

**Publiczna Szkoła Podstawowa Nr 1**  
im. Gabriela Narutowicza  
ul. J. Piłsudskiego 68  
05- 600 Grójec

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**  
**MINIMALNE WYMAGANIA**

**CZĘŚĆ V**  
**DOSTAWA**  
**ŚWIEŻYCH WARZYW I OWOCÓW**

CPV    15300000- 1            Owoce, warzywa i podobne  
produkty

**Załącznik Nr. 1.5. do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. V**  
**Minimalne Wymagania jakościowe**  
**Nr Sprawy: ZP/PSP1/01/2026**

1.	ARBUZ .....	4
2.	BANAN .....	7
3.	BAZYLIA ŚWIEŻA DONICZKA .....	11
4.	BURAK CZERWONY PODŁUŻNY .....	15
5.	CEBULA .....	19
6.	CEBULA CZERWONA .....	23
7.	CUKINIA .....	27
8.	CYTRYNA .....	30
9.	CZOSNEK ŚWIEŻY GŁÓWKA .....	34
10.	DYNIA BAMBINO .....	37
11.	IMBIR KŁĄCZE ŚWIEŻE .....	40
12.	JABŁKA .....	44
13.	KAPUSTA BIAŁA .....	48
14.	KAPUSTA BIAŁA MŁODA .....	52
15.	KAPUSTA CZERWONA .....	56
16.	KAPUSTA KISZONA .....	60
17.	KAPUSTA PEKIŃSKA .....	64
18.	KIWI .....	68
19.	KOPER ZIELONY ŚWIEŻY .....	71
20.	MANDARYNKI ODM. KLEMENTYNKI .....	74
21.	MARCHEW .....	78
22.	MIĘTA ŚWIEŻA DONICZKA .....	82
23.	NATKA PIETRUSZKI .....	86
24.	OGÓRKI ŚWIEŻE .....	89
25.	OGÓRKI KISZONE .....	93
26.	PAPRYKA CZERWONA .....	97
27.	PIECZARKA BIAŁA .....	100
28.	PIETRUSZKA KORZEŃ .....	104
29.	POMARAŃCZE .....	108
30.	POMIDORY .....	111
31.	POMIDORY CHERRY (KOKTAILOWE) .....	115
32.	POR .....	118
33.	ROSZPONKA .....	122

34.	RUKOLA .....	126
35.	RZODKIEW BIAŁA PODŁUŻNA.....	130
36.	RZODKIEWKA.....	133
37.	SAŁATA LODOWA .....	137
38.	SAŁATA MASŁOWA.....	141
39.	SELER KORZEŃ .....	145
40.	SELER NACIOWY .....	148
41.	SOK JABŁKOWY 100 % 5l .....	152
42.	SZCZYPIOREK ŚWIEŻY CIENKI /GRUBY .....	156
43.	SZPINAK BABY.....	160
44.	WINOGRONO.....	164
45.	WŁOSZCZYŻNA.....	168
46.	ZIEMNIAKI JADALNY TYP C .....	171
47.	ZIEMNIAKI MŁODE.....	175

# 1. ARBUZ

## 1. Wstęp

### **1.1. Zakres**

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

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

### **1.2. Dokumenty powołane**

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże – Badanie jakości**

## 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	Owoc świeży, cały, bez uszkodzeń mechanicznych. Skórka gładka, twarda, o typowym zabarwieniu dla odmiany (zielona, często z paskami). Brak oznak gnicia, pleśni i nadmiernego zabrudzenia
2	Mięsz	soczysty, jędrny barwa od różowej do intensywnie czerwonej (zależnie od odmiany) brak przebarwień, włóknistości lub oznak zepsucia
3	Smak i zapach	słodki, charakterystyczny dla dojrzałego arbuza bez posmaku kwaśnego lub gorzkiego świeży, delikatny, charakterystyczny brak zapachu fermentacji lub stęchlizny
4.	Konsystencja	chrupiąca i soczysta nie może być mączysta ani rozmiękła
5.	Wielkość owocu,	owoc powinien być <b>dobrze wyrośnięty</b> , typowy dla danej odmiany najczęściej: <b>małe</b> : ok. 2–4 kg <b>średnie</b> : ok. 4–8 kg <b>duże</b> : powyżej 8 kg
6.	Klasa jakości handlowej	Pierwsza klasa

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3. Wymagania chemiczne

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

### 3. Masa netto

Masa netto 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 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

## 5.2. Metody badań

### 5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

### 5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

### 5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

#### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

#### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikacje zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. BANAN

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże – Badanie jakości**

### 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	<ul style="list-style-type: none"><li>▪ Całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste;</li><li>▪ wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych,</li><li>▪ pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;</li><li>▪ nieuszkodzone przez słońce lub mróz;</li><li>▪ o odpowiednio regularnym kształcie, właściwym dla bananów.</li></ul> <p>dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- nieznaczne wady kształtu, stopnia rozwoju, zabarwienia,</li><li>- nieznaczne wady skórki w granicy 1cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 0,5cm<sup>2</sup> całkowitej powierzchni dla innych wad;</li></ul> <p>nie dopuszcza się owoców pękniętych w miejscu połączenia łodygi z owocem</p>
2	Barwa	Od jasno zielonkawej do jasnożółtej
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
5.	Długość owocu, mm, nie mniej niż	140
6.	Klasa jakości handlowej	Pierwsza klasa

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3. Wymagania chemiczne

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

## 3. Masa netto

Masa netto 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 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

## 5.2. Metody badań

### 5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.



Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

#### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

#### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

#### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

#### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez

obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. BAZYLIA ŚWIEŻA DONICZKA

#### 1. Wstęp

##### 1.1. Zakres

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

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

##### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże – Badanie jakości**

#### 2. Wymagania

##### 2.1. Wymagania ogólne

Bazylia świeża powinna posiadać liście o intensywnie zielonej barwie, świeże, jędrne i nieuszkodzone. Zapach charakