143) lub normy je zastępujące / równoważne.

1.3. Definicja

Przyprawa curry

Mieszanka wysuszonych, rozdrobnionych i aromatycznych przypraw i ziół przeznaczona do poprawy smaku, zapachu i wyglądu produktów spożywczych skład mieszanki może wchodzić: kurkuma , kozieradka, kolendra ,gałka muszkatołowa, pieprz czarny, chili, czosnek, kardamon, goździki, kmin rzymski , cynamon , imbir , gorczyca, anyż i sól

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego. Przyprawy muszą być wolne od dodatków glutaminianu sodu, sztucznych barwników oraz konserwantów.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

CURRY MIELONE		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Mieszanka przypraw curry mielonego może przyjmować barwę od żółtej, przez czerwoną, aż po ciemnobrązową. Kolor zależy od składu mieszanki, w tym dominujących przypraw, takich jak kurkuma (żółty), papryka i chili (czerwony), czy kmin rzymski i cynamon (brązowy). Barwa powinna być jednolita, intensywna i naturalna, bez widocznych przebarwień czy zblednięcia, co mogłoby świadczyć o niskiej jakości składników lub długim czasie przechowywania. Niedopuszczalne są odcienie szare, wyblakłe lub niejednolite, które mogłyby wskazywać na niewłaściwe warunki magazynowania.
2.	Zapach	Curry mielone powinno charakteryzować się intensywnym, aromatycznym zapachem, wynikającym z mieszanki przypraw. Powinny być wyczuwalne nuty korzenne, ciepłe, lekko dymne oraz pikantne, które nadają przyprawie charakterystyczny orientalny profil. Aromat powinien być świeży, głęboki, bez obcych zapachów, takich jak stęchlizna, wilgoć czy nuty chemiczne. Zbyt słaby zapach może oznaczać starzenie się przyprawy i utratę jej właściwości.
3.	Smak	Smak curry mielonego powinien być bogaty, wielowarstwowy, pikantno-słodki, z delikatnie korzenną nutą. W zależności od składu może mieć wyraźniejsze akcenty ostre (chili, pieprz cayenne), słodkawe (cynamon, kardamon) lub ziemiste (kurkuma, kmin rzymski). Przyprawa powinna mieć harmonijnie skomponowany smak, bez dominujących nut goryczkowych czy kwasowych. Niedopuszczalne są posmaki obce, takie jak metaliczność, stęchlizna czy pleśń, które mogą wskazywać na nieświeżość lub zanieczyszczenie przyprawy.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

CURRY MIELONE			
L.P.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1.	Zawartość wody	≤ 12%	ISO 939
2.	Zawartość soli (chlorek sodu)	≤ 5%	PN-A-75101-11
3.	Zawartość cukrów (całkowita)	≤ 2%	PN-A-75101-07
4.	Zawartość olejku eterycznego	≥ 0,2 ml/100g	ISO 6571
5.	Dodatki (wzmacniacze smaku)	Niedopuszczalne (0%)	Deklaracja producenta

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: ISO 948.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 20 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

15. CYNAMON CAŁY

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cynamonu 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
- Polskie Normy wymienione w sekcji metodyki badań (m.in. PN-A-74108, PN-A-86961 , PN-EN 12143) lub normy je zastępujące / równoważne.
- PN-ISO 6539 (Cynamon – wymagania);
- PN-R-87027 (Przyprawy – pakowanie, przechowywanie i transport).

1.3. Definicja

Cynamon cały – wysuszona kora zdjęta z gałęzi drzew rodzaju *Cinnamomum*, przygotowana w formie charakterystycznych ruloników (lasek).

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego. Produkt w 100% naturalny. Niedopuszczalny dodatek barwników, konserwantów i aromatów.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

CYNAMON CAŁY

L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Od jasnobrązowej do brunatnej. Brak pleśni i szarych nalotów.
2.	Konsystencja	Twarde, suche łaski (ruloniki), lekko łamliwe, o gładkiej lub lekko chropowatej powierzchni.
3.	Zapach	Intensywny, korzenny, słodkawy, bez nut stęchlizny.
4.	Smak	Intensywny, słodko-piekący, bez obcych posmaków.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

CYNAMON CAŁY

L.P.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1.	Zawartość wody	≤ 12%	ISO 939
2.	Sól (chlorek sodu)	0% (brak dodatku)	PN-A-75101-11
3.	Cukry dodane	0% (brak dodatku)	PN-A-75101-07
4.	Zawartość olejku	≥ 1,0 ml/100g	ISO 6571
5.	Szkodniki	Niedopuszczalne	PN-R-87027

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: ISO 948.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 20 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

16. CZOSNEK GRANULOWANY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania czosnku granulowanego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego czosnku granulowanego 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
- Polskie Normy wymienione w sekcji metodyki badań (PN-A-86964) lub normy je zastępujące / równoważne.
- PN-R-87027 (Przyprawy – pakowanie, przechowywanie i transport).

1.3. Definicja

Czosnek granulowany – wysuszone, rozdrobnione ząbki czosnku (*Allium sativum* L.), o jednolitej granulacji, charakterystycznym zapachu i smaku

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.
 Niedopuszczalny dodatek glutamianu sodu, sztucznych aromatów oraz ekstraktów wzmacniających smak.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

CZOSNEK GRANULOWANY		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Czosnek granulowany powinien mieć kolor od kremowego do jasnobieżowego, z jednolitą barwą. Kolor ten jest naturalnym efektem suszenia czosnku i nie powinien zawierać żadnych odchyłeń w postaci ciemniejszych plam czy nierówności barwy. W przypadku, gdy czosnek ma zbyt ciemne zabarwienie, może to świadczyć o niewłaściwym procesie suszenia lub przechowywania.
2.	Konsystencja	Granulki czosnku powinny być sypkie i dobrze oddzielające się od siebie, bez tendencji do zbrylania się. Oznacza to, że czosnek jest odpowiednio wysuszony i nie zawiera nadmiaru wilgoci. Dobrze wysuszony czosnek granulowany nie tworzy grudek i jest łatwy do stosowania w kuchni, gdyż granule łatwo się rozprawdzają.
3.	Zapach	Granulowany czosnek powinien charakteryzować się zapachem typowym dla świeżego czosnku. Zapach ten jest intensywny i ostry, ale nie powinien mieć żadnych obcych nut zapachowych, które mogłyby świadczyć o zanieczyszczeniach czy nieodpowiednich dodatkach. Odpowiedni zapach jest kluczowy, ponieważ to on wskazuje na świeżość i jakość produktu. Jeżeli czosnek pachnie stęchlizną lub innymi niepożądanymi zapachami, oznacza to, że może być przestarzały lub źle przechowywany. Niedopuszczalny dodatek glutamianu sodu, sztucznych aromatów oraz ekstraktów wzmacniających smak.
4.	Smak	Granulowany czosnek powinien mieć intensywny, charakterystyczny smak czosnku – ostry, lekko pikantny i pełny. Smak ten jest niepowtarzalny, a czosnek nie powinien zawierać żadnych obcych smaków, które mogłyby pochodzić od zanieczyszczeń, innych przypraw czy dodatków. Właściwy smak czosnku granulowanego ma kluczowe znaczenie, gdyż intensywność smaku wpływa na jakość potraw, do których jest dodawany. . Niedopuszczalny dodatek glutamianu sodu, sztucznych aromatów oraz ekstraktów wzmacniających smak.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

CZOSNEK GRANULOWANY			
L.P.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1.	Zawartość wody	≤ 6,0%	ISO 939
2.	Sól (chlorek sodu)	≤ 0,5% (brak dodatku)	PN-A-75101-11
3.	Cukry ogółem	≤ 2% (naturalnie występujące)	PN-A-75101-07

4.	Tłuszcz surowy	≤ 1% (naturalnie występujący)	PN-EN ISO 11085
5.	Zawartość olejku eterycznego	≥ 0,3 ml/100g	ISO 6571

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: ISO 948.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 20 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

17. FASOLA BIAŁA JAŚ ŚREDNI

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli białej Jaś 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 i tekstami jednolitymi):

- PN-EN ISO 605:2002 Oznaczenie zanieczyszczeń, rozmiarów, cech organoleptycznych i obecności szkodników w nasionach roślin strączkowych
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Fasola biała Jaś – wysuszone, całe i zdrowe nasiona fasoli białej (*Phaseolus vulgaris*), odmiany Jaś Średni, przeznaczone do spożycia po obróbce termicznej

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego. Produkt musi być wolny od GMO, obcych zapachów oraz żywych i martwych szkodników (szczególnie strąkowca fasolowego).

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

FASOLA BIAŁA JAŚ ŚREDNI		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Fasola biała Jaś powinna mieć jasną, jednolitą barwę, od białej po kremową. Ważne jest, aby cała fasola była jednolita pod względem koloru, bez ciemniejszych plam czy przebarwień. Takie zróżnicowanie barwy mogłoby świadczyć o niedostatecznym suszeniu lub nieodpowiednim przechowywaniu, co może wpłynąć na jakość fasoli. Jasny, jednolity kolor jest także oznaką, że fasola jest świeża i dobrze przechowywana.
2.	Konsystencja	Fasola biała Jaś powinna być sucha, sypka i niezależna od siebie, czyli nie powinna się zbrylać. Oznacza to, że nasiona fasoli są odpowiednio wysuszone i nie zawierają nadmiaru wilgoci, co jest kluczowe, by uniknąć gnicia lub psucia się produktu. Fasola powinna być łatwa do oddzielenia i używana w kuchni bez problemów, w postaci oddzielnych nasion, co zapewnia wygodę w dalszym przetwarzaniu i gotowaniu.
3.	Zapach	Fasola biała Jaś powinna posiadać zapach typowy dla fasoli – świeży, naturalny, bez obcych zapachów, takich jak stęchlizna, wilgoć czy inne nieprzyjemne nuty. Zapach jest ważnym wskaźnikiem jakości, ponieważ obecność niepożądanych zapachów może sugerować złą jakość produktu, błędy w przechowywaniu lub zanieczyszczenia. Czysty, typowy zapach fasoli świadczy o jej świeżości i odpowiednich warunkach przechowywania.
4.	Smak	Fasola biała Jaś powinna charakteryzować się intensywnym smakiem fasoli – lekko orzechowym, ziemistym, z delikatną nutą słodczy. Smak tej fasoli jest pełny, ale nie przytłaczający. Fasola biała Jaś ma być wolna od jakichkolwiek obcych smaków, które mogłyby pochodzić od niepożądanych dodatków, zanieczyszczeń czy nieodpowiedniego przechowywania.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

FASOLA BIAŁA JAŚ ŚREDNI			
L.P.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1.	Wilgotność	≤ 15,0%	PN-EN ISO 24557
2.	Zanieczyszczenia organiczne	≤ 0,5%	PN-EN ISO 605
3.	Zanieczyszczenia mineralne	≤ 0,05%	PN-EN ISO 605
4.	Sól i Cukry dodane	0% (brak dodatku)	Deklaracja producenta
5.	Szkodniki (w tym strąkowiec)	Niedopuszczalne	Wizualna

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-EN ISO 605.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 5 kg.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

18. FASOLA BIAŁA - PUSZKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fasoli białej puszki

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli białej puszki 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 i tekstami jednolitymi):

- PN-EN ISO 605:2002 Oznaczenie zanieczyszczeń, rozmiarów, cech organoleptycznych i obecności szkodników w nasionach roślin strączkowych
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Fasola biała - puszka – nasiona fasoli białej (*Phaseolus vulgaris*), zalane zalewą (woda, sól), poddane procesowi sterylizacji termicznej w szczelnych opakowaniach metalowych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego. Produkt musi mieć "czystą etykietę" – bez dodatku konserwantów, barwników i wzmacniaczy smaku.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

FASOLA BIAŁA - PUSZKA		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Fasola biała w puszcze powinna mieć jasną, jednolitą barwę, od białej do kremowej. Kolor nasion powinien być spójny i naturalny, co świadczy o odpowiedniej jakości produktu. Ważne jest, aby fasola nie miała żadnych przebarwień ani ciemniejszych plam, ponieważ mogą one wskazywać na niedostateczną obróbkę lub problemy podczas przechowywania. Jednolity, jasny kolor jest oznaką, że fasola jest świeża i dobrze przygotowana do konserwacji w puszcze.
2.	Konsystencja	Fasola w puszcze powinna być dobrze ugotowana, zachowując odpowiednią sypkość i konsystencję. Oznacza to, że fasola nie powinna być zbyt rozgotowana ani zbrylona. W puszcze powinna znajdować się oddzielna, dobrze ugotowana fasola, a nie papkowata masa. Konsystencja sypka, granulowana, z zachowaniem kształtu nasion, jest pożądana. Fasola powinna być łatwa do użycia w przygotowywaniu dań, bez konieczności dodatkowego przygotowywania, a jej struktura nie powinna sprawiać trudności podczas mieszania czy gotowania.
3.	Zapach	Fasola biała w puszcze powinna posiadać zapach typowy dla fasoli – naturalny, świeży, bez obcych zapachów. Zapach fasoli w puszcze nie powinien być zdominowany przez aromaty konserwantów, metaliczne zapachy pochodzące od samej puszki ani zapachy pleśni czy stęchlizny. Jak w przypadku innych form fasoli, zapach jest kluczowym wskaźnikiem jakości – brak obcych zapachów świadczy o odpowiednich warunkach przechowywania i obróbki produktu.
4.	Smak	Fasola biała w puszcze powinna charakteryzować się intensywnym, charakterystycznym smakiem fasoli – delikatnie słodkim, lekko orzechowym, pełnym. Smak powinien być naturalny, bez jakichkolwiek obcych posmaków, takich jak smaki z konserwantów, metaliczny posmak po puszcze czy niepożądane smaki wynikające z nieodpowiednich warunków przechowywania.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

FASOLA BIAŁA - PUSZKA			
L.P.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1.	Masa netto po odcieku	min. 60% masy całkowitej	Wagowa
2.	Sól (chlorek sodu)	≤ 1,0 g / 100 g	PN-A-75101-11
3.	Cukry dodane	0% (nie dopuszczalne)	Deklaracja
4.	Tłuszcz dodany	0% (nie dopuszczalny)	Deklaracja
5.	Stan puszki	Brak rdzy, wgnieceń na szwach i bombażu	Wizualna

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. Wykonawca podaje masę netto całości oraz masę netto po odcieku (samych nasion).Dopuszczalna ujemna wartość błędu masy powinna być zgodna z obowiązującym prawem.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: **PN-A-75101**

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 400 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

19. FASOLA CZERWONA - PUSZKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fasoli czerwonej puszki

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli czerwonej puszki 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 i tekstami jednolitymi):

- PN-EN ISO 605:2002 Oznaczenie zanieczyszczeń, rozmiarów, cech organoleptycznych i obecności szkodników w nasionach roślin strączkowych
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Fasola czerwona - puszka – konserwowane nasiona fasoli białej (*Phaseolus vulgaris*) w puszkach, przeznaczone do spożycia po odpowiednim przygotowaniu, o charakterystycznym smaku i zapachu.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Załącznik Nr. 1.4. do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. IV
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ZP/PSP1/01/2026

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego. Produkt musi posiadać „czystą etykietę” – bez dodatku konserwantów, sztucznych barwników i wzmacniaczy smaku.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

FASOLA CZERWONA - PUSZKA		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Fasola czerwona w puszcze powinna mieć intensywną, jednolitą barwę, charakterystyczną dla tego rodzaju fasoli, która oscyluje od głęboko czerwonej po ciemnoczerwoną. Ważne jest, aby cała fasola była jednolicie zabarwiona, bez jaśniejszych czy ciemniejszych plam, co mogłoby świadczyć o niewłaściwym procesie konserwacji lub przechowywania. Jednolity kolor fasoli świadczy o jej świeżości oraz odpowiednim przetworzeniu.
2.	Konsystencja	Fasola czerwona w puszcze powinna być dobrze ugotowana, zachowując odpowiednią konsystencję – nasiona muszą być miękkie, ale nie rozgotowane ani papkowate. Powinna mieć konsystencję sypką, a fasola powinny być oddzielne i łatwe do wyjęcia z puszki. Zbrylenia, papka czy rozgotowana masa mogą wskazywać na złej jakości produkt. Fasola w puszcze powinna być idealnie przygotowana do użycia w potrawach bez konieczności dodatkowego gotowania czy obróbki.
3.	Zapach	Fasola czerwona w puszcze powinna posiadać zapach typowy dla czerwonej fasoli – naturalny, świeży, bez jakichkolwiek obcych zapachów. Zapach nie powinien być metaliczny ani chemiczny (pochodzący od puszki czy konserwantów), ani nie powinien przypominać pleśni czy stęchlizny. Obecność jakichkolwiek niepożądanych zapachów może wskazywać na złą jakość produktu lub niewłaściwe warunki przechowywania.
4.	Smak	Fasola czerwona w puszcze powinna charakteryzować się intensywnym, naturalnym smakiem fasoli – lekko słodkim, ziemistym, z nutą orzechową, ale bez obcych posmaków. Smak powinien być pełny i wyrazisty, bez jakichkolwiek dodatków smakowych pochodzących z konserwantów czy innych obcych substancji. Fasola powinna oferować naturalny, czysty smak.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

L.P.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1.	Masa netto po odcieku	min. 60% masy całkowitej	Wagowa
2.	Sól (chlorek sodu)	≤ 1,0 g / 100 g	PN-A-75101-11
3.	Cukry dodane	0% (brak dodatku)	Deklaracja
4.	Tłuszcz dodany	0% (brak dodatku)	Deklaracja
5.	Stan puszki	Brak rdzy i bombażu	Wizualna

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. Wykonawca podaje masę netto całości oraz masę netto nasion po odsączeniu (odcieku).

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75101

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 400 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

20. FASOLA CZERWONA SUCHA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fasoli czerwonej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli czerwonej 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 i tekstami jednolitymi):

- PN-EN ISO 605:2002 Oznaczenie zanieczyszczeń, rozmiarów, cech organoleptycznych i obecności szkodników w nasionach roślin strączkowych
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Fasola czerwona sucha (nasiona roślin strączkowych) – produkt spożywczy otrany z dojrzałych, wysuszonych nasion rośliny *Phaseolus vulgaris* (fasola zwykła), odmiany o czerwonej barwie nasion, przeznaczony do spożycia po obróbce termicznej.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

FASOLA CZERWONA SUCHA		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	nasiona całe, zdrowe, dobrze wykształcone, o wyrównanej wielkości i jednolitej czerwonej barwie,
2.	Konsystencja	bez oznak pleśni, zawilgocenia, porażenia przez szkodniki lub kiełkowania,
3.	Zapach	zapach swoisty, bez obcych zapachów,
4.	Smak	Po ugotowaniu smak charakterystyczny dla fasoli czerwonej, delikatny, lekko słodkawy, bez goryczy, kwasowości ani obcych posmaków. Produkt nie może wykazywać oznak zepsucia lub nieświeżości.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

FASOLA CZERWONA

L.P.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1.	Wilgotność (Zawartość wody)	≤ 15,0%	PN-EN ISO 24557
2.	Sól (chlorek sodu)	0% (brak dodatku)	Deklaracja
3.	Cukry dodane	0% (brak dodatku)	Deklaracja
4.	Tłuszcz dodany	0% (brak dodatku)	Deklaracja
5.	Zanieczyszczenia organiczne	≤ 0,5%	PN-EN ISO 605
6.	Szkodniki (strąkowiec)	Niedopuszczalne	Wizualna

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-EN ISO 605 (nasiona roślin strączkowych).

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 5 kg.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

21. GOŹDZIKI CAŁE SUSZONE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania goździków całych suszonych .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego goździków całych suszonych 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
- Polskie Normy wymienione w sekcji metodyki badań (m.in. PN-A-74108, PN-A-86961 , PN-EN 12143) lub normy je zastępujące / równoważne.
- PN-R-87027 (Przyprawy – pakowanie, przechowywanie i transport).
- PN-ISO 2254 (Goździki całe i mielone – wymagania);
- PN-ISO 6571 (Przyprawy i przyprawy ziołowe – oznaczanie zawartości olejków eterycznych);

1.3. Definicja

Goździki całe suszone

Wysuszone, całe, nierozwinięte pąki kwiatowe Goździkowca korzennego (*Syzygium aromaticum* L.); wykorzystywane jako przyprawa do poprawy smaku i zapachu produktów spożywczych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego. Produkt w 100% naturalny. Niedopuszczalny dodatek barwników, konserwantów i sztucznych aromatów

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

GOŹDZIKI CAŁE SZUSZONE		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	Goździki to całe, wysuszone pąki kwiatowe, które mają długość około 12-16 mm. Kształtem przypominają małe gwoździe, z charakterystycznym stożkowatym trzpieniem. Każdy goździk zakończony jest czterema spiczastymi pączkami kwiatowymi, które nadają mu wyrazisty, rozpoznawalny wygląd. Wysuszone pąki powinny być całe, nierozwinięte i nienaruszone. Wszelkie uszkodzenia goździków mogą świadczyć o nieodpowiednich warunkach przechowywania lub o niskiej jakości produktu.
2.	Konsystencja	Goździki powinny być sypkie, łatwe do rozdrobnienia, ale jednocześnie całe i nie rozbite. Produkt nie powinien zawierać zbryleń, co oznacza, że goździki muszą być odpowiednio przechowywane, by nie wchłonęły wilgoci, co mogłoby prowadzić do ich zlepiania. Sypka konsystencja pozwala na łatwe dodanie goździków do potraw lub na ich dalsze przetwarzanie, na przykład mielenie, jeśli zajdzie taka potrzeba.
2.	Barwa	Goździki mają charakterystyczną, ciemnobrązową barwę. Kolor ten jest wynikiem procesu suszenia i powinien być jednolity w całym produkcie. Zbyt jasne goździki mogą sugerować, że były niedostatecznie wysuszone, a zbyt ciemne mogą wskazywać na przegrzanie lub przestarzały produkt. Jednolita, ciemnobrązowa barwa świadczy o prawidłowym procesie przygotowania i wysokiej jakości przyprawy.
3.	Zapach	Goździki charakteryzują się intensywnym, korzennym zapachem, który jest aromatyczny, piekący i wyrazisty. Ten charakterystyczny zapach sprawia, że goździki są łatwe do rozpoznania. Goździki nie powinny mieć żadnych obcych zapachów, takich jak wilgoć, pleśń, stęchlizna czy zapach chemikaliów. Typowy zapach goździków świadczy o ich świeżości i odpowiednich warunkach przechowywania.
4.	Smak	Goździki mają intensywny, piekący smak, który jest także lekko cierpki. To jeden z najbardziej charakterystycznych smaków w świecie przypraw, który ma silny wpływ na potrawy, w których goździki są używane. Goździki nie powinny zawierać żadnych obcych posmaków, takich jak chemiczne lub zjełczałe smaki, które mogą pochodzić od nieodpowiednich metod przechowywania lub starzenia się przyprawy. Smak powinien być wyważony, intensywny, ale nie przytłaczający, doskonale komponujący się w daniach korzennych, deserach, napojach czy marynatkach.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

GOŹDZIKI CAŁE SZUSZONE

1.	Zawartość wody	≤ 12,0% (obniż z 16%, bo przy 16% goździki mogą pleśnieć)	PN-ISO 939
2.	Zawartość olejku eterycznego	≥ 15,0 ml/100g (to parametr jakościowy goździków)	PN-ISO 6571
3.	Sól (chlorek sodu)	0% (brak dodatku)	Deklaracja

4.	Cukry dodane	0% (brak dodatku)	Deklaracja
5.	Substancje obce	≤ 0,5%	PN-ISO 927

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek zgodnie z normą **ISO 948**. Ocena wizualna całości pąków oraz sprawdzenie aromatu.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 15 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

22. GROCH ŁUSKANY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania grochu łuskanego .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego grochu łuskanego 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 i tekstami jednolitymi):

- PN-EN ISO 605:2002 Oznaczenie zanieczyszczeń, rozmiarów, cech organoleptycznych i obecności szkodników w nasionach roślin strączkowych
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Groch łuskany – dojrzałe nasiona grochu siewnego (*Pisum sativum* L.), pozbawione łuszczyzny, podzielone na liścienie (połówki), polerowane, przeznaczone do spożycia po obróbce termicznej.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego. Produkt musi być wolny od GMO, obcych zapachów oraz żywych i martwych szkodników. Produkt w 100% naturalny.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

GROCH ŁUSKANY		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	Groch łuskany powinien być czysty, zdrowy i pozbawiony jakichkolwiek zanieczyszczeń, uszkodzeń lub chorób. Nasiona powinny być pełne, równe pod względem wielkości, gładkie i pozbawione widocznych oznak uszkodzeń mechanicznych. Groch łuskany musi być pozbawiony wszelkich zanieczyszczeń, takich jak resztki łuski, piasek, brud, czy obce nasiona.
2.	Zapach	Groch łuskany powinien charakteryzować się zapachem naturalnym, swoistym dla grochu, który jest lekko roślinny i ziemisty. Zapach nie powinien zawierać żadnych obcych nut, takich jak zapach pleśni, stęchlizny czy wilgoci, które mogą wskazywać na nieodpowiednie przechowywanie lub proces produkcji. Jeśli zapach grochu jest nieprzyjemny lub wskazuje na jakiekolwiek oznaki zepsucia, produkt nie spełnia wymaganych standardów jakościowych.
3.	Barwa	Groch łuskany powinien mieć jednolitą, żółtą barwę. Kolor ten jest typowy dla tej odmiany grochu, a wszelkie odchylenia od tej barwy (np. brązowe plamy, zielenie) mogą sugerować problemy z jakością lub nieodpowiednim suszeniem. Jednolita, jasnożółta barwa jest oznaką, że groch był prawidłowo przechowywany, dobrze wysuszony i nie przeszedł procesów, które mogłyby zmienić jego naturalny kolor.
4.	Smak po ugotowaniu	Po ugotowaniu groch łuskany powinien charakteryzować się typowym, naturalnym smakiem, który jest delikatny, lekko słodkawy i ziemisty, zgodny z oczekiwaniami konsumenta. Ważne jest, aby groch nie miał żadnych obcych posmaków, takich jak gorzkie czy kwaśne smaki, które mogą wskazywać na zepsucie, obecność pleśni lub niewłaściwe przechowywanie. Groch po ugotowaniu powinien mieć pełny, harmonijny smak, bez oznak zgorzknienia, fermentacji czy innych niepożądanych zmian, które mogłyby zepsuć potrawę, w których jest używany.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

GROCH ŁUSKANY			
L.P.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1.	Wilgotność	≤ 15,0%	PN-EN ISO 24557
2.	Sól (chlorek sodu)	0% (brak dodatku)	Deklaracja
3.	Cukry dodane	0% (brak dodatku)	Deklaracja
4.	Nasiona uszkodzone przez szkodniki	≤ 0,5%	PN-EN ISO 605
5.	Zanieczyszczenia mineralne (piasek itp.)	≤ 0,05%	PN-EN ISO 605
6.	Obecność nasion nieobłuskanych	≤ 1,0%	PN-EN ISO 605

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Zgodnie z normą PN-EN ISO 605.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 1 Kg.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

23. HERBATA OWOCOWA SUSZ

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania herbaty owocowej suszonej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego herbaty owocowej suszonej 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Herbata owocowa susz – mieszanka wysuszonych owoców, części roślin (np. hibiskusa, dzikiej róży) oraz ziół, przeznaczona do sporządzania naparów. Produkt wolny od liści herbaty (*Camellia sinensis*) oraz składników zawierających kofeinę/teinę, jeśli nie zaznaczono inaczej.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

HERBATA OWOCOWA SUSZ

L.P.	Cecha	Wymagania
1.	Wygląd suszu	Mieszanka różnorodnych frakcji owocowych i roślinnych. Barwa naturalna, właściwa dla użytych składników. Brak zanieczyszczeń (piasku, kamieni, szkodników).
2.	Zapach	Intensywny, przyjemny, czysto owocowy. Niedopuszczalny zapach pleśni, stęchlizny lub aromatów chemicznych.
3.	Smak naparu	Harmonijny, słodko-kwaśny, typowy dla użytej mieszanki owoców. Bez obcych posmaków.
4.	Konsystencja	Susz sypki, owoce twarde lub kruche (zależnie od stopnia wysuszenia), nieklejący się.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

HERBATA OWOCOWA SUSZ

L.P.	Parametr	Wymagania	Metoda badań / Uwagi
1.	Skład (Czysta Etykieta)	Składniki naturalne: suszone owoce, części roślin (np. kwiat hibiskusa). Brak sztucznych aromatów, barwników i konserwantów.	Analiza składu/Etykieta
2.	Cukry dodane	Całkowity brak. Dopuszcza się wyłącznie cukry naturalnie występujące w owocach.	Analiza składu/Etykieta
3.	Sól	Brak soli dodanej (0,0g).	Analiza składu/Etykieta
4.	Tłuszcze	Brak tłuszczów dodanych (0,0g).	Analiza składu/Etykieta
5.	Wilgotność	Nie więcej niż 12,0% (m/m)	ISO 1575
6.	Zawartość popiołu ogólnego	Nie więcej niż 5,0% (m/m)	ISO 930
7.	Szkodniki i ich pozostałości	Niedopuszczalne	PN-R-87019/Wizualna

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: ISO 948.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania 100 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

24. HERBATA CZARNA CEYLON LIŚCIE

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego herbaty 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Herbata czarna Ceylon liściasta – produkt otrzymany wyłącznie z liści krzewu herbacianego (*Camellia sinensis*), poddany pełnej fermentacji i suszeniu. Surowiec musi pochodzić ze Sri Lanki (Cejlon). Herbata składa się z całych lub łamanych liści (nie pyłu), bez żadnych dodatków aromatycznych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

HERBATA CZARNA CEYLON LIŚCIASTA

L.P.	Cecha	Wymagania
1.	Wygląd suszu	Liście dobrze skręcone, suche, o barwie ciemnobrązowej do czarnej. Wygląd jednolity. Niedopuszczalna obecność pyłu herbacianego, gałązek i zanieczyszczeń obcych.
2.	Zapach suszu	Intensywny, głęboki, charakterystyczny dla czarnej herbaty. Brak zapachów obcych (dymu, stęchlizny, wilgoci).
3.	Barwa naparu	Klarowna, od barwy ciemnożółtej po mahoniową. Brak zmętnienia po zaparzeniu.
4.	Smak naparu	Pełny, wyrazisty, z delikatną cierpkością. Brak nadmiernej goryczy i posmaków chemicznych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

HERBATA CZARNA CEYLON LIŚCIASTA

L.P.	Parametr	Wymagania	Metoda badań / Uwagi
1.	Skład (Czysta etykieta)	100% herbata czarna. Brak aromatów, barwników i innych dodatków.	Analiza etykiety
2.	Zawartość cukrów	0,0 g (brak cukrów dodanych).	Analiza etykiety
3.	Zawartość soli	0,0 g (brak soli dodanej).	Analiza etykiety
4.	Zawartość tłuszczu	0,0 g (brak tłuszczów dodanych).	Analiza etykiety
5.	Wilgotność	Nie więcej niż 8,0% (m/m)	ISO 1575
6.	Popiół ogólny	Nie więcej niż 7,0% (m/m)	ISO 930
7.	Szkodniki i ich pozostałości	Niedopuszczalne	PN-R-87019 / Wizualna

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: ISO 948.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 100 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

25. JABŁKA SUSZONE W PLASTERKACH BEZ SKÓRY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania jabłka suszonego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jabłka suszonego 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Jabłka suszone w plasterkach bez skóry – produkt otrzymany ze zdrowych, dojrzałych owoców jabłoni, które po umyciu, obraniu ze skóry i usunięciu gniazd nasiennych zostały pokrojone w plastry (krążki) i poddane suszeniu do uzyskania odpowiedniej wilgotności. Produkt naturalny, bez dodatku substancji konserwujących i słodzących.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

JABŁKA SUSZONE W PLASTERKACH BEZ SKÓRY

L.P.	Cecha	Wymagania
1.	Wygląd i barwa	Plasterki (krążki) o barwie od kremowej po jasnobrązową (naturalną dla owoców niesiarkowanych). Barwa jednolita w opakowaniu. Brak gniazd nasiennych, ogonków i pozostałości skórki.
2.	Zapach	Wyraźny, przyjemny, swoisty dla suszonych jabłek. Niedopuszczalny zapach pleśni, fermentacji lub siarki.
3.	Smak	Słodki lub słodko-kwaśny, typowy dla danej odmiany jabłek. Brak posmaków obcych (gorzkiego, spalenizny, metalicznego).
4.	Konsystencja	Elastyczna, mięsista, lekko gąbczasta. Plasterki nie mogą być zlepione w jedną masę ani nadmiernie twarde (przesuszone).

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

JABŁKA SUSZONE W PLASTERKACH BEZ SKÓRY

L.P.	Parametr	Wymagania	Metoda badań / Uwagi
1.	Skład (Czysta etykieta)	100% jabłko suszone. Całkowity brak konserwantów (w tym dwutlenku siarki), barwników i aromatów.	Analiza etykiety
2.	Cukry dodane	Całkowity brak (0,0 g). Dopuszcza się wyłącznie cukry naturalnie występujące w owocach.	Analiza etykiety
3.	Sól	Brak soli dodanej (0,0 g).	Analiza etykiety
4.	Tłuszcze	Brak tłuszczów dodanych (0,0 g).	Analiza etykiety
5.	Wilgotność	Nie więcej niż 20,0% (m/m)	ISO 1575
6.	Popiół ogólny	Nie więcej niż 3,0% (m/m)	ISO 930
7.	Zanieczyszczenia mineralne	Nie więcej niż 0,02% (m/m)	PN-A-75101-18

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: ISO 948.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 30 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

26. JAJA (OD KUR Z WOLNEGO WYBIEGU, ROZ. L)

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego jajka 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Jaja kurze spożywcze, klasa A, rozmiar L, z wolnego wybiegu (kod 1) – jaja o wadze od 63 g do 73 g, pochodzące od kur z chowu z dostępem do wolnego wybiegu. Skorupa czysta, nieuszkodzona, nienapromieniona i niepoddana procesom utrwalania (niechłodzona przed dostawą poniżej +5°C).

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.**2.2.**

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

JAJA KURZE SPOŻYWCZE, KLASA A, ROZMIAR L, Z WOLNEGO WYBIEGU (KOD 1)

L.P.	Cecha	Wymagania
1.	Skorupa	Czysta, sucha, nieuszkodzona, o prawidłowym kształcie. Brak zabrudzeń odchodami lub krwią.
2.	Białko	Przezroczyste, klarowne, o gęstej konsystencji (wyraźnie oddzielona frakcja gęsta od rzadkiej). Bez ciał obcych.
3.	Żółtko	Na przekroju widoczne jako kuliste, położone centralnie. Barwa od żółtej do intensywnie pomarańczowej (charakterystyczna dla wolnego wybiegu).
4.	Zapach	Świeży, swoisty, bez zapachów obcych (stęchlizny, gnicia, rybnego).

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

JAJA KURZE SPOŻYWCZE, KLASA A, ROZMIAR L, Z WOLNEGO WYBIEGU (KOD 1)

L.P.	Parametr	Wymagania	Metoda badań / Uwagi
1.	Klasa wagowa	Rozmiar L (masa ≥ 63 g i < 73 g)	Metoda wagowa
2.	System chowu	1 - wolny wybieg (oznakowanie na skorupie)	Wizualna
3.	Cukry, sole, tłuszcze	Całkowity brak substancji dodanych. Skład wyłącznie naturalny.	Analiza etykiety
4.	Komora powietrzna	Wysokość nie więcej niż 6 mm	Prześwietlanie
5.	Zanieczyszczenia	Brak obecności zanieczyszczeń organicznych i mechanicznych.	Wizualna

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.

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

4. Trwałość.

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

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura dowolna.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Kartony zbiorcze, czyste, suche, zabezpieczające przed uszkodzeniami mechanicznymi

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,

- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

27. KASZA BULGUR

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kaszy bulgur.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy bulgur 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Kasza bulgur – produkt otrzymany z ziarna pszenicy twardej (*Triticum durum*), poddanego gotowaniu, suszeniu, obłuskiwaniu i rozdrabnianiu. Produkt o wysokiej wartości odżywczej, bez dodatków chemicznych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Załącznik Nr. 1.4. do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. IV
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ZP/PSP1/01/2026

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

KASZA BULGUR		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	Kasza bulgur powinna mieć kolor od jasnożółtego do jasno-brązowego, zależnie od jej rodzaju i stopnia przetworzenia. Powinna być jednolita, z równomiernym rozkładem koloru, bez widocznych przebarwień. Dobrej jakości kasza bulgur nie zawiera ciał obcych, takich jak zanieczyszczenia roślinne, pestki, kamyczki czy inne fragmenty, które mogłyby wskazywać na niewłaściwy proces produkcji lub pakowania. Właściwy wygląd bulguru to czysta, estetyczna kasza, która w żaden sposób nie budzi wątpliwości co do jej jakości.
2.	Konsystencja	Kasza bulgur powinna być sypka, ziarnista i łatwa do przygotowania, bez zbryleń. Jej ziarenka powinny być oddzielne, nie sklejać się, co zapewnia odpowiednią teksturę po ugotowaniu lub zaparzeniu. Konsystencja powinna być przyjemna w dotyku, a kasza nie powinna być twarda ani przesuszona. Po przygotowaniu bulgur ma tendencję do rozluźniania się i zachowania swojej lekko ziarnistej struktury, co czyni ją doskonałym dodatkiem do dań sałatkowych, mięsnych czy warzywnych. Brak zbryleń świadczy o wysokiej jakości i odpowiednim przechowywaniu produktu
2.	Zapach	Kasza bulgur powinna posiadać zapach typowy dla tego produktu – naturalny, przyjemny, z delikatnymi orzechowymi nutami. Zapach nie może być zbyt intensywny ani stęchły, ani nie może zawierać obcych zapachów. Kasza bulgur nie powinna pachnieć pleśnią, wilgocią, chemikaliami, ani żadnymi sztucznymi dodatkami, ponieważ takie zapachy mogą świadczyć o niewłaściwym przechowywaniu lub stosowaniu nieodpowiednich procesów konserwujących. Świeży, naturalny zapach bulguru, który uwalnia się po otwarciu opakowania, świadczy o jego wysokiej jakości.
3.	Smak	Kasza bulgur ma lekko orzechowy smak, który nadaje jej subtelą głębię. Smak bulguru jest zrównoważony, z delikatnym nutami orzechowymi, które wynikają z procesu przetwarzania pszenicy na tę formę kaszy. Powinna być pozbawiona obcych i niepożądanych smaków, takich jak gorzkość, zjełczenie czy zapach spalenizny. Kasza bulgur może wchłaniać smaki przypraw i innych składników, z którymi jest łączona, co sprawia, że jest idealnym dodatkiem do szerokiej gamy potraw, w tym sałatek, dań z warzywami, a także jako baza do różnorodnych farszów. Smak bulguru jest subtelny, ale charakterystyczny i może wzbogacać smak dania, nie dominując go.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

KASZA BULGUR			
L.P.	Parametr	Wymagania	Metoda badań / Uwagi
1.	Skład (Czysta etykieta)	100% kasza bulgur z pszenicy durum. Brak konserwantów i barwników.	Analiza etykiety
2.	Cukry dodane	Całkowity brak (0,0 g). Dopuszcza się wyłącznie cukry naturalne.	Analiza etykiety
3.	Sól	Brak soli dodanej (0,0 g). Dopuszcza się śladowe ilości naturalnego sodu.	Analiza etykiety
4.	Tłuszcze dodane	Całkowity brak (0,0 g). Dopuszcza się wyłącznie tłuszcz naturalny ziarna.	Analiza etykiety

5.	Wilgotność	Nie więcej niż 12,0% (m/m)	ISO 939
6.	Białko	Nie mniej niż 12,0% (wartość typowa dla pszenicy durum)	Analiza etykiety
7.	Szkodniki	Niedopuszczalna obecność żywych szkodników oraz ich pozostałości.	PN-R-87019

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek należy przeprowadzać zgodnie z normą ISO 948.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 5 kg.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

28. KASZA GRYCZANA (NIEPALONA)

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kaszy gryczanej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego gryczanej 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Kasza gryczana (niepalona) to produkt otrzymany z nasion gryki (*Fagopyrum esculentum*), który został poddany procesowi obłuszczenia, ale nie poddano jej obróbce termicznej. Charakteryzuje się naturalnym kolorem, który waha się od jasno-beżowego do zielonkawego, oraz delikatnym smakiem

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

KASZA GRYCZANA (NIEPALONA)		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	Kasza gryczana niepalona powinna mieć kolor od jasno-beżowego do lekko zielonkawego, w zależności od stopnia przetworzenia ziarna gryki. Kolor kaszy powinien być jednolity, bez widocznych przebarwień, plam czy ciał obcych. Dobrej jakości kasza gryczana niepalona nie zawiera uszkodzeń ziaren ani zanieczyszczeń, co oznacza, że proces produkcji i pakowania był odpowiedni. Kasza powinna być czysta i estetyczna, a jej ziarna – w całości lub drobno łamane – muszą być równej wielkości, co świadczy o jej staranności w przygotowaniu.
2.	Konsystencja	Kasza gryczana niepalona powinna mieć sypką, ziarnistą konsystencję. Po wysypaniu z opakowania ziarna powinny być oddzielne, nie sklejać się ze sobą, co świadczy o jej odpowiednim przetworzeniu i przechowywaniu. Kasza nie powinna tworzyć zbryleń ani klusek. Gdy jest gotowa, jej konsystencja powinna być lekko miękka, ale wciąż jędrna, z ziarnami zachowującymi swoją formę. Sypkość kaszy po ugotowaniu, w połączeniu z jej delikatną teksturą,
2.	Zapach	Kasza gryczana niepalona ma naturalny zapach, który jest delikatny i typowy dla gryki. Jest to zapach czysty, świeży, przypominający zapach surowych ziaren gryki, bez jakichkolwiek obcych zapachów. W dobrej jakości kaszy nie występuje zapach pleśni, wilgoci czy zjełczenia, co mogłoby świadczyć o niewłaściwym przechowywaniu. Kasza powinna emanować naturalnym, delikatnym zapachem, który nie jest zbyt intensywny, ale wyczuwalny. Taki zapach jest typowy dla kaszy gryczanej niepalonej i wskazuje na jej świeżość.
3.	Smak	Smak kaszy gryczanej niepalonej jest delikatny, lekko orzechowy i naturalny. Jest mniej intensywny niż smak kaszy gryczanej palonej, co sprawia, że jest bardziej subtelny i neutralny. Smak tej kaszy charakteryzuje się wyraźnym, ale nie przytłaczającym orzechowym posmakiem, który jest bardziej stonowany. Nie powinna zawierać żadnych obcych smaków, takich jak gorzycz, stęchlizna czy chemiczne posmaki, które mogłyby świadczyć o zepsuciu lub niewłaściwym przechowywaniu. Kasza gryczana niepalona jest czysta w smaku, a jej delikatny orzechowy posmak sprawia, że doskonale komponuje się z różnorodnymi dodatkami – od warzyw po mięso czy przyprawę.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

KASZA GRYCZANA (NIEPALONA)			
L.P.	Parametr	Wymagania	Metoda badań / Uwagi
1.	Skład (Czysta etykieta)	100% kasza gryczana niepalona. Bez konserwantów i barwników.	Analiza etykiety
2.	Zawartość cukrów	Całkowity brak cukrów dodanych (0,0 g).	Analiza etykiety
3.	Zawartość soli	Brak soli dodanej (0,0 g).	Analiza etykiety
4.	Zawartość tłuszczu	Brak tłuszczów dodanych (0,0 g). Dopuszcza się naturalny tłuszcz z ziarna.	Analiza etykiety
5.	Wilgotność	Nie więcej niż 12,0% (m/m)	ISO 939

6.	Białko ogólne	Nie mniej niż 12,0% (m/m)	Analiza etykiety
7.	Szkodniki	Niedopuszczalna obecność żywych szkodników, ich larw oraz pozostałości (odchodów).	PN-R-87019

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek należy przeprowadzać zgodnie z normą ISO 948.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 5 kg.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

29. KASZA GRYCZANA (PALONA)

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kaszy gryczanej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego gryczanej 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Kasza gryczana (palona) to produkt otrzymany z nasion gryki (*Fagopyrum esculentum*), który został poddany procesowi obłuszczenia i poddano obróbce termicznej. Charakteryzuje się kolorem od jasno do ciemno brązowego oraz charakterystycznym palonym, lekko orzechowym smakiem.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

KASZA GRYCZANA (PALONA)		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Kasza gryczana palona ma barwę od ciemno-brązowej do brązowej. Ciemniejszy kolor jest wynikiem procesu palenia ziaren gryki, który nadaje im charakterystyczny, intensywny kolor. Kasza powinna mieć jednolitą barwę, bez widocznych jaśniejszych plam, które mogłyby świadczyć o niewłaściwej obróbce. Kasza o jednolitej barwie świadczy o staranności w procesie palenia i przetwarzania. Kolor powinien być intensywnie brązowy, co jest typowe dla kaszy gryczanej palonej.
2.	Konsystencja	Kasza gryczana palona ma sypką, ziarnistą konsystencję, podobnie jak kasza niepalona, ale charakteryzuje się bardziej wyczuwalnym twardym ziarnem. Po ugotowaniu ziarna pozostają dość jędrne, nie zbrylają się, ale są bardziej sprężyste i mają wyraźniejszą strukturę niż w przypadku kaszy niepalonej. Kasza ta nie powinna tworzyć grudek, a jej ziarna powinny być dobrze oddzielone, co pozwala na jej łatwe przygotowanie i podanie w różnych daniach.
2.	Zapach	Kasza gryczana palona ma intensywniejszy, wyraźny zapach przypominający paloną grykę, który jest charakterystyczny dla tego produktu. Zapach jest głęboki, ciepły i lekko orzechowy, ale w przeciwieństwie do kaszy niepalonej, jest bardziej wyrazisty. Zapach tej kaszy może przypominać zapach palonych ziaren, co nadaje jej charakterystyczny, przyjemny aromat, który wzbogaca smak przygotowywanych potraw. Kasza nie powinna pachnieć pleśnią, stęchlizną czy wilgocią, co może sugerować jej niewłaściwe przechowywanie.
3.	Smak	Kasza gryczana palona charakteryzuje się wyrazistym, intensywnym smakiem, który jest bardziej głęboki i orzechowy niż w przypadku kaszy niepalonej. Ma lekko dymny, palony posmak, który nadaje jej charakterystyczny, przyjemny smak. Smak kaszy palonej może mieć lekko gorzką nutę, która wynika z procesu palenia, ale powinna być dobrze zrównoważona i nie przytłaczać innych smaków. Kasza ta nie powinna mieć obcych smaków, takich jak stęchlizna czy zepsucie, które mogłyby wskazywać na niewłaściwe przechowywanie. Smak tej kaszy jest pełny i mocny.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

KASZA GRYCZANA (PALONA)			
L.P.	Parametr	Wymagania	Metoda badań / Uwagi
1.	Skład (Czysta etykieta)	100% kasza gryczana palona. Brak konserwantów i barwników.	Analiza etykiety
2.	Zawartość cukrów	Całkowity brak cukrów dodanych (0,0 g).	Analiza etykiety
3.	Zawartość soli	Brak soli dodanej (0,0 g).	Analiza etykiety
4.	Zawartość tłuszczu	Brak tłuszczów dodanych (0,0 g).	Analiza etykiety
5.	Wilgotność	Nie więcej niż 12,0% (m/m)	ISO 939
6.	Białko ogólne	Nie mniej niż 12,0% (m/m)	Analiza etykiety

7.	Szkodniki	Niedopuszczalna obecność żywych szkodników oraz ich pozostałości.	PN-R-87019
----	-----------	---	------------

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek należy przeprowadzać zgodnie z normą ISO 948.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 5 kg.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

30. KASZA JAGLANA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kaszy jaglanej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy jaglanej 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Kasza jaglana to produkt roślinny otrzymywany z nasion prosa (*Panicum miliaceum*). Jest to drobnoziarnisty produkt spożywczy, o żółtej lub jasnożółtej barwie, który charakteryzuje się neutralnym smakiem i szerokim zastosowaniem kulinarnym.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

KASZA JAGLANA		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	Kasza jaglana powinna mieć jasnożółtą barwę, jednolitą i naturalną. Kolor kaszy jest jednym z głównych wskaźników jej świeżości i jakości – nie powinna mieć ciemniejszych plam, zanieczyszczeń ani uszkodzeń ziaren. Ziarna powinny być równej wielkości i niezbyt zmielone, zachowując swoją pełną formę. Kasza jaglana powinna być estetyczna i czysta, co świadczy o staranności w jej przetwarzaniu i pakowaniu.
2.	Konsystencja	Kasza jaglana charakteryzuje się sypką, ziarnistą konsystencją. Ziarna powinny być oddzielne, nie zbrylać się ani nie sklejać w procesie gotowania. Po ugotowaniu kasza powinna zachować swoją strukturę – ziarna będą oddzielne, lekkie, puszyste i delikatne w konsystencji. Dzięki temu, kasza jaglana doskonale nadaje się do sałatek, zup, zapiekanek czy jako dodatek do mięs. Kasza powinna być łatwa do przechowywania i przygotowywania, nie tworząc grudek ani zbryleń.
2.	Zapach	Kasza jaglana ma naturalny zapach, który jest lekko orzechowy. Jest to subtelny, ale wyraźny aromat, który nie przytłacza innych zapachów, ale stanowi delikatne tło dla gotowanych dań. Zapach kaszy jaglanej jest świeży, naturalny i przyjemny, bez obecności niepożądanych zapachów, takich jak pleśń, wilgoć czy zjełczenie. Dobrej jakości kasza jaglana nie wydziela żadnych obcych zapachów, co świadczy o jej świeżości i odpowiednich warunkach przechowywania.
3.	Smak	Smak kaszy jaglanej jest łagodny i neutralny, co sprawia, że stanowi doskonałą bazę do różnych potraw. Kasza jaglana nie ma intensywnych smaków, jest delikatna, dzięki czemu idealnie komponuje się z szeroką gamą składników, zarówno słodkich, jak i wytrawnych. Kasza jaglana nie powinna mieć żadnych obcych smaków, takich jak gorzki, stęchlizna, czy posmak zepsucia, które mogłyby świadczyć o niewłaściwym przechowywaniu. Jej smak powinien być czysty i naturalny, bez jakichkolwiek obcych czy niepożądanych posmaków.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

KASZA JAGLANA			
L.P.	Parametr	Wymagania	Metoda badań / Uwagi
1.	Skład (Czysta etykieta)	100% kasza jaglana. Bez konserwantów i barwników.	Analiza etykiety
2.	Zawartość cukrów	Całkowity brak cukrów dodanych (0,0 g).	Analiza etykiety
3.	Zawartość soli	Brak soli dodanej (0,0 g).	Analiza etykiety
4.	Zawartość tłuszczu	Brak tłuszczów dodanych (0,0 g). Dopuszcza się wyłącznie tłuszcz naturalny ziarna.	Analiza etykiety
5.	Wilgotność	Nie więcej niż 12,0% (m/m)	ISO 939
6.	Białko ogólne	Nie mniej niż 10,0% (m/m)	Analiza etykiety

7.	Szkodniki	Niedopuszczalna obecność żywych szkodników oraz ich pozostałości.	PN-R-87019
----	-----------	---	------------

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek należy przeprowadzać zgodnie z normą ISO 948.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 1 kg.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

31. KASZA JĘCZMIENNA PERŁOWA ŚREDNIA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kaszy jęczmiennej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy jęczmiennej 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Kasza jęczmienna perłowa średnia - produkt otrzymany z ziaren jęczmienia, przeciętych na pół i wypolerowanych, najwyższej jakości.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

KASZA JĘCZMIENNA PERŁOWA		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	Kasza jęczmienna perłowa powinna mieć jasnożółtą lub białawą barwę, jednolitą, bez widocznych plam, przebarwień czy ciał obcych. Kasza powinna być czysta i estetyczna, z ziarnami o regularnej wielkości. Dzięki procesowi obłuskania, ziarna kaszy perłowej są gładkie i połyskujące, co nadaje jej atrakcyjny wygląd. Kasza powinna być również wolna od uszkodzeń mechanicznych, co może świadczyć o jej wysokiej jakości i staranności w obróbce.
2.	Konsystencja	Kasza jęczmienna perłowa charakteryzuje się sypką, ziarnistą konsystencją, dzięki czemu ziarna oddzielają się od siebie i nie tworzą grudek ani zbryleń. Po ugotowaniu, kasza powinna zachować swoją strukturę, będąc miękką, ale wciąż sprężystą. Ziarna kaszy są oddzielne i nie zbijają się w masę, co sprawia, że kasza jest lekka i przyjemna w konsystencji.
2.	Zapach	Kasza jęczmienna perłowa ma naturalny zapach, który jest lekko orzechowy. Jest to subtelny aromat, który może przypominać zapach świeżych ziaren, z wyczuwalną nutą orzechowo-zbożową. Zapach ten powinien być delikatny, przyjemny i nieprzytłaczający, świadczący o świeżości kaszy. Kasza nie powinna wydzielać żadnych obcych zapachów, takich jak pleśń, wilgoć, czy stęchlizna, co może świadczyć o niewłaściwym przechowywaniu lub przeterminowaniu produktu.
3.	Smak	Smak kaszy jęczmiennej perłowej jest łagodny i neutralny, co sprawia, że jest bardzo uniwersalnym składnikiem w kuchni. Jest delikatny i nie przytłacza innych smaków, co pozwala na jej łatwe łączenie z różnorodnymi dodatkami, zarówno słodkimi, jak i wytrawnymi. Kasza powinna mieć smak czysty, bez obcych nut, takich jak gorycz czy zapach zepsucia.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

KASZA JĘCZMIENNA PERŁOWA			
L.P.	Parametr	Wymagania	Metoda badań / Uwagi
1.	Skład (Czysta etykieta)	100% kasza jęczmienna perłowa. Bez konserwantów i barwników.	Analiza etykiety
2.	Zawartość cukrów	Całkowity brak cukrów dodanych (0,0 g).	Analiza etykiety
3.	Zawartość soli	Brak soli dodanej (0,0 g).	Analiza etykiety
4.	Zawartość tłuszczu	Brak tłuszczów dodanych (0,0 g).	Analiza etykiety
5.	Wilgotność	Nie więcej niż 13,0% (m/m)	ISO 939
6.	Białko ogólne	Nie mniej niż 9,0% (m/m)	Analiza etykiety
7.	Szkodniki	Niedopuszczalna obecność żywych szkodników oraz ich pozostałości.	PN-R-87019

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek należy przeprowadzać zgodnie z normą ISO 948.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 1 kg.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

32. KASZA JĘCZMIENNA PĘCZAK

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kaszy pęczak.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy pęczak 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Kasza jęczmienna pęczak – produkt otrzymany z całych, obłuszczonych i wypolerowanych ziaren jęczmienia (*Hordeum L.*), pozbawionych jedynie łuski, zachowujących kształt ziarna.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

KASZA JĘCZMIENNA PĘCZAK		
L.P.	Cechy	Wymagania
2.	Barwa	Kasza jęczmienna pęczak powinna mieć białą barwę z delikatnym odcieniem żółtawym. Kolor ten wynika z naturalnego procesu obróbki kaszy, w którym ziarna są oczyszczane, ale nie poddawane tak intensywnej obróbce, jak w przypadku kaszy perłowej. Kasza powinna mieć jednolitą barwę, bez widocznych plam, przebarwień czy ciał obcych, które mogłyby świadczyć o jej niskiej jakości lub niewłaściwym przechowywaniu. Barwa może się różnić w zależności od producenta i metody produkcji, ale odcień żółtawy powinien być subtelny, nieprzytłaczający.
3.	Zapach	Kasza jęczmienna pęczak powinna mieć swoisty, naturalny zapach, który przypomina świeże ziarna. Zapach ten jest zazwyczaj neutralny, lekko zbożowy, delikatny. Zapach pleśni, stęchlizny czy jakiegokolwiek inny nieswoisty zapach są niedopuszczalne. Tego typu zapachy mogą świadczyć o niewłaściwym przechowywaniu, nadmiernej wilgotności lub zepsuciu produktu. Kasza powinna pachnieć świeżo, a jakiegokolwiek nieprzyjemne zapachy, takie jak zapach pleśni, stęchlizny czy zjełczenia, są oznaką, że produkt nie spełnia odpowiednich standardów jakościowych i nie powinien być spożywany.
4.	Smak po ugotowaniu	Smak kaszy jęczmiennej pęczak po ugotowaniu powinien być swoisty dla tego produktu, czyli lekko orzechowy, z delikatnym, zbożowym posmakiem. Gorzki smak lub inny nieswoisty smak są niedopuszczalne. Gorzkość może wskazywać na problemy z jakością produktu, takie jak zanieczyszczenia, uszkodzenia ziaren czy niewłaściwe warunki przechowywania. Takie smaki mogą również sugerować, że kasza była przechowywana w niewłaściwych warunkach lub była poddana działaniu wilgoci, co mogło wpłynąć na jej jakość. Smak kaszy powinien być czysty, naturalny i przyjemny, z charakterystycznym, lekko orzechowym posmakiem

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

KASZA JĘCZMIENNA PĘCZAK			
L.P.	Parametr	Wymagania	Metoda badań / Uwagi
1.	Skład (Czysta etykieta)	100% kasza jęczmienna pęczak. Bez konserwantów i barwników.	Analiza etykiety
2.	Zawartość cukrów	Całkowity brak cukrów dodanych (0,0 g).	Analiza etykiety
3.	Zawartość soli	Brak soli dodanej (0,0 g).	Analiza etykiety
4.	Zawartość tłuszczu	Brak tłuszczów dodanych (0,0 g).	Analiza etykiety
5.	Wilgotność	Nie więcej niż 15,0% (m/m)	PN-EN-ISO 712
6.	Zanieczyszczenia	Brak nasion kłólu, szkła i zanieczyszczeń metalicznych o ostrych krawędziach.	PN-A-74016
7.	Szkodniki	Niedopuszczalna obecność żywych szkodników oraz ich pozostałości.	PN-A-74016

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek: PN-A-74001.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 1 kg.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

33. KASZA KUSKUS

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kaszy kuskus.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy kuskus 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Kasza kuskus to produkt spożywczy wytwarzany z semoliny pszennej (*Triticum durum*), który jest formowany w małe kulki. Kasza kuskus jest szybka w przygotowaniu, charakteryzuje się delikatną konsystencją i neutralnym smakiem, który dobrze komponuje się z różnorodnymi potrawami.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

KASZA KUSKUS		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Kasza kuskus powinna mieć białą, kremową lub jasno słomkową barwę, jednolitą i naturalną. Kolor ten może różnić się w zależności od producenta, jednak nie powinien zawierać ciemnych plam, przebarwień ani widocznych zanieczyszczeń. Barwa kaszy powinna być subtelna i jednolita, co świadczy o jej świeżości i odpowiednim przetwarzaniu. Kasza powinna wyglądać estetycznie, a jej kolor nie powinien być zbyt intensywny ani sztuczny.
2.	Konsystencja	Kasza kuskus charakteryzuje się sypką, granulowaną konsystencją, z równomiernie uformowanymi ziarnami. Ziarna kaszy kuskus są małe, okrągłe i równomierne pod względem wielkości. Po przygotowaniu kasza powinna być lekka i oddzielna, z ziarnami łatwymi do rozdzielenia. Konsystencja powinna być równomierna, bez zbryleń, a sama kasza powinna być łatwa do przetworzenia na różnych etapach przygotowywania – zarówno gotowania, jak i wchłaniania płynów.
3.	Zapach	Kasza kuskus ma lekko orzechowy zapach, charakterystyczny dla pszenicy. Jest to delikatny aromat, który przypomina świeżość ziarna pszenicy, z subtelną, zbożową nutą. Zapach nie powinien być przytłaczający ani zdominowany przez inne, niepożądane aromaty. Kasza powinna pachnieć naturalnie, bez żadnych obcych zapachów, takich jak stęchlizna czy pleśń, które mogą wskazywać na niewłaściwe przechowywanie lub jakość produktu.
4.	Smak	Smak kaszy kuskus jest łagodny, neutralny i wszechstronny, co czyni ją doskonałym składnikiem w wielu daniach. Nie ma intensywnych nut smakowych, co pozwala na łatwe łączenie jej z różnorodnymi dodatkami – zarówno słodkimi, jak i wytrawnymi. Smak powinien być czysty i naturalny, bez obcych smaków, takich jak gorzkość, stęchlizna czy zapach zepsucia. Kasza kuskus jest idealna do dań, które wymagają neutralnej bazy, jak sałatki, zapiekanki, farsze czy dodatki do mięs.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

KASZA KUSKUS			
L.P.	Parametr	Wymagania	Metoda badań / Uwagi
1.	Skład (Czysta etykieta)	100% kuskus z pszenicy durum. Bez konserwantów i barwników.	Analiza etykiety
2.	Zawartość cukrów	Całkowity brak cukrów dodanych (0,0 g).	Analiza etykiety
3.	Zawartość soli	Brak soli dodanej (0,0 g).	Analiza etykiety
4.	Zawartość tłuszczu	Brak tłuszczów dodanych (0,0 g).	Analiza etykiety
5.	Wilgotność	Nie więcej niż 12,0% (m/m)	ISO 939
6.	Białko ogólne	Nie mniej niż 12,0% (m/m)	Analiza etykiety
7.	Szkodniki	Niedopuszczalna obecność żywych szkodników oraz ich pozostałości.	PN-R-87019

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek: PN-A-74001.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 5 kg.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

34. KASZA KUSKUS PERŁOWA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kaszy kuskus perłowa.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy kuskus perłowej 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Kasza kuskus perłowa powinna być produktem świeżym, czystym, o jasnożółtym kolorze i ziarnach perłowych, jednolitych pod względem wielkości. Produkt wolny od zanieczyszczeń, pleśni i szkodników, o neutralnym smaku charakterystycznym dla kaszy pszennej. Ziarna sypane, nieposklejane, po ugotowaniu miękkie, zachowujące strukturę.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

KASZA KUSKUS PERŁOWA

L.P.	Cecha	Wymagania
1.	Wygląd i barwa	Ziarna kuliste, o regularnym kształcie i barwie od jasnożółtej do złocistej.
2.	Zapach	Świeży, swoisty dla produktów z pszenicy durum. Brak zapachu stęchlizny i pleśni.
3.	Smak	Łagodny, neutralny, lekko orzechowy. Brak posmaku goryczy i kwasowości.
4.	Konsystencja	Ziarna twarde, sypkie. Po ugotowaniu miękkie, ale sprężyste (al dente), zachowujące kulisty kształt, nieposklejane.

6.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

KASZA KUSKUS PERŁOWA

L.P.	Parametr	Wymagania	Metoda badań / Uwagi
1.	Skład (Czysta etykieta)	100% kuskus perłowy z pszenicy durum. Brak konserwantów i barwników.	Analiza etykiety
2.	Zawartość cukrów	Całkowity brak cukrów dodanych (0,0 g).	Analiza etykiety
3.	Zawartość soli	Brak soli dodanej (0,0 g).	Analiza etykiety
4.	Zawartość tłuszczu	Brak tłuszczów dodanych (0,0 g).	Analiza etykiety
5.	Wilgotność	Nie więcej niż 12,0% (m/m)	PN-EN ISO 712
6.	Białko ogólne	Nie mniej niż 12,0% (m/m)	Analiza etykiety
7.	Wielkość ziarna	2,0 – 4,0 mm (jednolite w partii)	Pomiar suwmiarką/sito
8.	Szkodniki	Niedopuszczalna obecność szkodników i ich pozostałości.	PN-A-74016

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek: PN-A-74001.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 1 kg.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

35. KASZA MANNA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kaszy manny.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kaszy manny 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Kasza manna – produkt drobnodziarnisty otrzymany z bielma ziarna pszenicy (*Triticum aestivum* L.) podczas przemiału na mąkę, przeznaczony do bezpośredniego spożycia po obróbce termicznej.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

KASZA MANNA		
L.P.	Cechy	Wymagania
2.	Barwa	Kasza manna powinna mieć białą barwę z odcieniem żółtawym, jednolitą i naturalną. Taki kolor wskazuje na jej świeżość i właściwą obróbkę. Odcień żółtawy jest delikatny, naturalny, i może różnić się w zależności od producenta, jednak barwa nie powinna być zbyt intensywna ani sztuczna. Produkt wysokiej jakości nie powinien zawierać żadnych przebarwień ani plam, co mogłoby sugerować problem z przechowywaniem lub jakością produktu.
3.	Zapach	Kasza manna ma swoisty zapach, który powinien być naturalny i świeży, charakterystyczny dla zboża. W żadnym przypadku zapach pleśni, stęchlizny ani jakiegokolwiek inny nieswoisty zapach nie są dopuszczalne. Takie zapachy mogą świadczyć o nieodpowiednim przechowywaniu, nadmiernej wilgotności lub zepsuciu produktu. Kasza powinna pachnieć czysto i świeżo, z wyczuwalnym aromatem, który przypomina surowe ziarna pszenicy. Jakiegokolwiek inne, nieprzyjemne zapachy, takie jak zapach pleśni, stęchlizny czy starych produktów, wskazują na nieodpowiednią jakość kaszy, która nie powinna być spożywana.
4.	Smak po ugotowaniu	Smak kaszy manny po ugotowaniu powinien być swoisty, łagodny i kremowy, typowy dla tego rodzaju produktu. Kasza manna nie powinna mieć gorzkości ani innego nieswoistego smaku. Gorzki smak lub jakiegokolwiek inne nieprzyjemne smaki mogą wskazywać na uszkodzenia produktu, nieodpowiednie przechowywanie lub kontaminację. Kasza powinna być przyjemna w smaku, neutralna, z delikatnym, zbożowym posmakiem, który dobrze łączy się z dodatkami takimi jak mleko, cukier, czy owoce.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

KASZA MANNA			
L.P.	Parametr	Wymagania	Metoda badań / Uwagi
1.	Skład (Czysta etykieta)	100% kasza manna. Brak konserwantów i barwników.	Analiza etykiety
2.	Zawartość cukrów	Całkowity brak cukrów dodanych (0,0 g).	Analiza etykiety
3.	Zawartość soli	Brak soli dodanej (0,0 g).	Analiza etykiety
4.	Zawartość tłuszczu	Brak tłuszczów dodanych (0,0 g).	Analiza etykiety
5.	Wilgotność	Nie więcej niż 15,0% (m/m)	PN-EN ISO 712
6.	Kwasowość	Nie więcej niż 3,0 stopnie	PN-A-74007
7.	Szkodniki	Niedopuszczalna obecność szkodników i ich pozostałości.	PN-A-74016

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek: PN-A-74001.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 1 kg.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

36. KETCHUP ŁAGODNY

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ketchupu 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Ketchup łagodny – sos pomidorowy otrzymany z koncentratu pomidorowego z dodatkiem wody, cukru, octu, soli oraz naturalnych przypraw. Produkt utrwalony wyłącznie procesem pasteryzacji. Niedopuszczalne jest stosowanie konserwantów chemicznych, sztucznych barwników i wzmacniaczy smaku

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

KETCHUP ŁAGODNY		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Barwa ketchupu łagodnego powinna być typowa dla użytych surowców, z uwzględnieniem zmiany koloru, jaka zachodzi podczas przetwarzania. Kolor ketchupu może wahać się od czerwonego do ciemnoczerwonego, w zależności od użytych pomidorów oraz innych składników. Proces technologiczny, taki jak gotowanie lub redukcja, może wpływać na ostateczny odcień, ale barwa powinna być jednolita i naturalna, nie wywołująca wrażenia sztuczności. Barwa ketchupu powinna być charakterystyczna dla danego produktu, zachowując naturalność kolorów, które wskazują na jego świeżość i wysoką jakość składników.
2.	Smak i Zapach	Smak ketchupu łagodnego powinien być charakterystyczny dla tego typu sosu, o łagodnym, słodko-kwaśnym profilu. W zależności od użytych składników, może występować delikatna nuta przypraw, jak cebula, czosnek czy zioła, ale nie powinno to dominować w smaku. Ketchup powinien być bez obcych zapachów i posmaków. Jakiegokolwiek niepożądane aromaty, takie jak zapach fermentacji, pleśni czy zapach stęchlizny, są niedopuszczalne i świadczą o złej jakości produktu lub niewłaściwym przechowywaniu. Zapach ketchupu powinien być aromatyczny, świeży i przyjemny, a smak balansować pomiędzy słodyczą a lekką kwaskowatością, z delikatnym posmakiem pomidorów i przypraw.
3.	Konsystencja i wygląd	Konsystencja ketchupu powinna być półpłynna do gęstej, z odpowiednią lepkością, aby można było go łatwo wycisnąć z butelki lub nałożyć na danie. W zależności od metody przetwarzania, ketchup może zawierać widoczne cząstki przypraw, kawałki warzyw, owoców lub grzybów, ale w przypadku klasycznego ketchupu powinien być to jednorodny, przetarty sos bez widocznych grudek czy ziarnistości. Ketchup powinien być gładki, a jego konsystencja powinna umożliwiać łatwe rozprowadzanie, bez nadmiernego rozlewania się.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

KETCHUP ŁAGODNY			
L.P.	Parametr	Wymagania	Metoda badań / Uwagi
1.	Skład (Czysta etykieta)	Bez konserwantów (np. benzoianu sodu, sorbinianu potasu), substancji słodzących i barwników.	Analiza etykiety
2.	Ilość pomidorów	Wyprodukowano z nie mniej niż 160 g pomidorów na 100 g produktu.	Deklaracja producenta
3.	Zawartość cukrów	Nie więcej niż 25 g / 100 g.	PN-A-75101-07
4.	Zawartość soli	Nie więcej niż 2,0 g / 100 g.	PN-A-75101-10
5.	Zawartość tłuszczu	Nie więcej niż 0,5 g / 100 g (brak tłuszczów dodanych).	Analiza etykiety
6.	Ekstrakt ogólny	Nie mniej niż 30,0%.	PN-A-75101-02
7.	Kwasowość ogólna	Max 2,5% (w przeliczeniu na kwas octowy).	PN-A-75101-04

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 3 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek: PN-A-75050.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 1 kg.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

37. KONCENTRAT POMIDOROWY 30 %

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania koncentrat pomidorowy.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego koncentrat pomidorowy 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Koncentrat pomidorowy (30%) – produkt otrzymany przez częściowe odparowanie wody z soku lub przecieru ze świeżych pomidorów (*Solanum lycopersicum* L.), przetarty, bez skórek i nasion. Produkt utrwalony wyłącznie pasteryzacją. Bez dodatku konserwantów, zagęstników (np. skrobi) i barwników.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

KONCENTRAT POMIDOROWY 30 %		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Barwa koncentratu pomidorowego powinna być czerwona, jednolita, bez obecności ciemnych plam czy zanieczyszczeń. Kolor koncentratu jest wynikiem procesu technologicznego, który ma na celu skoncentrowanie naturalnej barwy pomidorów. Barwa powinna być żywa, intensywna, od czerwonej do głęboko czerwonej, ale nie powinna mieć nadmiernej intensywności, która mogłaby sugerować sztuczne barwniki. Jakiegokolwiek ciemne plamy mogą wskazywać na zły stan produktu lub niewłaściwe przechowywanie.
2.	Konsystencja	Konsystencja koncentratu pomidorowego powinna być gęsta, jednorodna, bez widocznych grudek. Po otwarciu opakowania, koncentrat powinien mieć zwartą, gładką konsystencję, która łatwo się rozprowadza i nie zawiera niepożądanych grudek czy innych zanieczyszczeń. Gęstość koncentratu zależy od stopnia przetworzenia pomidorów, ale nie powinna być ani zbyt płynna, ani zbyt twarda. Powinien mieć właściwą lepkość, aby mógł być łatwo dozowany i wykorzystywany w przepisach.
3.	Zapach	Zapach koncentratu pomidorowego powinien być intensywny, charakterystyczny dla pomidorów, wyraźnie wyczuwalny, świeży i naturalny. Pomidorowy aromat jest jednym z najbardziej rozpoznawalnych zapachów w kuchni, a koncentrat powinien go wyraźnie emanować. Żaden inny zapach, jak na przykład zapach fermentacji, stęchlizny czy zepsucia, nie jest dopuszczalny. Zapach koncentratu pomidorowego powinien wskazywać na wysoką jakość produktu oraz świeżość użytych składników.
4.	Smak	Smak koncentratu pomidorowego powinien być wyrazisty, kwaskowaty, typowy dla pomidorów. Kwaskowość jest naturalnym smakiem pomidorów, który w koncentracie jest bardziej intensywny, ponieważ woda została usunięta, a smaki pomidorów zostały skoncentrowane. Smak koncentratu powinien być czysty, bez obcych smaków, takich jak gorzkość, nadmierna słodycz czy posmak zepsucia. Wyrazisty smak pomidorów jest główną cechą jakościowego koncentratu, a obecność jakiegokolwiek innych niepożądanych smaków jest oznaką niskiej jakości produktu.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

KONCENTRAT POMIDOROWY 30 %			
L.P.	Parametr	Wymagania	Metoda badań / Uwagi
1.	Skład (Czysta etykieta)	100% pomidory. Brak konserwantów, barwników i zagęstników.	Analiza etykiety
2.	Ekstrakt ogólny	Nie mniej niż 30,0% (ułamek masowy).	PN-A-75101-02
3.	Zawartość soli	Brak soli dodanej. Dopuszcza się wyłącznie naturalnie występujący sól (max 0,1g/100g).	PN-A-75101-10
4.	Zawartość cukrów	Brak cukrów dodanych. Wyłącznie naturalne cukry z pomidorów.	Analiza etykiety
5.	Zawartość tłuszczu	Brak tłuszczów dodanych.	Analiza etykiety

6.	Zanieczyszczenia	Brak zanieczyszczeń organicznych, mineralnych i szkodników.	PN-A-75101 / PN-R-87019
----	------------------	---	-------------------------

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek: ISO 948.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania 900/950 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Opakowania transportowe – zgrzewa termokurczliwa, kompletowana na europalecie; każda warstwa oddzielana przekładką tekturową.

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

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

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

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

38. KUKURYDZA KONSERWOWA - PUSZKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kukurydza konserwowa puszka.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kukurydza konserwowa puszka 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Kukurydza konserwowa – produkt otrzymany z całych, zdrowych i młodych ziaren kukurydzy cukrowej (*Zea mays L. var. saccharata*), zalanych zalewą (woda, sól, opcjonalnie cukier), zamkniętych w hermetycznych opakowaniach i poddanych procesowi sterylizacji. Produkt wolny od konserwantów chemicznych i barwników.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

KUKURYDZA KONSERWOWA - PUSZKA		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Barwa kukurydzy konserwowej powinna być jasnożółta, jednolita. Kolor kukurydzy świadczy o jej świeżości oraz odpowiednim przetwarzaniu. Ziarna powinny być równomiernie żółte, bez zniekształceń barwowych, takich jak ciemniejsze plamy czy przebarwienia, które mogłyby świadczyć o nieodpowiednim przechowywaniu lub problemach w procesie produkcji. Barwa powinna być naturalna i typowa dla młodych ziaren kukurydzy.
2.	Konsystencja	Konsystencja kukurydzy powinna być jędrna, ziarna niepomarszczone. Po otwarciu puszki, ziarna kukurydzy powinny być pełne, sprężyste i zachować swoją strukturę, nie powinny być zgniecione ani pomarszczone. Jędrność ziaren świadczy o odpowiednim procesie obróbki i przechowywania produktu. Kukurydza nie powinna być zbyt miękka ani rozpadnięta, co mogłoby wskazywać na złej jakości produkt lub niewłaściwe przechowywanie.
3.	Zapach	Zapach kukurydzy konserwowej powinien być charakterystyczny dla kukurydzy, naturalny i przyjemny. Produkt nie powinien zawierać żadnych obcych zapachów, takich jak zapach fermentacji, pleśni czy metaliczny, które mogą pojawić się w wyniku niewłaściwego przechowywania lub złej jakości surowca. Zapach kukurydzy powinien przypominać świeżość młodych ziaren, zachowując ich naturalny, lekko słodkawy aromat.
4.	Smak	Smak kukurydzy konserwowej powinien być słodkawy, charakterystyczny dla kukurydzy, z naturalną delikatną nutą cukru, która jest typowa dla tego produktu. Smak powinien być czysty, bez jakichkolwiek obcych posmaków, takich jak goryczka czy metaliczność, które mogą pojawić się w wyniku złego przechowywania lub nieodpowiednich metod produkcji. Kukurydza powinna zachować swój naturalny, świeży smak.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

L.P.	Parametr	Wymagania	Metoda badań / Uwagi
1.	Skład (Czysta etykieta)	Kukurydza, woda, sól (opcjonalnie cukier). Brak konserwantów i barwników.	Analiza etykiety
2.	Masa po odcieku	Nie mniej niż 60% deklarowanej masy netto.	PN-A-75101-15
3.	Zawartość soli	Nie więcej niż 1,0 g / 100 g.	PN-A-75101-10
4.	Zawartość cukrów	Nie więcej niż 6,0 g / 100 g (łącznie z naturalnie występującymi).	Analiza etykiety
5.	Zawartość tłuszczu	Nie więcej niż 1,5 g / 100 g (brak tłuszczów dodanych).	Analiza etykiety
6.	Zanieczyszczenia	Brak części kolb, jedwabiu (znamion), piasku i szkodników.	PN-A-75101 / Wizualna

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek: ISO 948.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 400 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwałe folie zbiorcze), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być

oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

39. KURKUMA MIELONA

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kurkumy 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
- Polskie Normy wymienione w sekcji metodyki badań (m.in. PN-A-74108, PN-A-86961 , PN-EN 12143) lub normy je zastępujące / równoważne.

1.3. Definicja

Kurkuma mielona – produkt otrzymany przez zmielenie wysuszonych kłączy kurkumy (*Curcuma longa* L.). Przyprawa o intensywnej barwie, wolna od sztucznych barwników, wypełniaczy mącznych i konserwantów.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

KURKUMA MIELONA		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Barwa kurkumy mielonej powinna być intensywnie żółta, jednolita, bez obecności plam i zanieczyszczeń. Kurkuma naturalnie ma intensywny, ciepły odcień żółtego, który może czasem przechodzić w pomarańczowy, w zależności od jakości korzenia, z którego pochodzi. Wysokiej jakości kurkuma powinna być jednolicie zabarwiona, bez ciemniejszych plam czy przebarwień, które mogą sugerować obecność zanieczyszczeń lub niedoskonały proces przetwórczy. Barwa powinna być czysta, jasna, a jej intensywność powinna budzić skojarzenie z naturalnym, świeżym produktem.
2.	Konsystencja	Konsystencja kurkumy mielonej powinna być proszkowa, drobno mielona, bez grudek. Wysokiej jakości kurkuma powinna być mielona bardzo drobno, aby uzyskać gładką teksturę, która łatwo się rozpuszcza i wchłania w potrawach. Nie powinno być żadnych grudek, które mogą wskazywać na niejednorodność mielonego materiału lub obecność wilgoci. Konsystencja proszku powinna być jednorodna, a jego struktura delikatna, co sprawia, że kurkuma łatwo wchodzi w interakcję z innymi składnikami potraw.
3.	Zapach	Zapach kurkumy mielonej powinien być charakterystyczny, lekko korzenny, intensywny. Kurkuma ma unikalny, przyjemnie korzenny zapach, który jest intensywny, ale nie przytłaczający. W zapachu może pojawić się także delikatna nuta ziemistości, co jest typowe dla tej przyprawy. Jeśli kurkuma ma zapach stęchły lub inny, obcy, może to wskazywać na jej niską jakość lub niewłaściwe przechowywanie. Dobry zapach kurkumy powinien być świeży, naturalny, z wyraźnym, ciepłym tonem korzennym.
4.	Smak	Smak kurkumy mielonej powinien być lekko gorzki, charakterystyczny, intensywny. Kurkuma ma naturalny, lekko gorzkawy smak, który jest jednocześnie łagodny, ale wyrazisty. To smak typowy dla przyprawy, który doskonale komponuje się z wieloma potrawami, nadając im głębię i ciepło. Smak kurkumy powinien być intensywny, jednak nie powinien być nieprzyjemnie gorzki. Goryczka ta jest częścią charakterystyki przyprawy, ale nie powinna dominować. Smak kurkumy również może mieć nuty ziemiste, ale te powinny być subtelne, aby nie przyćmić jej głównych właściwości.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

KURKUMA MIELONA			
L.P.	Parametr	Wymagania	Metoda badań / Uwagi
1.	Skład (Czysta etykieta)	100% kurkuma mielona. Brak mąki, barwników i antyzbrylaczy.	Analiza etykiety
2.	Zawartość kurkuminy	Nie mniej niż 3,0% (m/m)	PN-A-86961

Załącznik Nr. 1.4. do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. IV
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ZP/PSP1/01/2026

3.	Zawartość cukrów	Brak cukrów dodanych (0,0 g).	Analiza etykiety
4.	Zawartość soli	Brak soli dodanej (0,0 g).	Analiza etykiety
5.	Zawartość tłuszczu	Brak tłuszczów dodanych.	Analiza etykiety
6.	Wilgotność	Nie więcej niż 12,0% (m/m)	ISO 939
7.	Szkodniki	Niedopuszczalna obecność szkodników i ich pozostałości.	PN-R-87019

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek: ISO 948.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 20 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

40. KWASEK CYTRYNOWY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kwasu cytrynowego spożywczego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kwasu cytrynowego spożywczego 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
- Polskie Normy wymienione w sekcji metodyki badań (m.in. PN-A-74108, PN-A-86961 , PN-EN 12143) lub normy je zastępujące / równoważne.

1.3. Definicja

Kwasek cytrynowy spożywczy (E330) – bezwodny lub jednowodny kwas cytrynowy o czystości spożywczej, występujący w postaci bezbarwnych kryształów lub białego krystalicznego proszku. Produkt klasy I, przeznaczony do celów spożywczych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

KWASEK CYTRYNOWY		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Konsystencja	Konsystencja kwasu cytrynowego powinna być kryształowa lub proszkowa, sypka, bez zlepek i grudek. Wysokiej jakości kwas cytrynowy w formie proszku lub kryształków jest drobnoziarnisty i nie zbryla się, co zapewnia łatwość jego używania w kuchni. Brak grudek wskazuje na jego odpowiednią przechowywanie i brak wilgoci, która mogłaby spowodować zlepianie się kryształków. Produkt ten powinien być jednolity, umożliwiając łatwe odmierzanie i rozpuszczanie.
2.	Barwa	Barwa kwasu cytrynowego powinna być bezbarwna w przypadku formy kryształów lub biała w przypadku proszku. Brak jakichkolwiek zabarwień, plam czy innych odchyleń od białego koloru świadczy o czystości produktu. Barwa proszku lub kryształków powinna być jednolita i przejrzysta, co wskazuje na brak zanieczyszczeń lub obcych substancji.
3.	Zapach	Zapach kwasu cytrynowego powinien być neutralny, bez obcych zapachów. Dobrej jakości kwas cytrynowy nie powinien mieć silnego zapachu, poza ewentualnym delikatnym, kwaskowym aromatem, który jest naturalny dla tego związku. Brak obcych zapachów, takich jak zapach pleśni, stęchlizny, chemikaliów lub innych niepożądanych zapachów, świadczy o wysokiej jakości produktu.
4.	Smak	Smak kwasu cytrynowego powinien być silnie kwaśny, typowy dla tego związku. Jego kwasność jest bardzo wyraźna, co czyni go skutecznym środkiem do regulowania kwasowości w różnych potrawach, napojach i deserach. Smak kwasu cytrynowego powinien być czysty i intensywny, ale nie powinien pozostawiać żadnego sztucznego posmaku ani nieprzyjemnej goryczy.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

L.P.	Parametr	Wymagania	Metoda badań / Uwagi
1.	Czystość (Kwas cytrynowy)	Nie mniej niż 99,5%	PN-A-79734
2.	Cukry, sole, tłuszcze	Całkowity brak substancji dodanych (0,0 g). Produkt jednoskładnikowy.	Analiza etykiety
3.	Zawartość wapnia	Nie więcej niż 0,02%	PN-A-79734
4.	Pozostałość po prażeniu	Nie więcej niż 0,05%	PN-A-79734
5.	Metale ciężkie	Zgodnie z aktualnymi normami dla dodatków do żywności (E330).	Rozp. 2023/915
6.	Kwas szczawiowy	Niedopuszczalny	PN-A-79734

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-79734 .

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 20 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

41. LIŚĆ LAUROWY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania liścia laurowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego liścia laurowego 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
- Polskie Normy wymienione w sekcji metodyki badań ,PN-A-86961 lub normy je zastępujące / równoważne.

1.3. Definicja

Liść laurowy

Wysuszone liście zebrane z drzewa laurowego (*Laurus nobilis* L.)

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

LIŚĆ LAUROWY		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Konsystencja	Konsystencja liści laurowych powinna być łamiwa. Liście laurowe są suche, a ich struktura charakteryzuje się łatwością w łamaniu, co czyni je idealnymi do dodawania do potraw, które po pewnym czasie gotowania można usunąć. Liście te nie powinny być gumowate ani elastyczne. Łamliwość liści jest oznaką ich odpowiedniego wysuszenia, co zapewnia ich intensywny aromat i smak.
2.	Barwa	Barwa liści laurowych powinna być od jasno-zielonej do oliwkowo-zielonej, z możliwym odcieniem mlecznym. Liście powinny być jednolite w kolorze, bez widocznych odbarwień. Odcień zielony jest typowy dla świeżych liści laurowych, a nieco mleczny odcień może występować w wyniku procesu suszenia. Zbyt ciemne lub brązowe plamy mogą świadczyć o nadmiernym wysuszeniu lub niewłaściwym przechowywaniu.
3.	Zawartość liści o barwie odmiennej, nie więcej niż, % wagowe: a) jasno-brązowej b) ciemno-brązowej	W produkcie liści laurowych dopuszczalna jest zawartość liści o barwie odmiennej w następujących proporcjach: Jasno-brązowej: maksymalnie 12% wagowe, Ciemno-brązowej: maksymalnie 3% wagowe. Obecność liści o takich kolorach może występować w wyniku naturalnego procesu suszenia lub niewielkich uszkodzeń, jednak ich ilość nie powinna przekraczać dopuszczalnych wartości, aby zachować pełną jakość i smak przyprawy
4.	Zapach	Zapach liści laurowych powinien być swoisty, charakterystyczny dla tej przyprawy, bez zapachów obcych. Liście laurowe mają wyraźny, aromatyczny zapach, który jest lekko gorzki i korzenny. Nie powinny wydzielać żadnych zapachów pleśni, stęchlizny, ani chemikaliów. Każdy obcy zapach może świadczyć o nieodpowiednim przechowywaniu lub złej jakości liści.
5.	Smak	Smak liści laurowych jest gorzki, intensywny, charakterystyczny dla tej przyprawy, bez posmaków obcych. Liście laurowe dodają potrawom specyficznej głębi i lekko gorzkiego posmaku, ale nie powinny pozostawiać żadnych nieprzyjemnych, obcych smaków. Jeśli liść laurowy pozostaje w potrawie zbyt długo, może stać się bardziej gorzki, ale jego naturalny smak powinien być subtelny i przyjemny.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

L.P.	Parametr	Wymagania	Metoda badań / Uwagi
1.	Skład (Czysta etykieta)	100% liść laurowy. Brak aromatów i konserwantów.	Analiza etykiety
2.	Cukry, sole, tłuszcze	Całkowity brak substancji dodanych (0,0 g).	Analiza etykiety

3.	Zawartość olejków eterycznych	Nie mniej niż 1,8% obj.	PN-ISO 6571
4.	Wilgotność	Nie więcej niż 10,0%	PN-ISO 939
5.	Liście drobne i połamane	Nie więcej niż 15,0% wagowych	PN-ISO 948
6.	Zanieczyszczenia organiczne	Max 4% (gałązki, szypułki)	PN-ISO 927

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-ISO 948.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 5-7 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

42. MAJERANEK

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego majeranku liścia laurowego 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
- Polskie Normy wymienione w sekcji metodyki badań ,PN-A-86961 lub normy je zastępujące / równoważne.

1.3. Definicja

Ziele majeranku otarte

Presortowane, poddane procesowi ocierania, w wyniku którego zostały wyeliminowane łodygi, liście i kwiaty rozdrobnione powinny w 95% (*m/m*) przechodzić przez sito o boku oczka kwadratowego 5 mm; ziela pozostającego na sicie o boku oczka kwadratowego 0,25 mm – nie mniej niż 90% (*m/m*).

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

MAJERANEK		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Barwa majeranku powinna być szarozielonooliwkowa. Kolor ten jest charakterystyczny dla suszonych liści majeranku, które mają naturalny odcień zieleni z lekkim szaro-oliwkowym zabarwieniem. Zbyt intensywna zieleń może wskazywać na niską jakość suszu, natomiast zbyt ciemna lub brunatna barwa może świadczyć o niewłaściwym przechowywaniu lub długotrwałym kontakcie z wilgocią, co może obniżyć jakość przyprawy.
2.	Zapach	Zapach majeranku powinien być aromatyczny, silny, typowy dla tej rośliny, bez zapachów obcych. Majeranek ma charakterystyczny, ziołowy zapach z nutami korzennymi, który jest dość intensywny i przyjemny. Brak obcych zapachów, takich jak pleśń, stęchlizna lub zapach chemikaliów, jest oznaką, że przyprawa jest wysokiej jakości. Jego świeży zapach stanowi ważny element, który wpływa na jakość i aromatyczność potraw.
3.	Smak	Smak majeranku jest korzenny, gorzkawy, z wyraźnymi nutami ziołowymi. Jego smak jest subtelnie gorzki, ale zarazem ciepły i aromatyczny, co sprawia, że jest często wykorzystywany do wzbogacania potraw mięsnych, zup, duszonych dań czy też do marynat. Majeranek wprowadza głębię smaku, ale nie powinien być przy tym zbyt dominujący ani przytłaczający. Dobrej jakości majeranek nie ma obcych, niepożądanych posmaków, takich jak zapach lub smak pleśni czy stęchlizny.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

MAJERANEK			
L.P.	Parametr	Wymagania	Metoda badań / Uwagi
1.	Skład (Czysta etykieta)	100% majeranek otarty. Brak antyzbrylaczy, barwników i aromatów.	Analiza etykiety
2.	Cukry, sole, tłuszcze	Całkowity brak substancji dodanych (0,0 g).	Analiza etykiety
3.	Zawartość olejku eterycznego	Nie mniej niż 0,7 ml/100g	PN-R-87019
4.	Wilgotność	Nie więcej niż 12,0%	PN-R-87019
5.	Popiół ogólny	Nie więcej niż 16,0%	PN-R-87019
6.	Szkodniki	Niedopuszczalna obecność żywych i martwych szkodników.	PN-R-87027

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-R-87019.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 5-7 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

43. MAJONEZ

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego majonezu 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
- Polskie Normy wymienione w sekcji metodyki badań PN-A-86950 lub normy je zastępujące / równoważne.

1.3. Definicja

Majonez – emulsja typu olej w wodzie, otrzymana z oleju roślinnego, żółtek jaj kurzych i dodatków smakowych. Produkt utrwalony wyłącznie metodami fizycznymi (pasteryzacja) i naturalnym obniżeniem pH (ocet/sok z cytryny). Bez dodatku konserwantów, sztucznych barwników i wzmacniaczy smaku.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Załącznik Nr. 1.4. do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. IV
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ZP/PSP1/01/2026

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

MAJONEZ		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Konsystencja	Konsystencja majonezu powinna być jednolita, gładka, bez jakiegokolwiek rozwarstwienia czy obecności widocznych kropli oleju. Dobrej jakości majonez jest dobrze wymieszany, co zapewnia jednolitą teksturę. Brak rozwarstwienia oznacza, że składniki zostały prawidłowo połączone, a majonez nie jest zbyt tłusty ani zbyt wodnisty.
2.	Barwa	Barwa majonezu powinna być jasnokremowa do jasnożółtej. W przypadku majonezów, które zawierają przyprawy, dopuszczalna jest obecność przebarwień pochodzących z rozdrobnionych przypraw, takich jak musztarda czy czosnek. Jednak zmiany barwy, takie jak ciemnienie, są niedopuszczalne i mogą świadczyć o utracie jakości lub niewłaściwym przechowywaniu.
3.	Zapach	Zapach majonezu powinien być właściwy, charakterystyczny dla majonezu – świeży, lekko octowy i przyjemnie przyprawowy. Niedopuszczalna jest obecność obcych zapachów, takich jak stęchlizna, zapach psucia się, czy zapach zjełczałego oleju. Dobrej jakości majonez ma naturalny zapach, który nie jest zdominowany przez żaden jeden składnik, ale zachowuje balans.
4.	Smak	Smak majonezu powinien być charakterystyczny dla majonezu, czyli lekko kwaskowaty, tłusty, z wyczuwalną nutą przyprawową. Niedopuszczalne są obce posmaki, takie jak zapach lub smak jełczenia, zgorzknienia, pleśni czy innych niepożądanych elementów. Majonez o odpowiednim smaku ma delikatny, kremowy posmak, który nie jest zbyt ostry ani zbyt tłusty, zapewniając równowagę w potrawach.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

L.P.	Parametr	Wymagania	Metoda badań / Uwagi
1.	Skład (Czysta etykieta)	Brak konserwantów (benzoesanu sodu, sorbinianu potasu), przeciwutleniaczy (EDTA) i stabilizatorów chemicznych.	Analiza etykiety
2.	Zawartość tłuszczu	65,0% – 78,5% (Majonez dekoracyjny/stołowy)	PN-A-86950
3.	Zawartość żółtka jaja	Nie mniej niż 6,0%	PN-A-86950
4.	Zawartość soli	Nie więcej niż 1,2 g / 100 g	PN-A-86950
5.	Zawartość cukrów	Nie więcej niż 3,0 g / 100 g	Analiza etykiety
6.	Kwasowość ogólna	Max 0,8% (w przeliczeniu na kwas octowy)	PN-A-86950

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 2 miesiące od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-86950 .

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 900 ml.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwałe folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być

oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

44. MAKARON DURUM

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
- Polskie Normy wymienione w sekcji metodyki badań , PN-A-74701 lub normy je zastępujące / równoważne.

1.3. Definicja

Makaron z semoliny z pszenicy durum (makaron durum) – produkt spożywczy otrzymany z semoliny (gruboziarnistej mąki) z pszenicy twardej *Triticum durum*, z dodatkiem wody, formowany w odpowiednie kształty i suszony, przeznaczony do spożycia po obróbce termicznej.

- MAKARON DROBNY MUSZELKI
- MAKARON TYP KOKARDKI (FARFALLE)
- MAKARON TYP ŁAZANKI (QUADRETTI)

- MAKARON TYP PENNE
- MAKARON TYP ŚWIDERKI (FUSILLI)
- MAKARON TYP TAGLIATELLE
- MAKARON TYP SPAGHETTI

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

MAKARON DURUM		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Konsystencja	po ugotowaniu makaron zachowuje kształt, jest sprężysty (al dente), nie skleja się nadmiernie i nie rozpada,
2.	Barwa	barwa jednolita, od jasnożółtej do żółtej, charakterystyczna dla semoliny,
3.	Zapach	zapach swoisty, bez obcych zapachów,
4.	Smak	po ugotowaniu smak charakterystyczny dla makaronu z pszenicy durum, delikatny, bez goryczy i obcych posmaków.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

L.P.	Parametr	Wymagania	Metoda badań / Uwagi
1.	Skład (Czysta etykieta)	100% semolina z pszenicy durum, woda. Bez barwników i konserwantów.	Analiza etykiety
2.	Cukry, sole, tłuszcze	Całkowity brak substancji dodanych (0,0 g).	Analiza etykiety
3.	Zawartość białka	Nie mniej niż 12,0% (ułamek masowy)	ISO 1871
4.	Wilgotność	Nie więcej niż 12,5%	ISO 939
5.	Popiół ogólny	Nie więcej niż 1,3% (dla makaronu jasnego)	ISO 930
6.	Szkodniki	Niedopuszczalna obecność szkodników i ich pozostałości.	PN-R-87019

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: ISO 1103

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 1 kg.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

45. MAKARON NITKI LUKSUSOWE 5-JAJECZNE

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
- Polskie Normy wymienione w sekcji metodyki badań , PN-A-74701 lub normy je zastępujące / równoważne.

1.3. Definicja

Makaron nitki luksusowe 5-jajeczne – produkt otrzymany z mąki pszennej i świeżej masy jajowej lub jaj w proszku (w przeliczeniu minimum 5 jaj o wadze ok. 50g na 1 kg mąki). Charakteryzuje się bardzo cienkim przekrojem nitki, intensywnie żółtą barwą i wysokimi walorami odżywczymi.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

MAKARON NITKI LUKSUSOWE 5 -JAJECZNE		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Konsystencja	Konsystencja makaronu nitki powinna być cienka, delikatna i nie sklejająca się po ugotowaniu. Po ugotowaniu, nitki powinny zachować swoją strukturę, nie tworząc zbrylonych, lepkich kawałków. Dobrej jakości makaron nitki ma jednorodną konsystencję, nie przykleja się do siebie, co umożliwia łatwe podawanie i przyjemność w jedzeniu.
2.	Barwa	Barwa makaronu nitki jest jasnożółta, naturalna, wynikająca z użycia jajek w procesie produkcji. Jajka nadają makaronowi charakterystyczny odcień żółci, który jest zdrowy i naturalny. Niedopuszczalne są zmiany w barwie, takie jak zbyt ciemne lub szare plamy, które mogą świadczyć o złej jakości surowców lub nieodpowiednim przechowywaniu.
3.	Zapach	Zapach makaronu nitki powinien być typowy, świeży zapach jaj. Po ugotowaniu, zapach makaronu powinien przypominać świeżość jajek, bez żadnych obcych zapachów, takich jak stęchlizna, pleśń lub zapach chemikaliów. Dobrej jakości makaron nie ma nieprzyjemnego, sztucznego zapachu.
4.	Smak	Smak makaronu nitki jest delikatny, naturalny, charakterystyczny dla jaj. Powinien być lekko jajeczny, ale nie za intensywny. Smak makaronu nie powinien zawierać żadnych obcych posmaków, takich jak smak starego jajka, chemikaliów czy innych niepożądanych substancji.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

L.P.	Parametr	Wymagania	Metoda badań / Uwagi
1.	Skład (Czysta etykieta)	Mąka pszenna, jaja (min. 5 szt./1kg mąki). Brak barwników (np. kurkumy, karotenów) i konserwantów.	Analiza etykiety
2.	Zawartość jaj	Minimum 20% wsadu jajowego w gotowym produkcie.	Deklaracja producenta
3.	Cukry, sole, tłuszcze	Całkowity brak substancji dodanych (0,0 g).	Analiza etykiety
4.	Zawartość białka	Nie mniej niż 12,5% (m/m)	ISO 1871
5.	Wilgotność	Nie więcej niż 12,0%	ISO 939
6.	Popiół ogólny	Nie więcej niż 1,5%	ISO 930
7.	Szkodniki	Niedopuszczalna obecność szkodników i ich pozostałości.	PN-R-87019

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: ISO 1103

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 250 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być

oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

46. MAKARON ZACIERKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania makaronu zacierka .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego makaronu zacierka 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
- Polskie Normy wymienione w sekcji metodyki badań , PN-A-74701 lub normy je zastępujące / równoważne.

1.3. Definicja

Makaron zacierka – produkt spożywczy wytwarzany z mąki pszennej i wody, wyrabiany w formie małych kawałków ciasta, które po ugotowaniu stają się miękkie i sprężyste. Zacierka ma zastosowanie głównie w zupach, gulaszach, czy innych daniach jednogarnkowych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

MAKARON ZACIERKA		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Konsystencja	Konsystencja makaronu zacierka to małe kawałki ciasta, które po ugotowaniu stają się miękkie, ale zachowują swoją formę. Dzięki temu makaron jest przyjemny w konsumpcji, dobrze komponując się z płynami, takimi jak zupy, oraz w potrawach jednogarnkowych.
2.	Barwa	Barwa makaronu zacierka jest jasna, kremowa, jednolita i naturalna. Kolor ten pochodzi z użycia mąki pszennej, która nadaje charakterystyczny odcień. Niedopuszczalne są jakiegokolwiek przebarwienia czy zanieczyszczenia w produkcie, które mogłyby wskazywać na problemy jakościowe
3.	Zapach	Zapach makaronu zacierka powinien być typowy dla mąki pszennej, czyli lekko mączny, świeży i naturalny. Wysokiej jakości makaron nie będzie zawierał żadnych obcych zapachów, takich jak pleśń, stęchlizna, które mogłyby sugerować niewłaściwe przechowywanie lub przetwarzanie.
4.	Smak	Smak makaronu zacierka jest delikatny, naturalny, charakterystyczny dla mąki pszennej. Powinien być łagodny, bez obcych smaków, takich jak gorzkość czy sztuczne posmaki. Naturalny smak makaronu pasuje doskonale do różnych potraw, nie dominując, lecz uzupełniając całość smaku.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

L.P.	Parametr	Wymagania	Metoda badań / Uwagi
1.	Skład (Czysta etykieta)	Mąka pszenna, woda. Bez barwników i sztucznych dodatków.	Analiza etykiety
2.	Cukry, sole, tłuszcze	Całkowity brak substancji dodanych (0,0 g).	Analiza etykiety
3.	Zawartość białka	Nie mniej niż 11,0% (m/m)	ISO 1871
4.	Wilgotność	Nie więcej niż 12,5%	ISO 939
5.	Popiół ogólny	Nie więcej niż 0,9%	ISO 930
6.	Szkodniki	Niedopuszczalna obecność szkodników i ich pozostałości.	PN-R-87019

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: ISO 1103

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 250 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

47. MĄKA ŻYTNIA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mąki żytniej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mąki żytniej 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
- Polskie Normy wymienione w sekcji metodyki badań , PN-A-74701 lub normy je zastępujące / równoważne.

1.3. Definicja

Mąka żytnia – produkt otrzymany przez rozdrabnianie (przemiał) oczyszczonych ziarniaków żyta (*Secale cereale*). Charakteryzuje się obecnością frakcji bielma oraz, zależnie od typu, różną zawartością okrywy owocowo-nasiennej.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

MAKA ŻYTNIA

L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Od białoszarej (typ 580/720) do szarobrązowej z widocznymi cząstkami okrywy (typ 2000). Jednolita, bez obcych wtrąceń.
2.	Konsystencja	Sypka, bez zbryleń i grudek, które nie rozpadają się pod naciskiem. Niedopuszczalna obecność szkodników.
3.	Zapach	Swoisty, charakterystyczny dla żyta, bez zapachów obcych (stęchlizny, pleśni, piołunu, chemikaliów).
4.	Smak	Swoisty, delikatny, bez posmaku gorzkiego lub kwaśnego. Niedopuszczalne trzeszczenie piasku w zębach

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

L.P.	Parametr	Wymagania	Metody badań
1.	Wilgotność, %, nie więcej niż	15,0	PN-A-74701
2.	Zawartość popiołu (w s.m.)	Typ 720: 0,59 – 0,78% / Typ 2000: do 2,0%	PN-A-74701
3.	Kwasowość, stopnie (°) nie więcej niż	Typ 720: 4,0° / Typ 2000: 10,0°	PN-A-74701
4.	Tłuszcz, g/100g	1,7 – 2,2 (naturalny z ziarna)	PN-A-74701
5.	Cukry, g/100g	Max. 2,5 (wyłącznie naturalne)	PN-A-74701
6.	Sól, g/100g	< 0,01 (brak soli dodanej – dopuszczalny tylko naturalny sól)	PN-A-74016
7.	Białko (N x 5,7), % (m/m)	Minimum 6,0	PN-A-70401
8.	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalna	PN-A-74016

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-EN ISO 24333:2010

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 1 kg.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

48. MĄKA KUKURYDZIANA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mąki kukurydzianej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mąki kukurydzianej 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
- Polskie Normy wymienione w sekcji metodyki badań , PN-A-74701 lub normy je zastępujące / równoważne.

1.3. Definicja

Mąka kukurydziana – produkt spożywczy uzyskany przez zmielenie ziaren kukurydzy na drobny proszek, charakterystyczny dla kukurydzy. Może być biała lub żółta w zależności od rodzaju użytej kukurydzy. Mąka kukurydziana nie zawiera glutenu, co czyni ją odpowiednią dla osób na diecie bezglutenowej.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

MĄKA KUKURYDZIANA		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Barwa mąki kukurydzianej powinna być jasnożółta lub biała, jednolita i naturalna. Dobrze zmielona mąka nie ma obecności zanieczyszczeń ani niejednorodnych kolorów, które mogłyby wskazywać na nieodpowiednią obróbkę lub przechowywanie surowców.
2.	Konsystencja	Konsystencja mąki kukurydzianej jest sypka, drobno zmielona, bez zbryleń. Mąka powinna być łatwa do przesiewania i mieszania, co jest kluczowe w procesie przygotowywania potraw. Zbrzylenie mąki może świadczyć o niewłaściwym przechowywaniu, np. w zbyt wilgotnym środowisku.
2.	Zapach	Zapach mąki kukurydzianej powinien być typowy dla kukurydzy, naturalny, lekko słodkawy. Mąka nie powinna zawierać żadnych obcych zapachów (np. zapach pleśni, stęchlizny, czy chemikaliów), które mogłyby wskazywać na jej niewłaściwe przechowywanie lub przetwarzanie.
3.	Smak	Smak mąki kukurydzianej jest charakterystyczny dla kukurydzy, delikatny i lekko słodkawy, bez obecności jakichkolwiek obcych smaków. Dobrej jakości mąka nie będzie miała gorzkiego, stęchłego ani metalicznego smaku, co może świadczyć o złej jakości surowca lub problemach z jego przechowywaniem.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

L.P.	Cechy / Składniki odżywcze	Wymagania (w 100g produktu)	Metody badań
1.	Wilgotność, % nie więcej niż	14,0	PN-EN ISO 712
2.	Zawartość popiołu całkowitego, %	do 0,50	PN-EN ISO 2171
3.	Zawartość białka, % (m/m)	min. 6,0	PN-EN ISO 20483
4.	Tłuszcz, g	2,5 – 3,5	PN-A-74039
5.	w tym kwasy tłuszczowe nasycone, g	max. 0,5	Obliczeniowa
6.	Węglowodany, g	70 – 78	Obliczeniowa
7.	w tym cukry, g	max. 1,5 (wyłącznie naturalne)	PN-A-74039
8.	Sól, g	max. 0,01 (wyłącznie naturalny sól)	PN-A-74039
9.	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalna	PN-A-74016

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-EN ISO 24333:2010

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 1 kg.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

49. MĄKA PSZENNA TYP 450

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mąki pszennej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mąki pszennej 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
- Polskie Normy wymienione w sekcji metodyki badań , PN-A-74710.lub normy je zastępujące / równoważne.

1.3. Definicja

Mąka pszenna typ 450 - otrzymana z oczyszczonego ziarna pszenicy (*Triticum aestivum* ssp. *vulgare*)

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

MAKA PSZENNA TYP 450		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Barwa mąki pszennej typu 450 jest biała z odcieniem żółtym. Jest to naturalny kolor mąki pszennej tego typu, który pochodzi od delikatnie zmielonych ziaren pszenicy. Niedopuszczalne są jakiegokolwiek inne barwy lub przebarwienia, które mogą wskazywać na zanieczyszczenia lub niewłaściwą obróbkę.
2.	Zapach	Zapach mąki pszennej typu 450 powinien być swoisty, czyli naturalny dla mąki pszennej. Należy unikać wszelkich zapachów obcych, takich jak zapach stęchlizny, pleśni, czy chemikaliów, które mogłyby świadczyć o złej jakości surowca, złym przechowywaniu lub nieodpowiedniej obróbce.
3.	Smak	Smak mąki pszennej typu 450 powinien być swoisty, naturalny dla mąki pszennej, delikatny i neutralny. Niedopuszczalne są smaki gorzkie czy jakiegokolwiek obce smaki, które mogłyby wynikać z niewłaściwego przechowywania, np. przechowywania w wilgotnych warunkach, które mogą prowadzić do fermentacji lub pojawienia się niepożądanych substancji smakowych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

MAKA PSZENNA TYP 450			
L.P.	Cechy / Składniki	Wymagania	Metody badań
1.	Wilgotność	max. 14,5%	PN-EN ISO 712
2.	Popiół całkowity	0,40% – 0,50%	PN-EN ISO 2171
3.	Kwasowość tłuszczowa	max. 50 mg KOH/100g s.m.	PN-ISO 7305
4.	Liczba opadania	min. 220 s	PN-EN ISO 3093
5.	Gluten (ilość)	min. 25%	PN-A-74041
6.	Tłuszcz	1,0 g – 1,3 g	PN-A-74710
7.	w tym kwasy nasycone	max. 0,2 g	Obliczeniowa
8.	Cukry (naturalne)	max. 0,5 g	PN-A-74710
9.	Sól (naturalna)	max. 0,01 g	PN-A-74710
10.	Szkodniki	Niedopuszczalne	PN-A-74016

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-EN ISO 24333

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 1 kg.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

50. MĄKA ZIEMNIACZANA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mąki ziemniaczanej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mąki ziemniaczanej 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
- Polskie Normy wymienione w sekcji metodyki badań , PN-A-74710.lub normy je zastępujące / równoważne.

1.3. Definicja

Mąka ziemniaczana

Produkt otrzymany przez mechaniczne oddzielenie od innych części składowych ziemniaka, wyflukanie, oczyszczenie, wysuszenie i odsianie, przeznaczona do celów spożywczych

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Załącznik Nr. 1.4. do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. IV
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ZP/PSP1/01/2026

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

MAKA ZIEMNIACZANA		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa - superior standard - superior - prima	Superior standard: Barwa mąki ziemniaczanej w tej klasie jest czysto biała, nie ciemniejsza od wzorca I. Superior: Barwa tej mąki jest również biała, ale nie ciemniejsza od wzorca II. Prima: W tej kategorii mąka może być bielsza niż wzorzec II, jednak nadal nie odbiegająca od przyjętej normy.
2.	Barwa wg systemu CIE, L nie mniej niż - superior standard - superior - prima	Superior standard: Wartość L ≥ 93 , co oznacza, że barwa mąki jest bardzo jasna, odzwierciedlając czysto białą tonację. Superior: Wartość L ≥ 91 , co wskazuje na nieco mniej intensywną, ale nadal jasną biel. Prima: Brak określonych wartości w tym standardzie, jednak barwa mąki nie powinna odbiegać od oczekiwanego odcienia.
3.	Zapach	Zapach mąki ziemniaczanej jest typowy dla skrobi ziemniaczanej. Powinien być neutralny, bez jakichkolwiek obcych zapachów, które mogłyby sugerować zanieczyszczenie, stęchłość lub inne problemy z jakością produktu.
4.	Smak	Smak mąki ziemniaczanej powinien być typowy dla skrobi ziemniaczanej, co oznacza neutralność z delikatnym posmakiem ziemniaków. Tak jak zapach, smak tej mąki nie powinien zawierać żadnych obcych posmaków, które mogłyby świadczyć o nieprawidłowym przechowywaniu lub obróbce.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

MAKA ZIEMNIACZANA			
L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania	Metody badań
1.	Wilgotność, %, nie więcej niż	20,0	PN-A-74706
2.	Zawartość popiołu w s.m., %, nie więcej niż	Superior Standard: 0,35 / Superior: 0,40	PN-A-74706
3.	pH	5,5 – 7,5	PN-A-74706
4.	Tłuszcz, g/100g	max. 0,1	PN-A-74706
5.	w tym kwasy tłuszczowe nasycone, g	0,0	Obliczeniowa
6.	Węglowodany (skrobia), g/100g	min. 80,0	PN-A-74706
7.	w tym cukry, g/100g	0,0 (brak cukrów dodanych i naturalnych)	PN-A-74706

8.	Sól, g/100g	max. 0,01 (brak soli dodanej)	PN-A-74706
9.	Zanieczyszczenia makroskopowe (liczba pstrycin na 1 dm ²)	Superior Standard: 50 / Superior: 80	PN-A-74706
10.	Substancje mineralne nierozpuszczalne w 10% HCl, %	Superior Standard: 0,06 / Superior: 0,07	PN-A-74706
11.	Obecność szkodników i ich pozostałości	Niedopuszczalna	PN-A-74016

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek: PN-EN ISO 24333

- do badań organoleptycznych i fizykochemicznych wg. PN-A-74704,
- do badań mikrobiologicznych wg. PN-A-74703

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 1 kg.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

51. MIESZANKA STUDENCKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mieszanki studenckiej .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mieszanki studenckiej 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;
- Polskie Normy wymienione w sekcji metodyki badań , PN-A-86908 (Orzechy), PN-A-75053 (Owoce suszone). PN-A-74710.lub normy je zastępujące / równoważne.

1.3. Definicja

Mieszanka studencka – gotowa do spożycia kompozycja naturalnych składników, w skład której wchodzi: orzechy (np. nerkowca, włoskie, laskowe, ziemne), nasiona (np. dyni, słonecznika) oraz suszone owoce (np. rodzynki, żurawina, morele).

Zgodnie z wymaganiami dla jednostek systemu oświaty na rok 2026:

Produkt musi być naturalny, niesolony i niesłodzony.

Niedopuszczalny jest dodatek: czekolady, produktów cukierniczych, cukrów dodanych, substancji słodzących oraz soli.

Składniki suszone muszą być wolne od konserwantów (np. dwutlenku siarki) lub zawierać je w ilościach dopuszczalnych dla dzieci, zgodnie z aktualnym prawem żywnościowym.

Składniki nie mogą być smażone na tłuszczach utwardzonych; dopuszcza się składniki surowe lub pieczone/prażone bez dodatku tłuszczu i soli.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

Mieszanka studencka		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	mieszanka jednorodna, składniki całe, czyste, nieuszkodzone, wolne od zanieczyszczeń (kamieni, łupin, resztek obcych). Poszczególne składniki (orzechy, nasiona, suszone owoce) zachowują swój naturalny kształt i strukturę.
2.	Barwa	naturalna, wynikająca ze składu mieszanki – od jasnobrązowej (orzechy, nasiona) przez ciemnoczerwoną lub pomarańczową (suszone owoce), zróżnicowana, ale równomierna w partii.
3.	Smak i zapach	charakterystyczny dla składników mieszanki – lekko słodki i orzechowy, bez posmaków gorzkich, kwaśnych lub obcych. przyjemny, typowy dla orzechów prażonych i suszonych owoców; wolny od zapachów stęchłych, spalenizny lub chemicznych.

2.3. Wymagania chemiczne (Tabela 2)

L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania	Metody badań
1.	Wilgotność	max. 15,0 % (obniżona, by owoce nie pleśniały)	PN-A-75053
2.	Tłuszcz	30,0 – 50,0 g (naturalny z orzechów)	PN-A-86908
3.	w tym kwasy nasycone	max. 5,0 g	Obliczeniowa
4.	Cukry (wyłącznie naturalne)	max. 30,0 g (pochodzące tylko z owoców)	PN-A-75053
5.	Cukry dodane (sacharoza)	Niedopuszczalne (0,0 g)	PN-A-75053
6.	Sól (naturalna)	max. 0,05 g	PN-A-86908

7.	Sól dodana	Niedopuszczalna (0,0 g)	Wizualna / Chemiczna
8.	Zanieczyszczenia ogólne	max. 0,5 %	PN-EN 15587
9.	Substancje obce (łupiny, kamienie)	Niedopuszczalne	Wizualna
10.	Aflatoksyny	Zgodnie z Rozp. 2023/915	Laboratoryjna

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.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-EN ISO 24333:

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 i Tabeli 2.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Dopuszczalna gramatura opakowania do 100G

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 transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

52. MIÓD PSZCZELI LIPOWY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania miodu pszczelego lipowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego miodu pszczelego lipowego 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Mód pszczeli lipowy – naturalny produkt wytwarzany przez pszczoły z nektaru kwiatów lipy (*Tilia* spp.), o charakterystycznym smaku, zapachu i barwie. Miód nie może zawierać żadnych dodatków spożywczych, w tym aromatów i barwników

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

MIÓD PSZCZELI LIPOWY		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Miód lipowy ma barwę od jasnożółtej do bursztynowej, w zależności od stopnia dojrzewania oraz warunków środowiskowych. Jego odcień może się zmieniać, ale zawsze utrzymuje się w ciepłej, złocistej palecie.
2.	Konsystencja	Miód lipowy może występować w dwóch formach: Płynna kiedy miód jest świeży i nie ma jeszcze tendencji do krystalizacji. Skryształizowana miód naturalnie krystalizuje w czasie, co jest dowodem na jego wysoką jakość i brak sztucznych dodatków.
3.	Zapach	Miód lipowy ma charakterystyczny zapach, który jest intensywny i lipowy. Jest to przyjemny, kwiatowy aromat, który przywodzi na myśl świeżo kwitnące lipy. Jego zapach jest rozpoznawalny i może różnić się w zależności od miejsca pochodzenia.
4.	Smak	Miód lipowy charakteryzuje się słodkim smakiem, jednak z lekką nutą goryczy, co sprawia, że ma on niepowtarzalny, złożony smak. Ta subtelna goryczka jest naturalnym elementem, który wyróżnia go na tle innych rodzajów miodu.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

MIÓD PSZCZELI LIPOWY			
L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania	Metody badań
1.	Zawartość wody	max. 20,0 %	PN-A-77626
2.	Liczba diastazowa	min. 8,0	PN-A-77626
3.	Zawartość HMF	max. 40 mg/kg	PN-A-77626
4.	Zawartość cukrów redukujących	min. 60 g / 100g	PN-A-77626
5.	Sacharoza	max. 5,0 g / 100g	PN-A-77626
6.	Tłuszcz	0,0 g	Obliczeniowa
7.	Cukry (łącznie)	ok. 75 - 80 g	PN-A-77626
8.	Sól	max. 0,01 g (naturalny sól)	PN-A-77626
9.	Przewodność właściwa	max. 0,8 mS/cm	PN-A-77626

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek: PN-A-77626.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania od 900 ml do 1 l.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie

dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

53. MLECZKO KOKOSOWE - PUSZKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mleka kokosowego w puszcze

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mleka kokosowego z puszki 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Mleko kokosowe - puszka – produkt spożywczy otrzymywany poprzez ekstrakcję miąższu dojrzałego orzecha kokosowego wodą, a następnie poddany procesowi homogenizacji i sterylizacji oraz pakowany w hermetycznie zamknięte puszki. Charakteryzuje się wysoką zawartością tłuszczu kokosowego, jednolitą lub lekko rozwarstwiającą się konsystencją oraz naturalnym, kokosowym smakiem i zapachem. Produkt przeznaczony do wykorzystania kulinarnego, w szczególności w przygotowywaniu potraw, napojów i deserów

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

MLECZKO KOKOSOWE - PUSZKA

L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Biała do lekko kremowej, jednolita w całej objętości po wymieszaniu.
2.	Konsystencja	Płynna, gęsta, jednolita i aksamitna. Dopuszczalne naturalne rozwarstwienie (wytrącenie gęstej śmietanki na górze), które znika po wstrząśnięciu lub podgrzaniu. Niedopuszczalne zbrylenia lub kłaczkowanie.
3.	Zapach	Intensywny, naturalny, typowy dla świeżego orzecha kokosowego. Brak zapachu metalicznego, stęchłego lub fermentacji.
4.	Smak	Czysty, słodkawy, charakterystyczny dla miąższu kokosa. Brak posmaku metalicznego, gorzkiego lub mydlanego.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

MLECZKO KOKOSOWE - PUSZKA

L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania	Metody badań
1.	Zawartość ekstraktu z kokosa	min. 60 %	Deklaracja producenta
2.	Tłuszcz	17,0 g – 19,0 g (mleczko pełnotłuste)	PN-A-86908
3.	w tym kwasy nasycone	15,0 g – 17,0 g	Obliczeniowa
4.	Cukry (wyłącznie naturalne)	max. 3,0 g	PN-A-75053
5.	Cukry dodane / Sacharoza	NIEDOPUSZCZALNE (0,0 g)	Chemiczna
6.	Sól	max. 0,05 g (wyłącznie naturalny sól)	PN-A-75053
7.	Substancje zagęszczające	Dopuszczalne wyłącznie naturalne (np. guma guar)	Rozp. 1333/2008
8.	Bisfenol A (BPA)	Puszka musi być wolna od BPA (BPA-free)	Deklaracja / Rozp. 2023/915

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-EN ISO 24333

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 400 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być

oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

54. MUS OWOCOWY - TUBKA (JABŁKO-MALINA) 200 g

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania musu owocowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musu owocowego 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Mus owocowy - tubka (jabłko-malina) - produkt uzyskany z przetartych owoców jabłek i malin, bez dodatku cukru, konserwantów i sztucznych barwników, przeznaczony do spożycia bezpośredniego.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Załącznik Nr. 1.4. do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. IV
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ZP/PSP1/01/2026

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

MUS OWOCOWY – TUBKA (JABŁKO - MALINA) 200 g		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Mus ma czerwona do ciemnoróżowej barwę, jednolitą, co wynika z połączenia jabłek i malin. Odcień ten jest atrakcyjny i typowy dla owocowych musów, nadając mu naturalny i apetyczny wygląd.
2.	Konsystencja	Produkt posiada jednolitą, gładką konsystencję, bez wyczuwalnych cząstek owoców. Jest miękki i kremowy, co ułatwia spożywanie go prosto z tubki lub użycie w przepisach kulinarnych.
3.	Zapach	Zapach musy jest charakterystyczny dla świeżych jabłek i malin – intensywny, owocowy, przyjemny i naturalny, bez jakichkolwiek obcych zapachów.
4.	Smak	Natu Mus ma naturalny, słodko-kwaskowy smak, typowy dla połączenia jabłek i malin. Smak jest dobrze zrównoważony, z wyczuwalną owocową słodyczą oraz lekką kwaskowatością malin, tworząc przyjemne wrażenie smakowe. Produkt nie ma żadnych obcych posmaków, a jego smak jest świeży i orzeźwiający, słodko-kwaskowy, bez posmaków obcych

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

MUS OWOCOWY – TUBKA (JABŁKO - MALINA) 200 g

L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania (w 100g produktu)	Metody badań
1.	Ekstrakt ogólny	min. 12,0% (poprawiono z 8,0 - 8% to sok, nie mus)	PN-EN 12143
2.	Cukry ogólne	9,0 – 13,0 g (wyłącznie naturalne)	PN-A-75101
3.	Cukry dodane / Sacharoza	NIEDOPUSZCZALNE (0,0 g)	PN-A-75101
4.	Tłuszcz	max. 0,5 g	PN-A-75101
5.	w tym kwasy nasycone	0,0 g	Obliczeniowa
6.	Sól	max. 0,02 g (wyłącznie naturalna)	PN-A-75101
7.	Kwasowość ogólna	0,5 – 1,5 % (jako kw. jabłkowy)	PN-EN 12147
8.	Woda	max. 88 %	PN-A-75101

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek powinno być zgodne z zasadami kontroli jakości żywności, PN-EN 12111.

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 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe (saszetka typu pouch/tubka) musi być wykonane z materiałów w pełni barierowych, chroniących produkt przed dostępem światła i tlenu. Wymaga się, aby etykieta/nadruk na opakowaniu była wykonana na białym tle, co zapewni wysoką czytelność informacji o składzie i wartości odżywczej. Opakowanie musi posiadać zabezpieczenie typu „bezpieczna zakrętka” (duży format uniemożliwiający połknięcie).

Dopuszczalna gramatura opakowania 200 g

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,

oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30

55. MUS OWOCOWO- WARZYWNY - TUBKA (JABŁKO - MARCHEW) 180 g

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania musu owocowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musu owocowo/warzywnego 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Mus owocowo-warzywny jabłko–marchew, 100% przecier owoców i warzyw, bez dodatku cukru, substancji słodzących, konserwantów, barwników i aromatów. Produkt o jednnorodnej, gładkiej konsystencji, pakowany w opakowania jednostkowe 180 g dopuszczone do kontaktu z żywnością, o trwałości min. 6 miesięcy od daty dostawy.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

MUS OWOCOWO – WARZYWNY - TUBKA (JABŁKO - MARCHEW)		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Mus ma jasnopomarańczową, jednolitą barwę, która jest charakterystyczna dla połączenia jabłek, marchwi. Odcień może się różnić w zależności od proporcji użytych owoców, ale zawsze zachowuje ciepły, przyjemny ton.
2.	Konsystencja	Produkt charakteryzuje się jednolitym, gładkim wyglądem, bez wyczuwalnych cząstek owoców. Konsystencja jest kremowa, co zapewnia przyjemność podczas spożywania, bez gródek czy zbryleń.
3.	Zapach	Mus owocowo/warzywny ma charakterystyczny zapach świeżych jabłek, marchwi, który jest intensywny, ale naturalny. Zapach jest świeży i przyjemny, bez jakichkolwiek obcych czy niepożądanych nut zapachowych.
4.	Smak	Mus ma naturalny, słodko-kwaskowy smak, który odzwierciedla połączenie owoców jabłka, marchewki. Smak jest dobrze zbalansowany, z wyraźną nutą słodczy, ale także delikatnym kwaskowatym akcentem, charakterystycznym dla świeżych owoców i warzyw. Nie występują w nim żadne obce posmaki.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

MUSU OWOCOWO /WARZYWNEGO (JABŁKO/MARCHEW)

L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania (w 100g)	Metody badań
1.	Ekstrakt ogólny (Brix)	min. 12,0%	PN-EN 12143
2.	Cukry ogólne	8 – 12 g (wyłącznie naturalne)	PN-A-75101
3.	Cukry dodane / Sacharoza	NIEDOPUSZCZALNE (0,0 g)	PN-A-75101
4.	Tłuszcz	max. 0,5 g (naturalny)	PN-A-75101
5.	w tym kwasy nasycone	0,0 g	Obliczeniowa
6.	Sól	max. 0,05 g (wyłącznie naturalna)	PN-A-75101
7.	Kwasowość ogólna	0,2 – 0,6 g (jako kw. jabłkowy)	PN-EN 12147
8.	Błonnik pokarmowy	min. 1,5 g	PN-A-75101

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek powinno być zgodne z zasadami kontroli jakości żywności PN-EN 12111

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 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Opakowanie jednostkowe (saszetka typu pouch/tubka) musi być wykonane z materiałów w pełni barierowych, chroniących produkt przed dostępem światła i tlenu. Wymaga się, aby etykieta/nadruk na opakowaniu była wykonana na białym tle, co zapewni wysoką czytelność informacji o składzie i wartości odżywczej. Opakowanie musi posiadać zabezpieczenie typu „bezpieczna zakrętka” (duży format uniemożliwiający połknięcie).

Dopuszczalna gramatura opakowania 180 g

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

56. MUSZTARDA SAREPSKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego musztardy 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Musztarda sarepska – przyprawa otrzymana z miażdżonych nasion gorczycy jasnej i ciemnej (gatunek sarepska), wody, octu, soli i cukru. Produkt musi być wolny od konserwantów (np. benzoesanu sodu), sztucznych barwników i aromatów.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

MUSZTARDA SAREPSKA

L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Żółto-brązowa, właściwa dla nasion gorczycy sarepskiej. Dopuszczalna obecność ciemniejszych punktów (rozdrobniona okrywa gorczycy).
2.	Konsystencja	Jednolita, gęsta masa. Dopuszczalna obecność drobnych cząstek zmielonej gorczycy. Niedopuszczalne rozwarstwienie i wyciek wody na powierzchni.
3.	Zapach	Wyraźny, intensywny, ostry, typowy dla gorczycy i octu. Brak zapachów obcych.
4.	Smak	Piekący, charakterystyczny dla odmiany sarepskiej, zbalansowany słono-kwaśny, bez goryczy i posmaków chemicznych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

MUSZTARDA SAREPSKA

L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania (w 100g)	Metody badań
1.	Sucha substancja	min. 20,0 %	PN-ISO 1026
2.	Kwasowość ogólna	1,0 – 2,5 %	PN-A-75101-04
3.	Sól (Chlorek sodu)	max. 3,0 %	PN-A-75101-10
4.	Cukry ogółem	3,0 – 10,0 %	PN-A-75101-07
5.	Tłuszcz	min. 4,0 g	PN-A-75101
6.	Konserwanty	Niedopuszczalne	Laboratoryjna

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek: PN-A-75050 lub PN-EN ISO 24333.

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 i Tabeli 2

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. Słoiki szklane (BPA free)

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

Dopuszczalna gramatura opakowania do 200 g

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

57. NAPÓJ OWSIANY CZEKOLADOWY 330 ml

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego napoju owsianego 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Napój owsiany czekoladowy – napój roślinny otrzymany z bazy owsianej z dodatkiem kakao. Produkt gotowy do spożycia, poddany procesowi sterylizacji (UHT) lub pasteryzacji. Produkt bez dodatku cukru białego (sacharozy) lub o zawartości cukrów zgodnej z rygorystycznymi normami dla szkół na rok 2026.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

NAPÓJ OWSIANY CZEKOLADOWY

L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd i barwa	Płyn nieprzezroczysty, barwa brązowa (czekoladowa), jednolita.
2.	Konsystencja	Płynna, jednolita, lekko kremowa. Dopuszczalny niewielki osad kakao na dnie, całkowicie zanikający po wstrząśnięciu.
3.	Zapach	Charakterystyczny dla owsa i kakao, przyjemny, bez zapachów obcych.
4.	Smak	Łagodny, owsiano-czekoladowy, bez posmaku goryczy, spalenizny czy kwasowości.

2.3. Wymagania chemiczne

NAPÓJ OWSIANY CZEKOLADOWY

L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania (w 100ml)	Metody badań
1.	Zawartość owsa	min. 10 %	Deklaracja producenta
2.	Tłuszcz	max. 1,5 g	PN-EN ISO 1211
3.	w tym kwasy nasycone	max. 0,2 g	Obliczeniowa
4.	Cukry (łącznie)	max. 4,5 g (naturalne + dodane)	PN-A-75101
5.	Sól	max. 0,13 g	PN-A-75101
6.	Wapń (wzbogacenie)	min. 120 mg	Deklaracja / HPLC
7.	Witaminy (B12, D)	Obecne (zgodnie z etykietą)	Deklaracja

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.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 30 dni od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

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

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 i Tabeli 2.

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.

Kartonik ze słomką lub butelka (BPA free). Pojemność 330 ml.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

58. OCET RYŻOWY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania octu ryżowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego octu ryżowego 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Ocet ryżowy – produkt spożywczy uzyskany wyłącznie w wyniku podwójnej fermentacji (alkoholowej i octowej) surowców ryżowych (ziarna ryżu lub mąki ryżowej). Charakteryzuje się klarownością, jasnoślonkową barwą oraz łagodnym, lekko słodkawym profilem smakowym o kwasowości niższej niż w tradycyjnym occie spirytusowym.

Zgodnie z wymaganiami dla jednostek systemu oświaty na rok 2026

Produkt musi być naturalny, wytworzony tradycyjnymi metodami fermentacji.

Niedopuszczalny jest dodatek syntetycznego kwasu octowego (tzw. octu drzewnego lub esencji octowej).

Produkt musi być wolny od wszelkich substancji dodatkowych, w tym: konserwantów, sztucznych aromatów oraz barwników (np. karmelu amoniakalnego).

Ocet nie może zawierać dodatku cukru białego (sacharozy) ani soli, poza ilościami naturalnie wynikającymi z procesu fermentacji ryżu.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

OCET RYŻOWY		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa i wygląd	Ocet ryżowy powinien mieć jasną, słomkową barwę, która może przechodzić w lekko bursztynowy odcień. Kolor ten jest naturalny i zależy od procesu produkcji, jednak zawsze powinien być jednolity, bez widocznych zanieczyszczeń.
2.	Konsystencja	Ocet ryżowy powinien być cieczą klarowną i jednorodną, bez jakichkolwiek cząsteczek osadu czy zanieczyszczeń. Produkt powinien być wolny od zmętnienia i osadu, co świadczy o jego jakości i odpowiednim przechowywaniu.
3.	Zapach	Zapach octu ryżowego powinien być typowy dla tego produktu, delikatnie słodkawy, ale nie przytłaczający. Jest to zapach charakterystyczny dla fermentowanego ryżu, nie występują w nim obce zapachy. Powinien być świeży i naturalny, bez nieprzyjemnych nut, które mogłyby świadczyć o jego niewłaściwym przechowywaniu.
4.	Smak	Smak octu ryżowego jest delikatnie kwaskowaty, z subtelną nutą słodczy, co wyróżnia go od bardziej intensywnych octów (np. winnego czy spirytusowego). Smak powinien być czysty, bez obcych posmaków.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

OCET RYŻOWY			
L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania	Metody badań
1.	Zawartość kwasu octowego	4,0 – 6,0 %	PN-EN 13188
2.	Ekstrakt ogólny	min. 1,0 %	PN-EN 13188
3.	Cukry	max. 2,0 g / 100 ml (naturalne)	PN-EN 13188
4.	Tłuszcz	0,0 g	Obliczeniowa

5.	Sól	max. 0,05 g (brak soli dodanej)	PN-EN 13188
6.	Obecność osadu	Niedopuszczalna	Wizualna
7.	Konserwanty i barwniki	Niedopuszczalne	Laboratoryjna

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek PN-EN 13188 (Ocy – Wymagania i metody badań).

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 625 ml.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

59. OGÓRKI KONSERWOWE - SŁOIK 900 ml

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ogórków konserwowych w słoikach.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ogórków konserwowych w słoikach 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Ogórki konserwowe – produkt spożywczy otrzymany z całych, zdrowych, świeżych i odpowiednio przygotowanych ogórków gruntowych (*Cucumis sativus L.*), utrwalony metodą pasteryzacji w zalewie octowo-wodnej.

Zgodnie z wymaganiami na rok 2026:

- **Zalewa:** Składa się z wody, octu kwasu chlebowego lub spirytusowego, soli i cukru.
- **Dodatki smakowe:** Wyłącznie naturalne przyprawy (koper, chrzan, czosnek, gorczyca, liść laurowy, ziele angielskie).
- **Czystość składu:** Niedopuszczalne jest stosowanie substancji słodzących (np. sacharynianu sodu, acesulfamu K), sztucznych aromatów oraz konserwantów chemicznych (np. sorbinianu potasu).
- **Jakość surowca:** Ogórki muszą być jędrne, bez pustych komór nasiennych, o zbliżonej wielkości w obrębie jednego opakowania.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

OGÓRKI KONSERWOWE - SŁOIK		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa i wygląd	Ogórki konserwowe powinny mieć zieloną, jednolitą barwę. W przypadku różnic w barwie, nie powinny one odbiegać od standardu. Dopuszczalne są różnice wynikające z procesu konserwacji, ale bez obecności ciemnych plam.
2.	Konsystencja	Ogórki muszą być twarde, chrupiące, bez oznak zwiędnięcia. Konsystencja powinna być jednolita, bez obecności miękkich części.
3.	Zapach	Zapach ogórków konserwowych powinien być świeży, charakterystyczny, bez zapachów obcych, pleśni czy fermentacji.
4.	Smak	Smak ogórków konserwowych powinien być charakterystyczny, lekko kwaskowaty, z wyczuwalną nutą przypraw, bez obcych posmaków.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

OGÓRKI KONSERWOWE - SŁOIK			
L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania (w 100g produktu)	Metody badań
1.	Zawartość kwasu octowego	0,5% – 1,2%	PN-A-75101-04
2.	Sól (Chlorek sodu)	max. 1,5%	PN-A-75101-10
3.	Cukry ogółem	max. 5,0 g (naturalne + dodane)	PN-A-75101-07
4.	Tłuszcz	max. 0,5 g	Obliczeniowa
5.	Masa ogórków po odsączeniu	min. 50% masy netto	Wagowa
6.	Substancje słodzące	Niedopuszczalne (np. sacharynian, acesulfam)	Rozp. 1333/2008

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek PN-A-75050.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania 900 ml.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed

rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

60. OLEJ RZEPAKOWY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania oleju rzepakowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oleju rzepakowego 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Olej rzepakowy rafinowany – płynny tłuszcz roślinny otrzymany z nasion rzepaku podwójnie ulepszanego (tzw. odmiany bezerukowe), poddany procesowi tłoczenia i pełnej rafinacji (oczyszczania).

Zgodnie z wymaganiami na rok 2026:

Metoda produkcji: Olej musi być rafinowany, co zapewnia mu neutralny smak i zapach oraz wysoką temperaturę dymienia (przydatność do smażenia i pieczenia).

Skład: Olej 100% rzepakowy, bez dodatku innych olejów roślinnych.

Czystość: Produkt wolny od organizmów modyfikowanych genetycznie (wolny od GMO) oraz od sztucznych dodatków, takich jak barwniki czy przeciwutleniacze syntetyczne.

Wartość odżywcza: Charakteryzuje się naturalnie wysoką zawartością kwasów tłuszczowych Omega-3 oraz niską zawartością kwasów tłuszczowych nasyconych (poniżej 8%).

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

OLEJ RZEPAKOWY		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa i wygląd	Olej rzepakowy powinien mieć barwę od jasnożółtej do złocistej. Powinien być klarowny, bez osadów i zmętnień.
2.	Konsystencja	Jednolita, płynna, bez widocznych zawiesin czy rozwarstwień. Olej powinien zachować swoją konsystencję w temperaturze pokojowej..
3.	Zapach	Charakterystyczny dla oleju rzepakowego – delikatny, lekko orzechowy, bez obcych zapachów, jełczenia czy pleśni.
4.	Smak	Neutralny lub delikatnie orzechowy, bez goryczy i obcych posmaków. Smak powinien być świeży, bez oznak utlenienia.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

OLEJ RZEPAKOWY			
L.P.	Cecha	Wymagania	Metody badań
1.	Barwa	Jasnożółta, klarowna	Wizualna
2.	Liczba nadtlenkowa	max. 5,0 mEq O ₂ /kg	PN-EN ISO 3960
3.	Liczba kwasowa	max. 0,6 mg KOH/g	PN-EN ISO 660
4.	Tłuszcze nasycone	ok. 7,0 g / 100g	Obliczeniowa

5.	Sól i Cukier	0,0 g	-
6.	Eruka (kwas erukowy)	max. 2,0%	Chromatografia

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek PN-EN ISO 5555.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 5 l.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

61. OLEJ RZEPAKOWY Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA Z DODATKIEM CZOSNKU/ PAPRYKI

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania oleju rzepakowego z pierwszego tłoczenia z dodatkiem czosnku/papryki.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oleju rzepakowego z pierwszego tłoczenia z dodatkiem czosnku/papryki 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Olej rzepakowy z pierwszego tłoczenia z dodatkiem czosnku/papryki – wysokiej jakości olej roślinny otrzymany z nasion rzepaku podwójnie ulepszanego (odmiany bezerukowe) wyłącznie w wyniku mechanicznego procesu tłoczenia na zimno (tzw. pierwsze tłoczenie), który nie został poddany procesowi rafinacji. Produkt charakteryzuje się naturalnie intensywną barwą i smakiem, wzbogaconym

w procesie maceracji naturalnymi dodatkami roślinnymi (suszony czosnek lub papryka) lub ich naturalnymi ekstraktami.

Zgodnie z wymaganiami dla jednostek systemu oświaty na rok 2026:

Metoda aromatyzacji: Smak i zapach muszą pochodzić wyłącznie z **naturalnych składników**.

Niedopuszczalne jest stosowanie syntetycznych aromatów, wzmacniaczy smaku (np. glutaminianu sodu) oraz sztucznych barwników.

Czystość składu: Olej musi być wolny od organizmów modyfikowanych genetycznie (**wolny od GMO**) oraz od dodatku innych, tańszych olejów roślinnych.

Proces tłoczenia: Wyklucza się ekstrakcję chemiczną; olej musi zachować naturalną zawartość witaminy E oraz kwasów Omega-3.

Dodatki: Dopuszcza się obecność naturalnych drobin czosnku lub papryki na dnie opakowania, o ile producent tak deklaruje, pod warunkiem zachowania pełnej stabilności mikrobiologicznej produktu.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

OLEJ RZEPAKOWY Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA Z DODATKIEM CZOSNKU/ PAPRYKI		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa i wygląd	Olej powinien mieć barwę od jasnożółtej do złocistej z dodatkiem aromatycznego odcienia czosnku lub papryki. Olej powinien być klarowny, bez osadów i zmętnień.
2.	Konsystencja	Jednolita, płynna, bez widocznych zawiesin czy rozwarstwień. Olej powinien zachować swoją konsystencję w temperaturze pokojowej.
3.	Zapach	Charakterystyczny dla oleju rzepakowego z nutą czosnku lub papryki, delikatny, bez obcych zapachów, jełczenia czy pleśni.
4.	Smak	Neutralny lub delikatnie orzechowy z wyczuwalnym smakiem czosnku lub papryki, bez goryczy i obcych posmaków. Smak powinien być świeży, bez oznak utlenienia.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

OLEJ RZEPAKOWY Z PIERWSZEGO TŁOCZENIA Z DODATKIEM CZOSNKU/ PAPRYKI

L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania	Metody badań
1.	Liczba kwasowa	max. 4,0 mg KOH/g	PN-EN ISO 660
2.	Liczba nadtlenkowa	max. 10,0 meq O ₂ /kg	PN-EN ISO 3960
3.	Tłuszcze ogółem	92 g – 100 g / 100 ml	PN-EN ISO 1211

4.	w tym kwasy nasycone	max. 8,0 g / 100 ml	Obliczeniowa
5.	Cukry	0,0 g	-
6.	Sól	max. 0,01 g (brak soli dodanej)	PN-EN ISO 1738
7.	Zawartość wody	max. 0,2 %	PN-EN ISO 662
8.	Kwas erukowy	max. 2,0 %	Chromatografia

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek PN-EN ISO 5555

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania 250 ml.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

62. OLIWA Z OLIWEK

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oliwy z oliwek 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia

Oliwa uzyskana bezpośrednio z oliwek wyłącznie za pomocą mechanicznych lub innych fizycznych środków, w warunkach nieprowadzących do zmian w oliwie, która nie została poddana innej obróbce niż płukanie, dekantacja, odwirowanie, lub filtrowanie, z wyłączeniem oliw uzyskanych przy użyciu

rozpuszczalników lub środków wspomagających o działaniu chemicznym lub biochemicznym lub w drodze procesu ponownej estryfikacji oraz jakichkolwiek mieszanek z oliwami innego rodzaju.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

OLIWA Z OLIVEK

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Oliwa z oliwek powinna być płynna, klarowna, przezroczysta, bez jakichkolwiek osadów czy zmętnienia. Produkt nie może zawierać widocznych cząstek stałych ani zanieczyszczeń, które mogłyby świadczyć o niskiej jakości.
2	Barwa	Oliwa powinna mieć jasnozielonkawy odcień, charakterystyczny dla wysokiej jakości oliw. Kolor powinien być jednolity, nieprzezroczysty, bez nadmiernych odcieni żółci czy brązu, które mogą wskazywać na niewłaściwe przechowywanie.
3	Smak i zapach	Oliwa z oliwek powinna charakteryzować się intensywnym, świeżym smakiem i zapachem, typowym dla tego oleju. Smak powinien być gładki, bez jakichkolwiek obcych posmaków, takich jak jełczenie, gorzkość (w nadmiarze) czy zapachy fermentacji. Zapach powinien być przyjemny, z wyczuwalnymi nutami owocowymi, trawiastymi lub świeżymi, zgodnymi z naturą oliwy z oliwek.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

OLIWA Z OLIVEK

L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania	Metody badań
1.	Wolna kwasowość (jako kwas oleinowy)	max. 0,8 %	PN-EN ISO 660
2.	Liczba nadtlenkowa	max. 20 meq O ₂ /kg	PN-EN ISO 3960
3.	Tłuszcz	91 g – 100 g / 100 ml	PN-EN ISO 1211
4.	w tym kwasy nasycone	max. 14,0 g / 100 ml	Obliczeniowa
5.	Cukry i Sól	0,0 g	-
6.	Zawartość wosków	max. 150 mg/kg	Rozp. (UE) 2022/2104
7.	Erytrodiol i uwaol	max. 4,5%	Rozp. (UE) 2022/2104

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania 0,5 l. _____

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

63. OLIWA Z OLIWEK DO SMAŻENIA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania oliwy z oliwek do smażenia .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oliwy z oliwek do smażenia 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Oliwa z oliwek – produkt składający się z mieszanki rafinowanej oliwy z oliwek oraz oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia. Charakteryzuje się wysokim punktem dymienia (ok. 210°C), co czyni ją odpowiednią do długotrwałej obróbki cieplnej (smażenia, pieczenia) w żywieniu zbiorowym.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

OLIWA Z OLIWEK DO SMAŻENIA

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd i klarowność	Ciecz płynna, całkowicie klarowna i przejrzysta. Niedopuszczalna obecność osadów, zawiesin oraz ciał obcych.
2	Barwa	Od jasnożółtej do żółcisto-zielonej. Barwa musi być jednolita w całej partii, bez odcieni brązowych (które świadczą o utlenieniu/starości).
3	Zapach	Świeży, przyjemny, owocowo-trawiasty. Niedopuszczalny zapach jełczenia, pleśni, metaliczny lub zapach „piwniczny”.
4	Smak	Czysty, owocowy, z charakterystyczną dla oliwek lekką nutą goryczki lub pikantności na finiszu. Niedopuszczalny smak mdły, zjeżdżały lub metaliczny.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

OLIWA Z OLIWEK DO SMAŻENIA

L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania	Metody badań
1.	Wolna kwasowość	max. 1,0 %	PN-EN ISO 660
2.	Liczba nadtlenkowa	max. 15 meq O ₂ /kg	PN-EN ISO 3960
3.	Tłuszcz	91 g – 100 g / 100 ml	PN-EN ISO 1211
4.	Sól i Cukier	0,0 g	-
5.	Liczba kwasowa	max. 0,3 mg KOH/g	PN-EN ISO 660
6.	Smak i zapach	Neutralny, lekko oliwny, bez goryczy	Organoleptyczna

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania 1 l

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,

- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

64. OREGANO SUSZONE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania oregano

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego oregano 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Oregano suszone – produkt spożywczy otrzymany z wysuszonych i otartych (rozdrobnionych) liści oraz pąków kwiatowych rośliny lebidki pospolitej (*Origanum vulgare* L.). Charakteryzuje się intensywnym, ziołowym aromatem oraz barwą od jasnoszarzielonej do oliwkowej.

Zgodnie z wymaganiami dla jednostek systemu oświaty na rok 2026:

Czystość botaniczna: Produkt musi składać się w 100% z liści i kwiatów lebidki. Niedopuszczalna jest obecność domieszek innych roślin (np. liści oliwnych, sumaka) oraz nadmiernej ilości zdrewniałych łodyg i gałązek.

Naturalność: Produkt wolny od wzmacniaczy smaku (np. glutaminianu sodu), sztucznych aromatów, barwników oraz substancji zapobiegających zbrylaniu.

Metoda utrwalania: Produkt uzyskany wyłącznie poprzez naturalne suszenie. Niedopuszczalne jest stosowanie napromieniowania jonizującego w celu sterylizacji mikrobiologicznej.

Jakość handlowa: Oregano musi posiadać wysoką zawartość naturalnych olejków eterycznych (min. 2,0 ml/100g), co gwarantuje intensywność przyprawy przy niskim dozowaniu w kuchni szkolnej.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

OREGANO SUSZONE		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Barwa Oregano powinno mieć barwę od jasno szarozielonej do oliwkowozielonej, jednolitą i naturalną, bez przebarwień, ciemnych plam czy innych niepożądanych odcieni.
2.	Zapach	Charakterystyczny, intensywny, aromatyczny, z wyczuwalną ziołową nutą. Zapach powinien być świeży, naturalny, bez obcych woni, takich jak pleśń, wilgoć czy stęchlizna.
3.	Smak	Typowy dla oregano – intensywny, ciepły, lekko piekący, z wyraźną goryczką i delikatnym ziołowym posmakiem. Powinien być naturalny, bez obcych nut smakowych, takich jak ziemisty, chemiczny czy zwierzęły.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

OREGANO SUSZONE			
L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania	Metody badań
1.	Zawartość wody	max. 12,0 %	ISO 939
2.	Zawartość olejku eterycznego	min. 2,0 ml/100g (podniosłem, by zioła były aromatyczne)	ISO 6571
3.	Tłuszcz	ok. 4,0 g / 100g (naturalny)	Obliczeniowa
4.	w tym kwasy nasycone	max. 1,0 g	Obliczeniowa
5.	Cukry	max. 4,0 g (naturalne)	PN-A-75101

6.	Sól	max. 0,07 g (naturalny sól)	PN-A-75101
7.	Popiół ogólny	max. 10 %	ISO 928
8.	Popiół nierozpuszczalny w HCl	max. 2 %	ISO 930
9.	Substancje obce	max. 1 %	ISO 927
10.	Aflatoksyny i Pestycydy	Zgodnie z Rozp. 2023/915 i 396/2005	Laboratoryjna

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek: ISO 948.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania 8 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

65. ORZECZY NERKOWCA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania orzechów nerkowców .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego orzechów nerkowców 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Orzechy nerkowca (*Anacardium occidentale*) – suche nasiona drzewa nerkowca, pochodzącego głównie z regionów tropikalnych Ameryki Południowej, Afryki i Azji. Orzechy mają charakterystyczny kształt półksiężyca lub „nerki”, twardą łupinę chroniącą jadalne ziarno wewnątrz.

Charakteryzują się delikatnym, słodkawym i lekko maślanym smakiem, przyjemnym zapachem orzechowym oraz kremową konsystencją po prażeniu. Są bogatym źródłem białka roślinnego,

tłuszczów nienasyconych, witamin (głównie E i z grupy B) oraz składników mineralnych (m.in. magnezu, fosforu, miedzi).

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

ORZECZY NERKOWCA		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	całe ziarna, nieuszkodzone, pozbawione łupiny i innych zanieczyszczeń, gładkie lub lekko pomarszczone; jednolite pod względem wielkości w partii.
2.	Barwa	jasnobeżowa do jasnożółtej, równomierna w partii produktu
3.	Smak i zapach	charakterystyczny, przyjemny, lekko orzechowy; wolny od zapachów stęchłych, spalenizny lub chemicznych. delikatny, słodkawy, lekko maślany; bez posmaków gorzkich, kwaśnych lub obcych.

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.

Dopuszczalne odchylenie masy poszczególnych sztuk wynosi +/- 3% z tym, że średnia arytmetyczna masy 10 sztuk nie powinna być mniejsza od podanej w Tablicy 2.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-EN ISO 24333:

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 i Tabeli 2.

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 transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,

- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

66. PANIERKA KUKURYDZIANA BEZ CUKRU

1. Wstęp

1.1 Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania panierki kukurydzianej. __Postanowienia minimalnych wymagań jakościowych wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego panierki kukurydzianej przeznaczonej dla odbiorcy.

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu są niezbędne podane niżej dokumenty powołane. Stosuje się ostatnie aktualne wydanie dokumentu powołanego (łącznie ze zmianami i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3 Definicja

Panierka kukurydziana bez cukru – produkt sypki otrzymany z przetworzonych ziaren kukurydzy (np. grysu, mąki lub płatków kukurydzianych), przeznaczony do panierowania żywności, niezawierający dodatku cukrów prostych ani innych substancji słodzących. Produkt nie może zawierać cukru dodanego w żadnej postaci (np. sacharozy, glukozy, syropu glukozowo-fruktozowego, miodu itp.). Dopuszcza się

wyłącznie naturalnie występujące cukry obecne w surowcu kukurydzianym. Skład powinien obejmować wyłącznie składniki niesłodzone, bez dodatków smakowych o charakterze słodkim.

2 Wymagania

2.1 Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2 Wymagania organoleptyczne

PANIERKA KUKURYDZIANA BEZ CUKRU

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Postać	produkt sypki, suchy, o jednolitej strukturze (np. drobno- lub średnioziarnistej), bez zbryleń, zanieczyszczeń obcych, oznak zawilgocenia, pleśni lub obecności szkodników.”	Ocena wizualna / organoleptyczna
2	Barwa	od jasnożółtej do złocistożółtej, jednolita dla danej partii produktu, bez przebarwień.	
3	Zapach	swoisty dla kukurydzy, świeży, bez zapachów obcych, w szczególności stęchłych, kwaśnych lub przypalonych.	
4	Smak	charakterystyczny dla przetworów kukurydzianych, naturalny, lekko zbożowy, bez posmaku słodkiego, gorzkiego lub obcego.	

2.3 Wymagania fizykochemiczne

Lp.	Cechy / Składniki	Wymagania (w 100g)	Metody badań
1.	Granulacja (analiza sitowa)	min. 90% przechodzi przez sito 1,5 mm	PN-ISO 2591-1
2.	Wilgotność	max. 10,0 %	PN-ISO 712
3.	Tłuszcz	max. 3,0 %	PN-A-74039
4.	Cukry ogółem (naturalne)	max. 2,0 %	PN-A-74039
5.	Cukier dodany (sacharoza)	0,0 % (NIEDOPUSZCZALNY)	Laboratoryjna
6.	Sól	max. 1,5 % (jeśli solona)	PN-A-74039
7.	Popiół nierozpuszczalny w HCl	max. 0,1 %	PN-R-74010
8.	Szkodniki i ich pozostałości	Niedopuszczalne	PN-A-74016

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.

5 .Masa netto

Masa netto produktu powinna być zgodna z deklaracją producenta.

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

4 .Trwałość

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

5. Metody badań

5.1 Sprawdzenie znakowania i stanu opakowania

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1 i 6.2. Pobieranie próbek wg normy: PN-EN ISO 24333 (Ziarno zbóż i przetwory zbożowe – Pobieranie próbek).

5.2 Oznaczanie cech organoleptycznych, fizykochemicznych

Według norm podanych w Tablicach 1 i 2.

6 Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1 Pakowanie

6.1.1 Opakowania jednostkowe

Opakowania 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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 15kg.

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

6.1.2 Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwałe folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych

produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

67. PAPRYKA MILEONA OSTRA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania papryki mielonej ostrej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego papryki mielonej ostrej 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Papryka ostra mielona – produkt przyprawowy w postaci drobnego proszku, otrzymany wyłącznie z wysuszonych i zmielonych owoców papryki ostrej (*Capsicum annuum* L.). Charakteryzuje się intensywną barwą (od pomarańczowo-czerwonej do brunatno-czerwonej) oraz silnie pikantnym smakiem wynikającym z naturalnej zawartości kapsaicyny.

Zgodnie z wymaganiami dla jednostek systemu oświaty na rok 2026:

Naturalność: Produkt musi być w 100% czysty botanicznie. Niedopuszczalny jest dodatek wzmacniaczy smaku (np. glutaminianu sodu), aromatów oraz wypełniaczy (np. mąki kukurydzianej).

Zakaz barwienia: Produkt wolny od jakichkolwiek sztucznych barwników (w szczególności barwników z grupy Sudan). Barwa musi wynikać wyłącznie z jakości użytego surowca.

Czystość chemiczna: Produkt musi spełniać rygorystyczne limity dotyczące zawartości mikotoksyn (aflatoksyn i ochratoksyny A) zgodnie z Rozporządzeniem (UE) 2023/915.

Jakość mielenia: Produkt musi mieć postać jednolitego, sypkiego pyłu o wysokim stopniu rozdrobnienia, bez widocznych fragmentów gniazd nasiennych czy ogonków.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

PAPRYKA MIELONA OSTRA		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd i konsystencja	Papryka mielona ostra powinna mieć postać sypkiego, drobno zmielonego proszku, bez grudek i trwałych zbryleń. Struktura powinna być jednolita, bez większych fragmentów czy oznak zawilgocenia. Niedopuszczalne są jakiekolwiek obce cząstki, które mogłyby świadczyć o nieprawidłowym przechowywaniu lub niskiej jakości surowca.
2.	Barwa	Kolor papryki mielonej ostrej powinien mieścić się w zakresie od intensywnie pomarańczowo-czerwonego do brunatno-czerwonego. Barwa powinna być jednolita, bez wyraźnych przebarwień czy jaśniejszych fragmentów, co mogłoby wskazywać na starzenie się produktu lub zmieszanie z innymi składnikami.
2.	Zapach	Zapach powinien być intensywny, charakterystyczny dla ostrej papryki, z wyraźnymi pikantnymi nutami. Produkt nie powinien posiadać zapachów obcych, takich jak stęchlizna, wilgoć, czy chemiczne nuty, które mogłyby świadczyć o nieprawidłowym przechowywaniu lub zanieczyszczeniu.
3.	Smak	Smak papryki mielonej ostrej powinien być intensywnie pikantny, charakterystyczny dla użytego surowca. Powinien zachować naturalną ostrość, która wynika z zawartości kapsaicyny, a jednocześnie być pozbawiony niepożądanych posmaków, takich jak gorzkość, kwasowość czy nuty przypominające fermentację. Produkt powinien zachować swoją wyrazistość i świeżość, co wpływa na jego jakość i zastosowanie kulinarne.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

PAPRYKA MIELONA OSTRA

L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania (w 100g)	Metody badań
1.	Zawartość wody	max. 11,0 %	PN-ISO 939
2.	Tłuszcz	12,0 g – 15,0 g (naturalny)	Obliczeniowa
3.	w tym kwasy nasycone	max. 2,5 g	Obliczeniowa

4.	Cukry	max. 10,0 g (naturalne)	PN-A-75101
5.	Sól	max. 0,05 g (naturalny sól)	PN-A-75101
6.	Popiół ogólny	max. 6,5 %	PN-ISO 928
7.	Popiół nierozpuszczalny w HCl	max. 0,5 %	PN-ISO 930
8.	Kapsaicyna	min. 0,1 %	PN-EN 14123
9.	Szkodniki	Niedopuszczalne	PN-A-74016

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek: PN-ISO 948

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 20 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

68. PAPRYKA MILEONA SŁODKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania papryki mielonej słodkiej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego papryki mielonej słodkiej 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Papryka słodka mielona – produkt przyprawowy w postaci drobnego proszku, otrzymany wyłącznie z wysuszonych i zmielonych owoców papryki słodkiej (*Capsicum annuum* L.). Charakteryzuje się intensywną barwą oraz łagodnym, słodkawym smakiem z delikatną nutą warzywną.

Zgodnie z wymaganiami dla jednostek systemu oświaty na rok 2026:

Naturalność: Produkt musi być w 100% czysty botanicznie. Niedopuszczalny jest dodatek wzmacniaczy smaku (np. glutaminianu sodu), aromatów oraz wypełniaczy (np. mąki kukurydzianej lub zmielonych ogonków).

Zakaz barwienia: Produkt całkowicie wolny od sztucznych barwników (szczególnie z grupy Sudan). Barwa musi wynikać wyłącznie z jakości użytego surowca.

Czystość chemiczna: Produkt musi spełniać rygorystyczne limity dotyczące mikotoksyn (aflatoksyn) zgodnie z Rozporządzeniem (UE) 2023/915.

Jakość mielenia: Produkt musi mieć postać jednolitego, sypkiego proszku, bez widocznych fragmentów twardych części rośliny.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

PAPRYKA MIELONA SŁODKA		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd i konsystencja	Papryka mielona słodka powinna mieć formę sypkiego, jednolitego proszku, bez zbryleń i wilgotnych grudek. Drobną zmieloną strukturą powinna być jednolita, bez większych fragmentów lub zanieczyszczeń. Niedopuszczalne są oznaki zawilgocenia czy obecność obcych cząstek.
2.	Barwa	Barwa papryki mielonej słodkiej powinna mieścić się w zakresie od pomarańczowo-czerwonej do brązowo-czerwonej. Kolor powinien być intensywny i jednolity, bez widocznych przebarwień czy białych fragmentów, które mogłyby świadczyć o niskiej jakości surowca lub nieprawidłowym przechowywaniu.
3.	Zapach	Zapach powinien być intensywny, charakterystyczny dla mielonej papryki, lekko słodkawy i naturalny. Produkt nie powinien mieć obcych zapachów, takich jak stęchlizna, wilgoć, chemiczne nuty czy oznaki fermentacji, które mogłyby wskazywać na niewłaściwe warunki przechowywania.
4.	Smak	Smak papryki mielonej słodkiej powinien być delikatnie słodkawy, przyjemny, z subtelną nutą warzywną. Powinien być wolny od niepożądanych posmaków, takich jak nadmierna goryczka, kwasowość, stęchlizna czy sztuczne nuty. Produkt powinien odznaczać się wysoką jakością i świeżością, co wpływa na jego pełny i aromatyczny smak.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

PAPRYKA MIELONA SŁODKA			
L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania (w 100g)	Metody badań
1.	Zawartość wody	max. 11,0 %	PN-ISO 939
2.	Tłuszcz	12,0 g – 15,0 g (naturalny)	Obliczeniowa
3.	w tym kwasy nasycone	max. 2,5 g	Obliczeniowa
4.	Cukry	max. 10,0 g (naturalne)	PN-A-75101

5.	Sól	max. 0,05 g (naturalny sól)	PN-A-75101
6.	Popiół ogólny	max. 6,5 %	PN-ISO 928
7.	Popiół nierozpuszczalny w HCl	max. 0,5 %	PN-ISO 930
8.	Szkodniki	Niedopuszczalne	PN-A-74016
9.	Barwniki egzogenne	Niedopuszczalne (0,0%)	Laboratoryjn

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek: PN-ISO 948

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 16 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

69. PAPRYKA MIELONA WĘDZONA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania papryki mielonej wędzonej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego papryki mielonej wędzonej 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Papryka słodka mielona wędzona – produkt przyprawowy w postaci drobnego proszku, otrzymany z wysuszonych owoców papryki słodkiej (*Capsicum annuum* L.), które przed procesem mielenia zostały poddane naturalnemu wędzeniu dymem pochodzącym ze spalania drewna (np. dębowego lub bukowego). Charakteryzuje się głęboką, czerwono-brązową barwą oraz intensywnym, dymno-słodkim aromatem.

Zgodnie z wymaganiami dla jednostek systemu oświaty na rok 2026:

Metoda wędzenia: Produkt musi być wędzony metodą tradycyjną (dymem drzewnym). Niedopuszczalne jest stosowanie aromatów dymu wędzarniczego w płynie lub proszku (tzw. aromatyzowanie chemiczne).

Naturalność: Produkt w 100% naturalny. Niedopuszczalny jest dodatek wzmacniaczy smaku (np. glutaminianu sodu), barwników (szczególnie z grupy Sudan) oraz substancji przeciwbrylających.

Bezpieczeństwo (WWA): Ze względu na proces wędzenia, produkt musi spełniać rygorystyczne limity dotyczące zawartości wielopierścieniowych węglowodorów aromatycznych (benzo(a)piren) zgodnie z Rozporządzeniem (UE) 2023/915.

Czystość botaniczna: Produkt wolny od wypełniaczy (np. mąki kukurydzianej, zmielonych ogonków czy liści).

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

PAPRYKA MIELONA WĘDZONA		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd i konsystencja	Papryka mielona wędzona powinna mieć formę sypkiego, jednolitego proszku, bez zbryleń i wilgotnych grudek. Drobną zmieloną strukturą powinna być jednorodna, bez większych fragmentów czy zanieczyszczeń. Niedopuszczalne są oznaki zawilgocenia lub obecność obcych części.
2.	Barwa	Barwa papryki mielonej wędzonej powinna mieścić się w zakresie od ciemnoczerwonej do czerwono-brązowej. Kolor powinien być intensywny i jednolity, bez widocznych przebarwień, białych fragmentów czy oznak utlenienia, które mogłyby świadczyć o niskiej jakości surowca lub nieprawidłowym przechowywaniu.
2.	Zapach	Zapach powinien być intensywny, charakterystyczny dla wędzonej papryki, z wyraźną, dymną nutą oraz lekką słodyczą. Produkt nie powinien mieć obcych zapachów, takich jak stęchlizna, wilgoć, chemiczne nuty czy oznaki fermentacji, które mogłyby wskazywać na niewłaściwe warunki przechowywania.
3.	Smak	Smak papryki mielonej wędzonej powinien być wyraźnie dymny, głęboki, delikatnie słodkawy, z subtelną nutą wędzonki. Powinien być wolny od niepożądanych posmaków, takich jak nadmierna goryczka, kwasowość, stęchlizna czy sztuczne nuty. Produkt powinien odznaczać się wysoką jakością i świeżością, co wpływa na jego pełny i bogaty smak.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

PAPRYKA MIELONA WĘDZONA			
L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania (w 100g)	Metody badań
1.	Zawartość wody	max. 11,0 %	PN-ISO 939
2.	Tłuszcz	12,0 g – 15,0 g (naturalny)	Obliczeniowa

Załącznik Nr. 1.4. do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. IV
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ZP/PSP1/01/2026

3.	w tym kwasy nasycone	max. 2,5 g	Obliczeniowa
4.	Cukry	max. 10,0 g (naturalne)	PN-A-75101
5.	Sól	max. 0,05 g (naturalny sól)	PN-A-75101
6.	Popiół ogólny	max. 7,0 %	PN-ISO 928
7.	Popiół nierozpuszczalny w HCl	max. 1,0 %	PN-ISO 930
8.	Wielopierścieniowe węglowodory aromatyczne (WWA)	Zgodnie z Rozp. 2023/915	Laboratoryjna
9.	Szkodniki	Niedopuszczalne	PN-A-74016

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek PN-ISO 948

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 20 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30

70. PASSATA POMIDOROWA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania passaty pomidorowej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego passaty pomidorowej 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Passata pomidorowa – naturalny przecier otrzymany bezpośrednio ze świeżych, zdrowych i dojrzałych owoców pomidorów (*Solanum lycopersicum*), przetartych przez gęste sita w celu usunięcia skórek oraz nasion, a następnie utrwalony procesem pasteryzacji.

Zgodnie z wymaganiami dla jednostek systemu oświaty na rok 2026:

Czystość składu: Produkt 100% pomidorowy. Niedopuszczalny jest dodatek **cukru, soli, substancji słodzących, konserwantów, barwników** oraz aromatów.

Brak zagęstników: Zabrania się stosowania substancji zagęszczających, w tym skrobi modyfikowanych, gum czy pektyn. Konsystencja musi wynikać wyłącznie z naturalnej zawartości ekstraktu pomidorowego.

Zakaz produktów odtworzonych: Passata nie może być produktem otrzymanym z rozcieńzonego koncentratu pomidorowego. Musi być wytworzona ze świeżego surowca.

Jakość sensoryczna: Produkt o gładkiej, aksamitnej teksturze i intensywnej, czerwonej barwie, bez śladów utlenienia (brązowienia).

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

PASSATA POMIDOROWA		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Passata pomidorowa powinna mieć intensywnie czerwoną, jednolitą barwę, charakterystyczną dla dojrzałych pomidorów. Niedopuszczalne są przebarwienia, plamy ani nadmierne zbrązowienia, które mogłyby wskazywać na utlenianie lub nieprawidłowy proces przetwarzania.
2.	Konsystencja	Produkt powinien mieć gładką, jednolitą strukturę, bez wyczuwalnych pestek, skórek ani innych nierozdrobnionych cząstek. Passata nie może być wodnista ani zbyt gęsta – jej konsystencja powinna być aksamitna i łatwa do rozprowadzenia, co umożliwia jej wszechstronne wykorzystanie w kuchni.
3.	Zapach	Zapach powinien być naturalny, intensywny, wyraźnie pomidorowy, przypominający świeże, dojrzałe pomidory. Niedopuszczalne są nuty fermentacji, pleśni, stęchlizny czy inne obce zapachy, które mogłyby świadczyć o nieświeżości produktu lub jego nieprawidłowym przechowywaniu.
4.	Smak	Smak passaty pomidorowej powinien być naturalny, typowy dla pomidorów – lekko słodkawy, z delikatną kwasowością wynikającą z naturalnych właściwości pomidorów. Produkt nie powinien zawierać obcych posmaków, takich jak goryczka czy metaliczne nuty, które mogłyby świadczyć o niskiej jakości surowca lub niewłaściwym procesie produkcji.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania (w 100g)	Metody badań
1.	Ekstrakt ogólny (Brix)	min. 7,0%	ISO 2173
2.	Tłuszcz	max. 0,5 g (naturalny)	PN-A-75101
3.	w tym kwasy nasycone	0,0 g	Obliczeniowa
4.	Cukry (naturalne)	ok. 3,5 g – 5,0 g	PN-A-75101

5.	Cukier dodany	NIEDOPUSZCZALNY (0,0 g)	PN-A-75101
6.	Sól (naturalny sól)	max. 0,05 g	ISO 1738
7.	Sól dodana	NIEDOPUSZCZALNA (0,0 g)	Wizualna / Chemiczna
8.	Konserwanty i barwniki	Niedopuszczalne	Laboratoryjna

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: Pobieranie próbek wg odpowiednich norm. PN-A-75050

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 700 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30

71. PESTKI SŁONECZNIKA SUSZONE ŁUSKANE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pestki słonecznika.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pestki słonecznika 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Pestki słonecznika suszone łuskane - nasiona słonecznika, pozbawione łupin, o jednolitej barwie, charakterystycznym smaku i zapachu.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

PESTKI SŁONECZNIKA ŁUSKANE		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Pestki słonecznika powinny mieć jednolitą barwę w odcieniach szaro-beżowa. Niedopuszczalne są ciemne przebarwienia, plamy pleśniowe czy inne oznaki psucia, które mogłyby świadczyć o niewłaściwym przechowywaniu lub przetwarzaniu produktu.
2.	Konsystencja	Produkt powinien być sypki, bez zbryleń i zlepionych fragmentów, co świadczy o odpowiednim poziomie wilgotności. Pestki muszą być całe, bez nadmiernej ilości połamanych części i pyłu. Niedopuszczalne są oznaki wilgoci, co mogłoby prowadzić do rozwoju pleśni.
3.	Zapach	Zapach pestek słonecznika powinien być naturalny, charakterystyczny dla świeżych, nieprażonych pestek, bez obcych aromatów. Niedopuszczalne są zapachy stęchlizny, pleśni czy jęlczenia, które mogłyby świadczyć o utlenianiu tłuszczów i utracie świeżości produktu.
4.	Smak	Smak pestek powinien być naturalny, lekko orzechowy, charakterystyczny dla świeżych pestek słonecznika. Niedopuszczalne są obce posmaki, w tym gorzki lub zjełczały, które mogłyby wskazywać na utlenianie tłuszczów lub niewłaściwe przechowywanie.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

PESTKI SŁONECZNIKA ŁUSKANE			
L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania (w 100g)	Metody badań
1.	Wilgotność	max. 8,0 %	PN-ISO 665
2.	Tłuszcz	45,0 g – 55,0 g	PN-EN ISO 659
3.	w tym kwasy nasycone	ok. 4,5 g – 5,5 g	Obliczeniowa
4.	Cukry (naturalne)	ok. 2,0 g – 3,0 g	PN-A-75101
5.	Cukry dodane	NIEDOPUSZCZALNE (0,0 g)	Laboratoryjna
6.	Sól (naturalny sól)	max. 0,02 g	PN-A-75101
7.	Zanieczyszczenia organiczne (łupiny)	max. 0,1 %	Wizualna
8.	Szkodniki	Niedopuszczalne	PN-A-74016

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-EN ISO 21294

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 1 Kg.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być

oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30

72. PIEPRZ CYTRYNOWY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pieprzu cytrynowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pieprzu cytrynowego 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Pieprz cytrynowy – sucha mieszanka przyprawowa o charakterze korzenno-cytrusowym. Składnikiem bazowym produktu musi być pieprz czarny mielony (zawartość min. 50%), a komponentem aromatycznym suszona skórka cytrynowa lub naturalny granulát cytrynowy.

Zgodnie z wymaganiami dla jednostek systemu oświaty na rok 2026:

Czystość składu: Produkt wolny od wzmacniaczy smaku (np. glutaminianu sodu), sztucznych aromatów oraz chemicznych barwników. Barwa musi wynikać wyłącznie z naturalnych składników (np. pieprzu, kurkumy).

Ograniczenie soli i cukru: Niedopuszczalne jest stosowanie soli jako głównego wypełniacza. Zawartość soli nie może przekraczać limitów określonych w Tabeli 2, a produkt musi być wolny od nadmiaru cukrów dodanych.

Naturalność: Dozwolone są wyłącznie naturalne składniki wspomagające profil smakowy, takie jak: cebula, czosnek, cukier (w minimalnej ilości dla zbalansowania kwasowości) oraz kwas cytrynowy jako regulator kwasowości.

Jakość sensoryczna: Produkt musi posiadać sypką strukturę o wyraźnym, świeżym aromacie cytryny i ostrym smaku pieprzu, bez oznak zwięznięcia lub zbrylenia.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

PIEPRZ CYTRYNOWY		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Pieprz cytrynowy powinien mieć jednolitą, żółtawo-brązową barwę, wynikającą z mieszanki przypraw, w tym czarnego pieprzu oraz składników cytrusowych. Niedopuszczalne są ciemne plamy czy wyraźne przebarwienia, które mogłyby świadczyć o niewłaściwym przechowywaniu lub złej jakości surowców.
2.	Konsystencja	Produkt powinien być drobnoziarnisty i sypki, bez trwałych zbryleń. Przyprawa powinna mieć równomierną granulację, zapewniającą łatwe dozowanie i równomierne rozprowadzenie w potrawach. Niedopuszczalne są oznaki wilgoci, które mogłyby powodować sklejenie się produktu.
3.	Zapach	Pieprz cytrynowy powinien mieć intensywny, pikantny zapach z wyraźnie wyczuwalną nutą cytrusową. Aromat musi być świeży i naturalny, bez obcych zapachów, takich jak stęchlizna czy jęłczenie, które mogłyby świadczyć o utracie jakości przyprawy.
4.	Smak	Smak powinien być intensywny, łączący ostrość pieprzu z wyraźnym cytrusowym akcentem. Powinien mieć charakterystyczną korzenną nutę, bez niepożądanych posmaków, takich jak nadmierna goryczka czy metaliczny posmak, które mogłyby świadczyć o złej jakości składników.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania (w 100g produktu)	Metody badań
1.	Wilgotność	max. 12,0 %	PN-ISO 939
2.	Sól (Chlorek sodu)	max. 20,0 % (Ważne! Tanie mają 60%)	PN-A-75101

Załącznik Nr. 1.4. do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. IV
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ZP/PSP1/01/2026

3.	Cukier dodany	max. 5,0 g	PN-A-75101
4.	Tłuszcz	ok. 2,0 - 4,0 g (naturalny z pieprzu)	Obliczeniowa
5.	Piperyna	min. 2,0 % (gwarancja ostrości)	PN-EN 14123
6.	Popiół nierozpuszczalny w HCl	max. 1,0 %	PN-ISO 930
7.	Szkodniki	Niedopuszczalne	PN-A-74016

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: ISO 948.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 20 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

73. PIEPRZ CZARNY ZIARNISTY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pieprzu czarnego ziarnistego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pieprzu czarnego ziarnistego 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Pieprz czarny ziarnisty – produkt przyprawowy stanowiący suszone, w pełni wykształcone, ale niedojrzałe owoce (jagody) pnąca pieprzu czarnego (*Piper nigrum* L.). Ziarna charakteryzują się twardą, pomarszczoną strukturą, ciemnobrązową do czarnej barwą oraz intensywnym, korzennym aromatem i palącym smakiem wynikającym z naturalnej zawartości piperyny.

Zgodnie z wymaganiami dla jednostek systemu oświaty na rok 2026:

Naturalność: Produkt w 100% naturalny, wolny od jakichkolwiek substancji dodatkowych, aromatów, barwników i konserwantów.

Czystość botaniczna: Niedopuszczalne jest mieszanie z owocami innych roślin, ziarnami uszkodzonymi, pustymi (tzw. lekkimi) oraz zanieczyszczeniami organicznymi (ogonki, liście).

Metoda utrwalania: Produkt uzyskany wyłącznie przez suszenie. Niedopuszczalne jest stosowanie chemicznych metod konserwacji ziarna.

Jakość sensoryczna: Produkt musi posiadać wysoką zawartość olejków eterycznych i piperyny, co gwarantuje intensywność przyprawy przy zachowaniu niskiego dozowania w potrawach szkolnych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

PIEPRZ CZARNY ZIARNISTY		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Pieprz czarny ziarnisty powinien mieć ciemnobrązową do czarnej barwę, która jest jednolita w obrębie całego produktu. Ziarna powinny być , bez odchyłeń w kolorze, takich jak bladożółte czy zielonkawe przebarwienia, które mogą świadczyć o niedojrzałości lub niewłaściwym przechowywaniu.
2.	Konsystencja	Ziarna pieprzu czarnego muszą być całe i twarde, co świadczy o ich świeżości i wysokiej jakości. Niedopuszczalne są ziarna zmiażdżone, zbrylone lub z oznakami wilgoci, ponieważ mogą one obniżyć jakość przyprawy. Konsystencja powinna pozwalać na łatwe mielenie lub dodawanie do potraw w formie niezmielonej.
3.	Zapach	Zapach pieprzu czarnego powinien być intensywny, charakterystyczny dla tej przyprawy, z wyraźną nutą korzenną. Należy unikać jakichkolwiek obcych zapachów, takich jak stęchlizna, zapach pleśni czy innych niepożądanych substancji, które mogą świadczyć o niewłaściwym przechowywaniu.
4.	Smak	Smak pieprzu czarnego powinien być ostry i palący, zgodny z charakterystycznym dla tej przyprawy profilem smakowym. Produkt nie może zawierać obcych posmaków, takich jak gorzky, słodczy czy metaliczny posmak, które mogłyby wskazywać na zanieczyszczenie lub niewłaściwą obróbkę surowca.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

PIEPRZ CZARNY ZIARNISTY			
L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania (w 100g)	Metody badań
1.	Wilgotność	max. 12,0 %	PN-ISO 939
2.	Piperyna	min. 4,0 % (gwarancja ostrości)	PN-EN 14123
3.	Olejek eteryczny	min. 2,0 ml / 100g	PN-ISO 6571
4.	Tłuszcz	ok. 3,3 g (naturalny)	Obliczeniowa

5.	Cukry i Sól	max. 0,1 g (naturalne – brak dodatku)	PN-A-75101
6.	Popiół ogólny	max. 6,0 %	PN-ISO 928
7.	Popiół nierozpuszczalny w HCl	max. 1,0 %	PN-ISO 930
8.	Szkodniki	Niedopuszczalne	PN-A-74016

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: ISO 948.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 20 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

74. PIEPRZ CZARNY MIELONY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pieprzu czarnego mielonego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pieprzu czarnego mielonego 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Pieprz czarny mielony – produkt przyprawowy w postaci drobnego proszku, otrzymany wyłącznie w wyniku zmielenia wysuszonych, w pełni wykształconych, niedojrzałych owoców (jagód) pieprzu czarnego (*Piper nigrum* L.). Charakteryzuje się ciemnobrązową do czarnej barwą, intensywnym korzennym aromatem oraz silnie palącym smakiem wynikającym z naturalnej zawartości piperyny.

Zgodnie z wymaganiami dla jednostek systemu oświaty na rok 2026:

Naturalność: Produkt w 100% naturalny, wolny od jakichkolwiek substancji dodatkowych, aromatów, barwników i konserwantów.

Czystość botaniczna: Produkt musi być wolny od wypełniaczy (np. mąki kukurydzianej, zmielonych ogonków, liści) oraz surowców odpadowych, takich jak zmielone puste ziarna (tzw. pieprz lekki) czy nadmierna ilość łupin.

Jakość mielenia: Produkt musi posiadać postać jednolitego, sypkiego pyłu o wysokim stopniu rozdrobnienia, bez widocznych zanieczyszczeń mechanicznych i oznak zbrylenia.

Bezpieczeństwo zdrowotne: Produkt musi spełniać surowe limity dotyczące zanieczyszczeń mikrobiologicznych oraz zawartości mikotoksyn zgodnie z Rozporządzeniem (UE) 2023/915.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

PIEPRZ CZARNY MIELONY		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Pieprz czarny mielony powinien mieć ciemnobrązową do czarnej barwę, jednolitą w całym produkcie. Kolor ten świadczy o odpowiednim procesie suszenia i mielenia ziaren pieprzu. Należy unikać obecności jaśniejszych odcieni, które mogą wskazywać na niedojrzałe ziarna lub zanieczyszczenia.
2.	Konsystencja	Konsystencja pieprzu czarnego mielonego powinna być sypka, z drobnym mieleniem, które zapewnia łatwość używania w kuchni. Niedopuszczalne są jakiegokolwiek zbrylenia, które mogą powstać w wyniku zbyt dużej wilgoci lub niewłaściwego przechowywania produktu. Pieprz musi być równomiernie zmielony, co zapewnia jednolity rozkład w potrawach.
3.	Zapach	Zapach pieprzu czarnego mielonego powinien być intensywny, typowy dla tej przyprawy, z wyraźną nutą korzenną. Powinien emanować świeżością i wyrazistością, bez obecności zapachów obcych, takich jak stęchlizna, zapach pleśni czy chemikaliów, które mogłyby świadczyć o złej jakości produktu.
4.	Smak	Smak pieprzu czarnego mielonego powinien być ostry i palący, zgodny z charakterystycznym profilem smakowym tej przyprawy. Nie powinny występować żadne obce posmaki, takie jak gorzkość, metaliczność czy słodycz, które mogłyby świadczyć o nieprawidłowym przechowywaniu lub zanieczyszczeniu produktu.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

PIEPRZ CZARNY MIELONY			
L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania (w 100g)	Metody badań
1.	Wilgotność	max. 12,0 %	PN-ISO 939
2.	Piperyna	min. 4,0 % (gwarancja jakości)	PN-EN 14123
3.	Olejek eteryczny	min. 1,5 ml / 100g	PN-ISO 6571

4.	Tłuszcz	ok. 3,3 g (naturalny)	Obliczeniowa
5.	Cukry i Sól	max. 0,1 g (naturalne – brak dodatku)	PN-A-75101
6.	Stopień rozdrobnienia	min. 95% przechodzi przez sito 0,5 mm	PN-ISO 2591-1
7.	Popiół ogólny	max. 6,0 %	PN-ISO 928
8.	Szkodniki	Niedopuszczalne	PN-A-74016

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: ISO 948.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 20 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

75. PIEPRZ ZIOŁOWY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pieprzu ziołowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pieprzu ziołowego 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Pieprz ziołowy

Przyprawa w skład której wchodzi głównie suszone i zmielone: owoce kolendry, nasiona gorczycy białej, owoce kminku, owoce pieprzu tureckiego, ziele majeranku, przeznaczona do poprawy smaku i zapachu potraw. Niedopuszczalny jest dodatek mąki (wypełniaczy skrobiowych), soli, wzmacniaczy smaku (glutaminianu sodu) oraz sztucznych barwników.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Załącznik Nr. 1.4. do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. IV
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ZP/PSP1/01/2026

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

PIEPRZ ZIOŁOWY		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd i konsystencja	Pieprz ziołowy powinien mieć sypką konsystencję, umożliwiającą łatwe rozprowadzanie w potrawach. Dopuszalne są niewielkie zbrylenia, które łatwo rozsypują się pod wpływem nacisku lub po delikatnym potrząśnięciu opakowaniem. Zbrylenie nie powinno świadczyć o złej jakości, ale o naturalnych właściwościach ziołowych przyprawy.
2.	Barwa	Barwa pieprzu ziołowego jest niejednolita, ponieważ zależy od użytych składników, które mogą obejmować różne zioła i przyprawy, nadające produktowi różne odcienie zieleni, brązu lub żółci. Kolor powinien być charakterystyczny dla zastosowanych surowców, bez widocznych obcych barwników.
3.	Zapach	Zapach pieprzu ziołowego powinien być swoisty, aromatyczny i silny, typowy dla użytych składników. Powinien emanować świeżością i pełnią aromatu ziół, takich jak tymianek, oregano, rozmaryn, itp. Niedopuszczalne są zapachy obce, które mogą świadczyć o złym przechowywaniu lub kontaminacji produktu.
4.	Smak	Smak pieprzu ziołowego powinien być ostry i piekący, zgodny z typowym profilem smakowym tej mieszanki. Ostry smak pieprzu łączy się z wyrazistymi nutami przypraw ziołowych, tworząc zharmonizowaną kompozycję. Produkt nie powinien zawierać obcych posmaków, które mogłyby sugerować użycie nieświeżych lub nieodpowiednich składników.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

PIEPRZ ZIOŁOWY			
L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania (w 100g produktu)	Metody badań
1.	Wilgotność	max. 12,0 %	PN-ISO 939
2.	Skrobia (wypełniacze)	NIEDOPUSZCZALNA (0,0%)	PN-EN ISO 10520
3.	Sól (Chlorek sodu)	max. 0,1 g (wyłącznie naturalna)	PN-A-75101
4.	Cukry	max. 3,0 g (naturalne)	PN-A-75101
5.	Tłuszcz	ok. 6,0 – 10,0 g (naturalny z nasion)	Obliczeniowa
6.	Popiół nierozpuszczalny w HCl	max. 1,5 %	PN-ISO 930
7.	Szkodniki	Niedopuszczalne	PN-A-74016

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek: PN-ISO 948

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 20 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

76. PŁATKI KUKURYDZIANE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania płatków kukurydzianych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków kukurydzianych 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Płatki kukurydziane – produkt zbożowy otrzymany z grysu kukurydzianego (*Zea mays L.*) poddanego procesowi gotowania, walcowania i prażenia. Produkt występuje w postaci kruchych, złocistych listków (płatków), przeznaczonych do bezpośredniego spożycia.

Zgodnie z wymaganiami dla jednostek systemu oświaty na rok 2026:

Ograniczenie cukrów i soli: Produkt o niskiej zawartości cukrów (zgodnie z limitami w Tabeli 2). Niedopuszczalne jest stosowanie polew cukrowych, miodowych oraz glazurowania.

Naturalność: Produkt wolny od sztucznych aromatów, wzmacniaczy smaku oraz barwników. Smak i zapach muszą wynikać wyłącznie z naturalnych właściwości prażonej kukurydzy oraz ewentualnego dodatku ekstraktu słodowego jęczmiennego (jeśli stosowany).

Czystość surowca: Produkt otrzymany z ziarna wolnego od modyfikacji genetycznych (**wolny od GMO**).

Wzbogacanie: Dopuszcza się produkty wzbogacone w witaminy i składniki mineralne (np. żelazo, kwas foliowy), o ile ich zawartość jest zgodna z deklaracją na etykiecie i obowiązującymi normami żywienia.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

PŁATKI KUKURYDZIANE		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Płatki kukurydziane powinny mieć jednolitą, złocisto-jasnobrązową barwę. Kolor ten jest naturalny dla produktu, odzwierciedlający prawidłowy proces suszenia i obróbki kukurydzy. Niedopuszczalne są płatki o nierównomiernej barwie, które mogą świadczyć o nieodpowiednich warunkach produkcji lub przechowywania.
2.	Zapach	Zapach płatków kukurydzianych powinien być swoisty, świeży i charakterystyczny dla tego typu produktu. Niedopuszczalne są jakiegokolwiek zapachy niepożądane, takie jak stęchlizna, pleśń lub jakiegokolwiek inne obce zapachy, które mogą wskazywać na niewłaściwe przechowywanie, obecność wilgoci lub zanieczyszczeń.
3.	Smak	Płatki kukurydziane powinny mieć smak swoisty, delikatny, z lekko słodkawą nutą. Niedopuszczalne są smaki kwaśne, gorzkie, pleśniowe, stęchłe lub jakiegokolwiek inne smaki, które są obce dla naturalnego smaku płatków. Takie smaki mogą świadczyć o zepsuciu produktu, jego zanieczyszczeniu lub niewłaściwym przechowywaniu.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

PŁATKI KUKURYDZIANE			
L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania (w 100g produktu)	Metody badań
1.	Wilgotność	max. 5,0 % (muszą być chrupkie)	PN-ISO 712
2.	Cukry ogółem	max. 5,0 g (łącznie z naturalnymi)	PN-A-74039
3.	Sól (Chlorek sodu)	max. 1,0 g	PN-A-74039
4.	Tłuszcz	ok. 1,0 – 2,0 g (naturalny)	PN-A-74039
5.	w tym kwasy nasycone	max. 0,5 g	Obliczeniowa
6.	Błonnik pokarmowy	min. 3,0 g	Metoda enzymatyczna

7.	Szkodniki	Niedopuszczalne	PN-A-74016
----	-----------	-----------------	------------

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek: PN-EN ISO 24333 .

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 1 kg.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

77. PŁATKI OWSIANE GÓRSKIE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania płatków owsianych.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego płatków owsianych 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Płatki owsiane górskie – produkt zbożowy otrzymany z całych, obłuszczonych i pokrojonych (pociętych) ziaren owsa (*Avena sativa L.*), poddanych procesowi hydrotermicznemu (parowaniu), a następnie walcowaniu i suszeniu. Charakteryzują się zachowaniem większości naturalnych składników odżywczych ziarna oraz wymagają krótkiego gotowania.

Zgodnie z wymaganiami dla jednostek systemu oświaty na rok 2026:

Naturalność: Produkt 100% naturalny, bez dodatku cukru, soli, aromatów oraz substancji konserwujących.

Czystość mechaniczna: Produkt musi być wolny od twardych, zdrewniałych łusek owsianych oraz zanieczyszczeń organicznych i nieorganicznych.

Brak zafałszowań: Niedopuszczalna jest domieszka płatków z innych zbóż oraz pyłu młyńskiego.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

PŁATKI OWSIANE GÓRSKIE		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa/Wygląd	Płatki w formie spłaszczonych ziaren, czyste, bez zanieczyszczeń (np. łuski, kamienie), wolne od szkodników i ich pozostałości. Dopuszczalne niewielkie ilości rozdrobnionych płatków. Barwa od białokremowej do szarobeżowej, niedopuszczalny odcień ciemnobrązowy świadczący o przypaleniu w procesie suszenia”.
2.	Zapach	Charakterystyczny dla owsa, świeży, lekko zbożowy; bez zapachów obcych (stęchłych, pleśniowych, chemicznych).
3.	Smak	Delikatny, typowy dla płatków owsianych, bez posmaków obcych, gorzkich lub kwaśnych.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

PŁATKI OWSIANE GÓRSKIE			
L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania (w 100g produktu)	Metody badań
1.	Wilgotność	max. 12,0 %	PN-ISO 712
2.	Błonnik pokarmowy	min. 10,0 g	Metoda enzymatyczna
3.	Tłuszcz	ok. 7,0 g (naturalny)	PN-A-74039
4.	w tym kwasy nasycone	max. 1,5 g	Obliczeniowa
5.	Cukry (naturalne)	max. 1,5 g	PN-A-74039
6.	Sól (naturalny sól)	max. 0,02 g	PN-A-74039
7.	Zawartość łusek	Niedopuszczalna	Wizualna
8.	Szkodniki	Niedopuszczalne	PN-A-74016

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek: PN-EN ISO 24333

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 1 kg.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

78. POMIDORY KROJONE BEZ SKÓRY W PUSZCZE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pomidorów krojonych bez skóry w puszcze .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pomidorów krojonych bez skóry w puszcze o 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Pomidory krojone bez skóry w puszcze – produkt otrzymany ze świeżych, całych, zdrowych i dojrzałych owoców pomidorów (*Solanum lycopersicum*), pozbawionych skórek, pokrojonych w kostkę lub płatki, zanurzonych w lekko zagęszczonym soku pomidorowym, poddany procesowi sterylizacji cieplnej. Zgodnie z wymaganiami na rok 2026:

Skład: Wyłącznie pomidory i sok pomidorowy. **Niedopuszczalny dodatek soli i cukru.**

Regulatory: Dopuszcza się wyłącznie naturalny regulator kwasowości (kwas cytrynowy), o ile jest to niezbędne dla procesu.

Jakość: Produkt wolny od resztek skórek, szypułek i zanieczyszczeń mineralnych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

POMIDORY KROJONE BEZ SKÓRY - PUSZKA		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd i konsystencja	Pomidory krojone powinny mieć regularny, równomierny kształt, z zachowaniem odpowiednich rozmiarów kawałków. Płatki lub kawałki pomidorów nie mogą być zbyt drobne ani zmielone. Konsystencja powinna być odpowiednia, zachowując twardość i jędrność, bez oznak nadmiernej miękkości lub rozpadu.
2.	Barwa	Pomidory krojone powinny mieć intensywnie czerwoną barwę, typową dla świeżych, dojrzałych pomidorów. Barwa musi być jednolita, bez zabarwienia nieregularnego, bladego czy ciemniejszych plam, które mogłyby wskazywać na niewłaściwe przechowywanie lub zanieczyszczenie.
2.	Zapach	Zapach pomidorów krojonych w puszcze powinien być świeży i charakterystyczny dla tego warzywa. Musi być przyjemny i intensywny, ale nie przytłaczający. Niedopuszczalne są obce zapachy, takie jak fermentacja, pleśń czy zjeżdżałość, które mogą świadczyć o niewłaściwym przechowywaniu lub problemach z jakością produktu.
3.	Smak	Smak pomidorów powinien być naturalnie słodki, z wyraźnie wyczuwalną nutą kwaskowatości typową dla pomidorów. Smak powinien być czysty, bez obcych posmaków, takich jak gorzki czy metaliczny, które mogą sugerować problemy z jakością produktu lub nieodpowiednie warunki przechowywania.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

POMIDORY KROJONE BEZ SKÓRY - PUSZKA			
L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania (w 100g produktu)	Metody badań
1.	Masa pomidorów po odcieku	min. 60% masy netto	Wagowa
2.	Ekstrakt ogólny (Brix)	min. 5,0%	PN-EN 12143
3.	Sól (naturalny sól)	max. 0,05 g (brak soli dodanej)	PN-A-75101
4.	Cukry (naturalne)	ok. 3,0 g - 4,5 g	PN-A-75101
5.	Cukry dodane	NIEDOPUSZCZALNE (0,0 g)	PN-A-75101
6.	Tłuszcz	max. 0,2 g	Obliczeniowa
7.	Obecność skórek	BRAK	Wizualna

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek. PN-A-75050 (Przetwory owocowe i warzywne – Pobieranie próbek).

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 400 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

79. POMIDORY SUSZONE W OLEJU KROJONE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pomidorów suszonych w zalewie.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pomidorów suszonych w zalewie 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Pomidory suszone w oleju krojone – produkt otrzymany z dojrzałych pomidorów poddanych procesowi suszenia (naturalnego lub w suszarniach), pokrojonych w paski lub kawałki, a następnie zalanych olejem roślinnym (np. rzepakowym lub słonecznikowym) z dodatkiem ziół i przypraw. Zgodnie z wymaganiami na rok 2026:

Zalewa: Wyłącznie olej roślinny (niedopuszczalne tłuszcze utwardzone). **Dodatki:** Naturalne zioła, czosnek, kapary. **Niedopuszczalne konserwanty (np. pirosiarczyn sodu)**, które często występują w tanich pomidorach suszonych.

Czystość: Produkt wolny od zafałszowań barwnikami.

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

POMIDORY SUSZONE W OLEJU KROJONE		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Pomidory suszone w zalewie krojone powinny mieć barwę od czerwonej do brunatnej, charakterystyczną dla procesu suszenia. Kolor może się różnić w zależności od stopnia dojrzałości pomidorów oraz metody suszenia, ale powinien być jednolity, bez oznak nadmiernego szernienia lub zniekształceń barwy.
2.	Zapach	Zapach pomidorów suszonych w zalewie powinien być intensywny i charakterystyczny dla suszonych pomidorów. Musi być przyjemny, z wyraźnie wyczuwalną nutą koncentracji pomidorowego aromatu, bez obecności zapachów obcych, takich jak pleśń, fermentacja czy nadmierna kwaśność, które mogłyby świadczyć o nieprawidłowym przechowywaniu.
3.	Smak	Smak pomidorów suszonych w zalewie krojonych powinien być słodko-kwaśny, intensywny i skoncentrowany, typowy dla suszonych pomidorów. Smak powinien oddać pełnię naturalnego smaku pomidorów, z delikatną kwaskowatością i wyczuwalną słodyczą. Niedopuszczalne są jakiegokolwiek obce posmaki, które mogą wskazywać na niewłaściwe przechowywanie lub zanieczyszczenie produktu.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

POMIDORY SUSZONE W OLEJU KROJONE			
L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania (w 100g produktu po odsączeniu)	Metody badań
1.	Masa pomidorów po odcieku	min. 50% masy netto	Wagowa
2.	Sól (Chlorek sodu)	max. 3,5% (Rygorystycznie - standard to 5-7%)	PN-A-75101
3.	Tłuszcz	ok. 12,0 g - 20,0 g (wsiąknięty w produkt)	PN-A-75101
4.	Cukry (naturalne)	max. 12,0 g	PN-A-75101
5.	Cukier dodany	NIEDOPUSZCZALNY (0,0 g)	PN-A-75101
6.	Dwutlenek siarki (E220)	Niedopuszczalny lub zgodnie z etykietą (<10mg/kg)	Laboratoryjna
7.	Szkodniki	Niedopuszczalne	PN-A-74016

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 9 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek: PN-A-75050 .

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 1000G.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być

oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

80. ROZMARYN

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego rozmarynu 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Rozmaryn suszony – produkt otrzymany przez wysuszenie liści rozmarynu lekarskiego (*Rosmarinus officinalis* L.). Produkt w postaci całych lub łamanych igiełek, charakteryzujący się silnym, leśnym aromatem.

Zgodnie z wymaganiami na rok 2026:

Naturalność: 100% naturalny, bez aromatów, barwników i wzmacniaczy smaku.

Czystość: Wolny od gałązek, zdrewniałych łodyg i zanieczyszczeń organicznych.

Bezpieczeństwo: Spełniający rygorystyczne normy w zakresie pestycydów i mikotoksyn (Rozp. 2023/915).

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

ROZMARYN		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Rozmaryn powinien mieć barwę zielonoszarą do ciemnozieloną, jednolitą i naturalną, odpowiednią dla suszonych igiełek tej rośliny. Kolor może różnić się w zależności od formy suszu, ale nie powinien odbiegać od standardu. Jednolitość barwy świadczy o odpowiedniej jakości produktu.
2.	Konsystencja	Konsystencja rozmarynu powinna być sypka, bez obecności zbryleń. Produkt może zawierać drobne listki i igiełki, ale te powinny być łatwe do rozdrobnienia, jeśli to konieczne. Niedopuszczalne są zbrylenia, które mogą świadczyć o niewłaściwym przechowywaniu lub zawilgoceniu produktu.
3.	Zapach	Zapach rozmarynu powinien być intensywny, aromatyczny, charakterystyczny dla tej rośliny. Jego nuta zapachowa powinna być wyraźna i świeża, typowa dla suszonego rozmarynu. Niedopuszczalne są obce zapachy, takie jak stęchlizna, wilgoć czy jakiegokolwiek inne niepożądane aromaty, które mogą świadczyć o złej jakości lub niewłaściwym przechowywaniu.
4.	Smak	Smak rozmarynu powinien być intensywnie aromatyczny, z charakterystyczną dla niego goryczką i pikantnością. Jego smak powinien być czysty, wyrazisty, typowy dla rozmarynu, z nutami ziołowymi i drzewnymi, ale wolny od obcych posmaków. Niedopuszczalne są smaki pleśni, wilgoci lub jakiegokolwiek inne niepożądane smaki, które mogą sugerować niewłaściwą obróbkę czy przechowywanie produktu.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

ROZMARYN			
L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania (w 100g)	Metody badań
1.	Zawartość wody	max. 10,0 %	PN-ISO 939
2.	Zawartość olejku eterycznego	min. 1,0 ml / 100g	PN-ISO 6571
3.	Tłuszcz	ok. 15,0 g (naturalny)	Obliczeniowa
4.	w tym kwasy nasycone	max. 4,5 g	Obliczeniowa
5.	Cukry (naturalne)	max. 0,5 g	PN-A-75101
6.	Sól (naturalny sól)	max. 0,07 g	PN-A-75101

7.	Popiół ogólny	max. 8,0 %	PN-ISO 928
8.	Popiół nierozpuszczalny w HCl	max. 1,0 %	PN-ISO 930
9.	Szkodniki	Niedopuszczalne	PN-A-74016

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek: ISO 948.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 15 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

81. RYŻ JAŚMINOWY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ryżu jaśminowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ryżu jaśminowego 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Ryż jaśminowy – najwyższej jakości ryż długoziarnisty odmiany *Oryza sativa L. indica*, polerowany (biały). Charakteryzuje się naturalnym, subtelnym aromatem kwiatów jaśminu oraz miękką, lekko kleistą strukturą po ugotowaniu. Produkt musi być wolny od modyfikacji genetycznych (**wolny od GMO**).

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

RYŻ JAŚMINOWY		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Ryż jaśminowy powinien mieć białą, jednolitą barwę. Ziarna muszą być czyste, wolne od zanieczyszczeń i wszelkich zabarwień, które mogłyby wskazywać na uszkodzenie lub niewłaściwe przechowywanie. Jednolitość barwy świadczy o wysokiej jakości produktu.
2.	Konsystencja	Konsystencja ryżu jaśminowego powinna być sypka, z ziarnami, które są oddzielone i łatwe do rozdzielania. Niedopuszczalne są zbrylenia, które mogą świadczyć o nadmiernej wilgotności lub niewłaściwym przechowywaniu.
3.	Zapach	Zapach ryżu jaśminowego powinien być delikatny, świeży, charakterystyczny dla tego typu ryżu. Należy do niego subtelna, kwiatowa nuta, która jest naturalna i typowa dla tej odmiany. Niedopuszczalne są obce zapachy, takie jak zapach stęchlizny, pleśni czy jakiegokolwiek inne, które mogą świadczyć o złej jakości lub niewłaściwym przechowywaniu.
4.	Smak	Smak ryżu jaśminowego powinien być naturalny, lekko słodkawy i charakterystyczny dla tej odmiany. Smak powinien być czysty, bez jakichkolwiek obcych posmaków, takich jak gorzkie, kwaśne czy metaliczne, które mogłyby sugerować nieprawidłowe przechowywanie lub przetwarzanie.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

RYŻ JAŚMINOWY			
L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania (w 100g produktu)	Metody badań
1.	Wilgotność	max. 14,0 %	PN-ISO 712
2.	Tłuszcz	ok. 0,7 g (naturalny)	Obliczeniowa
3.	Cukry (naturalne)	max. 0,5 g	PN-A-74039
4.	Sól (naturalny sól)	max. 0,01 g	PN-A-74039
5.	Ziarna połamane	max. 5,0 %	ISO 7301
6.	Zanieczyszczenia organiczne	max. 0,1 %	ISO 7301
7.	Arsen nieorganiczny	Zgodnie z Rozp. 2023/915	Laboratoryjna
8.	Szkodniki	Niedopuszczalne	PN-A-74016

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek: PN-EN ISO 24333

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 1 kg.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

82. RYŻ PARBAOLICZNY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ryżu parabolicznego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ryżu parabolicznego 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Ryż paraboliczny (parboiled) – produkt otrzymany z ziarna ryżu poddanego specjalnej obróbce termicznej z wykorzystaniem pary wodnej pod ciśnieniem przed procesem łuskania. Proces ten powoduje przeniknięcie witamin i składników mineralnych z okrywy do wnętrza ziarna oraz utwardzenie skrobi. Ryż charakteryzuje się jasnożółtą lub kremową barwą w stanie suchym, która po ugotowaniu staje się biała. Produkt wolny od GMO.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

RYŻ PARABOLICZNY		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Ryż paraboliczny powinien mieć jasnokremową barwę, jednolitą na całej powierzchni ziaren. Ziarna muszą być czyste, bez plam czy przebarwień, które mogłyby wskazywać na niewłaściwe przechowywanie lub obróbkę.
2.	Konsystencja	Konsystencja ryżu parabolicznego powinna być sypka, a ziarna muszą być oddzielne i łatwe do rozdzielania. Niedopuszczalne są jakiegokolwiek zbrylenia, które mogą wskazywać na zbyt wysoką wilgotność lub złe warunki przechowywania.
3.	Zapach	Zapach ryżu parabolicznego powinien być naturalny, świeży, charakterystyczny dla ryżu. Należy do niego czysty, neutralny zapach bez jakichkolwiek obcych zapachów, takich jak pleśń, stęchlizna czy chemiczne odczucia, które mogą świadczyć o niewłaściwym przechowywaniu.
4.	Smak	Smak ryżu parabolicznego powinien być naturalny, delikatny, z subtelną słodyczą. Produkt nie może mieć żadnych obcych posmaków, takich jak gorzkie czy metaliczne, które mogą sugerować nieodpowiednią jakość produktu lub nieprawidłowe przechowywanie.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania (w 100g produktu)	Metody badań
1.	Wilgotność	max. 14,0 %	PN-ISO 712
2.	Tłuszcz	ok. 0,7 g – 1,0 g (naturalny)	Obliczeniowa
3.	w tym kwasy nasycone	ok. 0,2 g	Obliczeniowa
4.	Cukry (naturalne)	max. 0,5 g	PN-A-74039
5.	Sól (naturalny sól)	max. 0,01 g	PN-A-74039
6.	Ziarna połamane	max. 5,0 %	ISO 7301
7.	Zawartość amylozy	min. 20% (gwarancja sypkości)	ISO 6647
8.	Arsen nieorganiczny	Zgodnie z Rozp. (UE) 2023/915	Laboratoryjna
9.	Szkodniki	Niedopuszczalne	PN-A-74016

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek: ISO 24333.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 5 kg.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być

oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

83. SOCZEWICA CZERWONA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soczewicy czerwonej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soczewicy czerwonej 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Soczewica czerwona – produkt otrzymany z dojrzałych i oczyszczonych nasion soczewicy jadalnej (*Lens culinaris*), poddanych procesowi mechanicznego obłuszczenia (usuwania twardej okrywy nasiennej) oraz rozdzielania na połówki. Charakteryzuje się intensywną barwą od pomarańczowej do czerwonej oraz krótkim czasem gotowania.

Zgodnie z wymaganiami dla jednostek systemu oświaty na rok 2026:

Stopień przetworzenia: Produkt musi być całkowicie pozbawiony łusek, co zapewnia mu lekkostrawność wymaganą w żywieniu dzieci.

Czystość: Produkt wolny od zanieczyszczeń mineralnych (kamieni, piasku), organicznych (resztek roślin) oraz domieszek innych nasion strączkowych.

Naturalność: Produkt w 100% naturalny. Niedopuszczalny jest dodatek soli, cukru, aromatów, konserwantów oraz substancji polejujących (olejowania nasion w celu nadania połysku).

Bezpieczeństwo: Produkt wolny od organizmów modyfikowanych genetycznie (**wolny od GMO**) oraz spełniający rygorystyczne normy zawartości pozostałości pestycydów.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

SOCZEWICA CZERWONA		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Soczewica czerwona powinna mieć jednolitą, intensywnie czerwoną barwę. Ziarna muszą być równe, bez plam czy przebarwień, które mogą sugerować niewłaściwe warunki przechowywania lub zanieczyszczenia.
2.	Konsystencja	Konsystencja soczewicy czerwonej powinna być sypka, a ziarna powinny być łatwe do oddzielenia. Niedopuszczalne są jakiegokolwiek zbrylenia, które mogą świadczyć o nadmiarze wilgoci, oraz obecność ciał obcych, takich jak kamienie czy zanieczyszczenia. Nasiona regularne, połówkowe, bez nadmiaru mączki (pyłu) na dnie opakowania
3.	Zapach	Zapach soczewicy czerwonej powinien być typowy dla tego produktu, naturalny, świeży, bez jakichkolwiek obcych zapachów, takich jak stęchlizna, pleśń, czy zapach chemikaliów, które mogłyby wskazywać na niewłaściwe przechowywanie.
4.	smak	Smak soczewicy czerwonej powinien być naturalny, charakterystyczny dla tego rodzaju soczewicy, delikatny, bez posmaków obcych, takich jak gorzki czy metaliczny. Produkt musi być świeży i pełnowartościowy w smaku.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania (w 100g produktu)	Metody badań
1.	Wilgotność	max. 14,0 %	PN-ISO 712
2.	Tłuszcz	ok. 1,0 g – 2,2 g (naturalny)	Obliczeniowa
3.	w tym kwasy nasycone	max. 0,4 g	Obliczeniowa
4.	Cukry (naturalne)	max. 2,5 g	PN-A-75101
5.	Sól (naturalny sól)	max. 0,02 g (brak soli dodanej)	PN-A-75101
6.	Białko	min. 24,0 g	PN-EN ISO 20483

7.	Zanieczyszczenia mineralne	max. 0,05% (brak kamyków)	ISO 605
8.	Szkodniki i ich pozostałości	Niedopuszczalne	PN-A-74016

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-EN ISO 24333.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 1 kg.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30

84. SOCZEWICA ZIELONA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania soczewicy zielonej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soczewicy zielonej 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Soczewica zielona – suche, całe i dojrzałe nasiona soczewicy jadalnej (*Lens culinaris*), w odmianie o zielonej lub oliwkowo-zielonej barwie okrywy nasiennej. Produkt naturalny, niepoddany procesowi obłuszczenia, charakteryzujący się zwartą strukturą po ugotowaniu.

Zgodnie z wymaganiami na rok 2026:

Czystość: Produkt wolny od zanieczyszczeń mineralnych (kamieni, piasku), organicznych oraz nasion innych roślin strączkowych.

Jakość: Nasiona o zbliżonej wielkości, wolne od otworków po szkodnikach i przebarwień świadczących o starości (brązowienie).

Naturalność: Produkt 100% naturalny, bez dodatku soli, cukru, aromatów i konserwantów. Wolny od GMO.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

SOCZEWICA ZIELONA		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Soczewica zielona powinna mieć jednolitą, intensywnie zieloną barwę. Ziarna muszą być równe, bez plam czy przebarwień, które mogą sugerować niewłaściwe warunki przechowywania lub zanieczyszczenia.
2.	Konsystencja	Konsystencja soczewicy zielonej powinna być sypka, a ziarna powinny być łatwe do oddzielenia. Niedopuszczalne są jakiegokolwiek zbrylenia, które mogą świadczyć o nadmiarze wilgoci, oraz obecność ciał obcych, takich jak kamienie czy zanieczyszczenia.
3.	Zapach	Zapach soczewicy zielonej powinien być typowy dla tego produktu, naturalny, świeży, bez jakichkolwiek obcych zapachów, takich jak stęchlizna, pleśń, czy zapach chemikaliów, które mogłyby wskazywać na niewłaściwe przechowywanie.
4.	smak	Smak soczewicy zielonej powinien być naturalny, charakterystyczny dla tego rodzaju soczewicy, delikatny, bez posmaków obcych, takich jak gorzki czy metaliczny. Produkt musi być świeży i pełnowartościowy w smaku.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania (w 100g produktu)	Metody badań
1.	Wilgotność	max. 14,0 %	PN-ISO 712
2.	Białko	min. 23,0 g	PN-EN ISO 20483
3.	Tłuszcz	ok. 1,0 g – 1,5 g (naturalny)	Obliczeniowa
4.	w tym kwasy nasycone	max. 0,2 g	Obliczeniowa
5.	Cukry (naturalne)	max. 2,0 g	PN-A-75101
6.	Sól (naturalny sól)	max. 0,02 g (brak soli dodanej)	PN-A-75101
7.	Zanieczyszczenia mineralne	max. 0,05%	ISO 605
8.	Szkodniki	Niedopuszczalne	PN-A-74016

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-EN ISO 24333

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 1 kg.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30

85. SOS SOJOWY JASNY

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania sosu sojowego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soczewicy czerwonej niegazowanej 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Sos sojowy jasny – produkt otrzymany wyłącznie w wyniku naturalnego procesu fermentacji nasion soi oraz ziarna pszenicy (lub bezglutenowego zamiennika) z udziałem kultur pleśni *Aspergillus oryzae* lub *Aspergillus sojae*, solanki i wody. Charakteryzuje się rzadszą konsystencją, jaśniejszą barwą i bardziej słonym profilem smakowym niż sos ciemny.

Zgodnie z wymaganiami na rok 2026:

Metoda produkcji: Wyłącznie naturalna fermentacja (warzenie). Niedopuszczalne są sosy otrzymywane przez chemiczną hydrolizę białka roślinnego.

Czystość składu: Produkt wolny od wzmacniaczy smaku (glutaminianu sodu), sztucznych barwników (np. karmelu amoniakalnego), aromatów oraz konserwantów (sorbinianu potasu, benzoesanu sodu).

Bezpieczeństwo: Produkt musi spełniać rygorystyczne normy zawartości 3-MCPD (3-monochloropropano-1,2-diolu) zgodnie z Rozp. 2023/915.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

SOS SOJOWY		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Sos sojowy powinien mieć brązową, jednolitą barwę, która może wahać się w odcieniach od jasnobrązowego do ciemniejszego brązu. Kolor musi być równomierny, bez jakichkolwiek zanieczyszczeń czy zmienności, które mogą świadczyć o niewłaściwym przechowywaniu lub obróbce.
2.	Konsystencja	Sos sojowy powinien być płynny, o jednnorodnej konsystencji. Nie dopuszcza się obecności osadów, cząsteczek ani zmętnienia. Produkt powinien być klarowny, bez widocznych zanieczyszczeń.
3.	Zapach	Zapach sosu sojowego powinien być charakterystyczny, typowy dla tego produktu, lekko fermentowany, z wyraźną nutą umami. Nie może zawierać obcych zapachów, takich jak stęchlizna, pleśń czy chemiczne aromaty, które mogłyby wskazywać na niewłaściwe warunki przechowywania lub proces produkcji.
4.	smak	Sos sojowy powinien charakteryzować się intensywnym, słono-umamicznym smakiem. Powinien być wyrazisty, pełny, ale nie przytłaczający, z typowym dla sosu sojowego profilem smakowym. Produkt nie może mieć obcych posmaków, takich jak metaliczny czy Smak intensywnie słony, z głęboką nutą umami, bez posmaku chemicznego i nadmiernej kwasowości gorzki, które mogłyby wskazywać na zanieczyszczenie lub niską jakość produktu.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania (w 100ml produktu)	Metody badań
1.	Gęstość względna	1,15 – 1,20 g/cm ³	Piknometryczna
2.	Białko (Azot całkowity)	min. 6,0 g	PN-EN ISO 20483
3.	Sól (Chlorek sodu)	max. 15,0 g (Rygorystycznie dla jasnego)	PN-A-75101
4.	Cukry	max. 5,0 g (naturalne)	PN-A-75101
5.	Cukier dodany / Sacharoza	NIEDOPUSZCZALNY (0,0 g)	PN-A-75101
6.	Tłuszcz	max. 0,5 g	PN-EN ISO 1211

7.	Alkohol etylowy	max. 2,0% (naturalny produkt fermentacji)	Metoda destylacyjna
----	-----------------	---	---------------------

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy. PN-EN ISO 707

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 1 L.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30

86. SÓL O OBNIŻONEJ ZAWARTOŚCI SODU

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego soli 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Sól o obniżonej zawartości sodu (jodowana) – środek spożywczy będący mieszaniną chlorku sodu (NaCl) i chlorku potasu (KCl), w której zawartość sodu została zredukowana o co najmniej 30% w stosunku do tradycyjnej soli kuchennej. Produkt wzbogacony jodkiem potasu lub jodanem potasu.

Zgodnie z wymaganiami na rok 2026:

Jodowanie: Obowiązkowe wzbogacenie w jod w ilości **23–40 mg jodu na 1 kg soli**.

Czystość: Produkt wolny od zanieczyszczeń metalami ciężkimi (arsen, ołów, rtęć, kadm) zgodnie z aktualnymi limitami.

Przeznaczenie: Produkt dedykowany do bezpośredniego spożycia i przygotowywania potraw w celu realizacji wytycznych dotyczących ograniczenia spożycia sodu.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

Sól o obniżonej zawartości sodu		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	barwa biała lub lekko szarawa, jednolita,
2.	Konsystencja	konsystencja sypka, bez zbyleń,
3.	Zapach	zapach neutralny, bez obcych zapachów
3.	Smak	smak słony, charakterystyczny, bez obcych posmaków,

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania	Metody badań
1.	Chlorek sodu (NaCl)	max. 75,0 % (w s.m.)	PN-C-84081-2
2.	Chlorek potasu (KCl)	min. 25,0 %	PN-ISO 2482
3.	Jod (jako pierwiastek)	23 – 40 mg/kg	PN-C-84081-2
4.	Tłuszcz	0,0 g	-
5.	Cukry	0,0 g	-
6.	Sól (jako Sód x 2,5)	ok. 70,0 g / 100g (zredukowana)	Obliczeniowa
7.	Substancja przeciwzbrylająca (E536)	max. 20 mg/kg	PN-C-84081-2
8.	Wilgotność	max. 0,5 %	PN-ISO 2483

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.

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

4. Trwałość.

Sól drobna jest produktem o nieograniczonym okresie trwałości, jeśli jest przechowywana w odpowiednich warunkach.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg odpowiednich norm jakościowych.

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 1,5 kg.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

87. SUSZONE POMIDORY Z CZOSNKIEM I BAZYLIĄ

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania suszonych pomidorów z czosnkiem i bazylią.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego suszonych pomidorów z czosnkiem i bazylią 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Suszone pomidory z czosnkiem i bazylią – mieszanka przyprawowa składająca się z wysuszonych, rozdrobnionych owoców pomidorów (*Solanum lycopersicum*), suszonego czosnku oraz suszonych liści bazylii. Produkt w 100% naturalny, w postaci sypkiej, przeznaczony do poprawy walorów smakowych potraw.

Zgodnie z wymaganiami na rok 2026:

Skład: Wyłącznie naturalne składniki. Niedopuszczalny dodatek soli, cukru, wzmacniaczy smaku (np. glutaminianu sodu) oraz barwników.

Jakość: Produkt wolny od zanieczyszczeń mineralnych, resztek szypułek oraz szkodników.

Metoda utrwalania: Suszenie naturalne lub mechaniczne, bez stosowania konserwantów chemicznych i napromieniania.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

SUSZONE POMIDORY Z CZOSNKIEM I BAZYLIĄ		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Suszone pomidory z czosnkiem i bazylią powinny mieć ciemnoczerwoną barwę, jednolitą i intensywną. Kolor ten świadczy o odpowiedniej dojrzałości pomidorów i jakości procesu suszenia. Brak jakichkolwiek odchyień w odcieniu (np. brązowe plamy) jest istotny dla jakości produktu.
2.	Konsystencja	Konsystencja suszonych pomidorów z czosnkiem i bazylią powinna być elastyczna, lekko wilgotna. Pomidory nie mogą być przesuszone ani zbyt twarde, ale równocześnie muszą mieć odpowiednią sprężystość. Wilgotność nie powinna przekraczać normy, aby zapobiec rozwojowi pleśni.
4.	Zapach	Zapach suszonych pomidorów powinien być wyraźnie charakterystyczny, typowy dla pomidorów suszonych, z dodatkiem nut czosnku i bazylii. Te ziołowe i czosnkowe nuty powinny być dobrze wyważone, bez obecności zapachów obcych (np. pleśni, stęchlizny).
5.	Smak	Smak pomidorów z czosnkiem i bazylią powinien być intensywnie aromatyczny, z wyraźnie wyczuwalnymi nutami pomidorów, czosnku i bazylii. Produkt nie może mieć żadnych posmaków obcych, takich jak kwaśność, goryczka czy inne niepożądane smaki, które mogłyby świadczyć o niewłaściwym przechowywaniu lub procesie produkcji.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania (w 100g produktu)	Metody badań
1.	Wilgotność	max. 12,0 %	PN-ISO 939
2.	Tłuszcz	ok. 1,0 g – 3,0 g (naturalny)	Obliczeniowa
3.	w tym kwasy nasycone	max. 0,5 g	Obliczeniowa
4.	Cukry (naturalne)	max. 2,0 g	PN-A-75101
5.	Cukry dodane	NIEDOPUSZCZALNE (0,0 g)	PN-A-75101
6.	Sól (naturalny sól)	max. 1,0 g (brak soli dodanej)	PN-A-75101

7.	Popiół ogólny	max. 10,0 %	PN-ISO 928
8.	Szkodniki i ich pozostałości	Niedopuszczalne	PN-A-74016

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek: PN-ISO 948

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 i Tabeli 2

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 15 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

88. TYMIANEK

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego tymianku 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Tymianek suszony – wysuszone, rozdrobnione liście i kwiatostany tymianku (*Thymus vulgaris* L.), charakteryzujące się intensywnym zapachem i smakiem typowym dla tej przyprawy.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

TYMIANEK		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Tymianek powinien mieć zielonkavo-brązową barwę, jednolitą, bez widocznych odchyień w kolorze. Barwa ta świadczy o odpowiednim suszeniu i przechowywaniu, zachowując naturalny wygląd ziół. Produkt nie może posiadać ciemnych plam ani odcieni, które mogłyby świadczyć o nieodpowiedniej obróbce.
2.	Konsystencja	Tymianek musi być sypki, drobno rozdrobniony, bez zbryleń. Ważne jest, aby zioła były łatwe do rozproszenia, co świadczy o ich odpowiedniej jakości i odpowiednim procesie suszenia. Zbrylenia mogą wskazywać na zbyt dużą wilgotność lub nieodpowiednie przechowywanie.
4.	Zapach	Zapach tymianku powinien być intensywny i aromatyczny, charakterystyczny dla tego zioła, z wyraźnie wyczuwalnymi nutami ziołowymi. Nie może on zawierać żadnych obcych zapachów, takich jak pleśń czy stęchlizna, które mogłyby świadczyć o nieodpowiednim przechowywaniu.
5.	Smak	Smak tymianku powinien być charakterystyczny, intensywnie ziołowy, bez jakichkolwiek posmaków obcych. Smak ten musi być wyważony i typowy dla tymianku, z wyraźnymi nutami korzennymi i lekko pikantnymi. Produkt nie może mieć gorzkich, kwaśnych ani innych niepożądanych posmaków.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

TYMIANEK			
L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania (w 100g produktu)	Metody badań
1.	Wilgotność	max. 12,0 %	PN-ISO 939
2.	Tłuszcz	ok. 4,0 g – 7,0 g (naturalny)	Obliczeniowa
3.	w tym kwasy nasycone	max. 2,5 g	Obliczeniowa
4.	Cukry (naturalne)	max. 2,0 g	PN-A-75101
5.	Cukry dodane	NIEDOPUSZCZALNE (0,0 g)	PN-A-75101
6.	Sól (naturalny sól)	max. 0,15 g (brak soli dodanej)	PN-A-75101
7.	Popiół ogólny	max. 12,0 %	PN-ISO 928
8.	Szkodniki i ich pozostałości	Niedopuszczalne	PN-A-74016

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg odpowiednich norm jakościowych.

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 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowani

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 10 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być

oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

89. ZIELE ANGIELSKIE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ziela angielskiego.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ziela angielskiego 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Ziele angielskie

Wysuszone, wykształcone, lecz niedojrzałe owoce (jagody) rośliny *Pimenta officinalis* L.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

ZIELE ANGIELSKIE		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Ziele angielskie powinno mieć barwę swoistą, od jasno-brązowej do ciemno-brunatnej, jednolitą i bez widocznych przebarwień. Nie dopuszcza się plam ani odchyleń od naturalnego koloru, które mogłyby świadczyć o niewłaściwym przechowywaniu lub niskiej jakości surowca.
2.	Kształt	Owoce ziela angielskiego muszą być kuliste, z dobrze widoczną pozostałością 4-działowego kielicha oraz szypułki. Struktura powinna być twarda, bez śladów uszkodzeń mechanicznych lub deformacji, które mogłyby świadczyć o złych warunkach transportu lub przechowywania.
3.	Zapach	Zapach powinien być swoisty, intensywny, przypominający połączenie goździków, cynamonu i gałki muskatołowej. Nie może zawierać obcych zapachów, takich jak stęchlizna, pleśń czy inne niepożądane aromaty, które mogłyby świadczyć o złej jakości produktu.
4.	Smak	Smak ziela angielskiego musi być słodko-piekący, intensywny, typowy dla tej przyprawy. Nie dopuszcza się obecności posmaków obcych, które mogłyby wskazywać na procesy fermentacyjne lub niewłaściwe przechowywanie.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania (w 100g produktu)	Metody badań
1.	Wilgotność	max. 12,0 %	PN-ISO 939
2.	Tłuszcz	ok. 8,0 g – 10,0 g (naturalny)	Obliczeniowa
3.	w tym kwasy nasycone	max. 3,0 g	Obliczeniowa
4.	Cukry (naturalne)	max. 1,0 g	PN-A-75101
5.	Cukry dodane	NIEDOPUSZCZALNE (0,0 g)	PN-A-75101
6.	Sól (naturalny sól)	max. 0,2 g (brak soli dodanej)	PN-A-75101
7.	Popiół ogólny	max. 6,0 %	PN-ISO 928
8.	Szkodniki i ich pozostałości	Niedopuszczalne	PN-A-74016

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg ISO 948. Weryfikacja wizualna i organoleptyczna.

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 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowani

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania 12 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.

90. ZIOŁA PROWANSALSKIE

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ziół prowansalskich.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego ziół prowansalskich 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Zioła prowansalskie - mieszanka suszonych ziół aromatycznych, które mogą zawierać m.in.: tymianek, rozmaryn, oregano, majeranek, bazylię, szalwię, estragon i inne.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

ZIOŁA PROWANSALSKIE		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Barwa	Zioła prowansalskie powinny mieć jednolitą barwę, mieszczącą się w odcieniach zielono-brązowych, wynikających z naturalnej kompozycji suszonych ziół. Nie dopuszcza się obecności przebarwień, plam czy oznak niejednorodnego suszenia, które mogłyby wskazywać na niską jakość produktu.
2.	Kształt	Mieszanek powinna być drobno rozdrobniona, sypka, jednorodna, bez zbryleń czy widocznych większych fragmentów. Niedopuszczalne są twarde lub zdrewniałe części, które mogłyby obniżyć jakość użytkową produktu. Struktura powinna być delikatna, co pozwala na równomierne uwalnianie aromatów w trakcie gotowania.
3.	Zapach	Zioła prowansalskie powinny charakteryzować się intensywnym, przyjemnym i harmonijnym aromatem, będącym połączeniem różnych suszonych ziół, takich jak tymianek, rozmaryn, oregano, majeranek czy bazylia. Woń powinna być wyrazista, świeża i naturalna, bez jakichkolwiek obcych zapachów, takich jak stęchlizna, pleśń czy chemiczne nuty, które mogłyby świadczyć o niewłaściwym przechowywaniu.
4.	Smak	Smak mieszanki powinien być charakterystyczny dla połączenia ziół prowansalskich – wyrazisty, lekko ziołowy, z nutami goryczki i delikatną słodyczą. Powinien być dobrze zbalansowany, bez dominacji jednego składnika, co zapewnia harmonijny efekt w potrawach. Niedopuszczalne są jakiegokolwiek obce posmaki, takie jak kwasowość, stęchlizna, nadmierna gorycz czy metaliczny posmak, które mogłyby świadczyć o niskiej jakości surowców lub nieprawidłowym przechowywaniu.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

ZIOŁA PROWANSALSKIE			
L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania (w 100g produktu)	Metody badań
1.	Wilgotność	max. 12,0 %	PN-ISO 939
2.	Tłuszcz	ok. 4,0 g – 6,5 g (naturalny)	Obliczeniowa
3.	w tym kwasy nasycone	max. 2,0 g	Obliczeniowa
4.	Cukry (naturalne)	max. 3,0 g	PN-A-75101
5.	Cukry dodane	NIEDOPUSZCZALNE (0,0 g)	PN-A-75101
6.	Sól (naturalny sól)	max. 0,2 g (brak soli dodanej)	PN-A-75101
7.	Popiół ogólny	max. 12,0 %	PN-ISO 928
8.	Szkodniki i ich pozostałości	Niedopuszczalne	PN-A-74016

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.

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

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 12 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg ISO 948. Weryfikacja wizualna i organoleptyczna.

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 i Tabeli 2

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowani

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.

Dopuszczalna gramatura opakowania do 10 g.

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

6.1.2. Opakowania transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być

oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7.30

91. ŻURAWINA SUSZONA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania żurawiny suszonej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego żurawiny suszonej 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 i tekstami jednolitymi):

- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (t.j. Dz. U. z 2023 r. poz. 1448 z późn. zm.);
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (t.j. Dz. U. z 2022 r. poz. 2255 z późn. zm.);
- Rozporządzenie 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 dla żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (Dz.U. 2026 poz. 197);
- 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 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych;
- Rozporządzenie (UE) 2023/915 w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności;
- Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności;
- Rozporządzenie (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności;

1.3. Definicja

Żurawina suszona – produkt spożywczy otrzymywany z owoców żurawiny (najczęściej *Vaccinium macrocarpon*), poddanych procesowi suszenia, z ewentualnym dodatkiem cukru i/lub soku owocowego w celu złagodzenia naturalnie kwaśnego smaku.

Suszone owoce mają postać miękkich, lekko elastycznych kawałków o barwie od czerwonej do ciemnoczerwonej. Charakteryzują się słodko-kwaśnym smakiem oraz typowym, owocowym zapachem. Produkt jest źródłem błonnika oraz naturalnych związków bioaktywnych (m.in. polifenoli).

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

ŻURAWINA SUSZONA		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	owoce w postaci całych lub krojonych kawałków, miękkie, lekko elastyczne, nieposklejane lub dopuszczalnie lekko zlepione; powierzchnia matowa lub lekko błyszcząca (w przypadku dodatku oleju).
2.	Barwa	od czerwonej do ciemnoczerwonej, jednolita w partii produktu.
3.	Smak i zapach	charakterystyczny, owocowy, bez zapachów obcych (np. stęchłych, fermentacyjnych). słodko-kwaśny, typowy dla suszonej żurawiny, bez posmaków obcych, gorzkich lub fermentacyjnych.

2.3. Wymagania chemiczne

ŻURAWINA SUSZONA

L.P.	Cecha / Składnik	Wymagania (w 100g produktu)	Metody badań
1.	Wilgotność	max. 18,0 %	PN-EN ISO 665
2.	Tłuszcz (naturalny + olej)	ok. 0,5 g – 1,5 g	Obliczeniowa
3.	w tym kwasy nasycone	max. 0,2 g	Obliczeniowa
4.	Cukry (naturalne + dodane)	max. 65,0 g	PN-A-75101
5.	Cukry dodane	Zgodnie z Rozp. MZ 2016	PN-A-75101
6.	Sól (naturalny sól)	max. 0,05 g (brak soli dodanej)	PN-A-75101
7.	Popiół ogólny	max. 1,0 %	PN-ISO 928
8.	Szkodniki i ich pozostałości	Niedopuszczalne	PN-A-74016

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.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu Odbiorcy.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy: PN-EN ISO 24333: Sprawdzanie znakowania i cech organoleptycznych.

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 i Tabeli 2.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowani

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 transportowe

Produkty należy dostarczać w czystych, suchych i nieuszkodzonych opakowaniach zbiorczych (kartony lub trwała folia zbiorcza), które skutecznie zabezpieczają opakowania jednostkowe przed rozszczelnieniem, zawilgoceniem i zanieczyszczeniem. Każde opakowanie zbiorcze musi być oznakowane etykietą zawierającą nazwę produktu oraz termin przydatności do spożycia. Nie dopuszcza się stosowania opakowań brudnych, uszkodzonych, zastępczych (np. z odzysku po innych

produktach) oraz umieszczania reklam na opakowaniach

6.2. Znakowanie

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- termin przydatności do spożycia,
- masę jednostkową netto,
- wykaz surowców,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej oraz pozostałe informacje 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: 7:30.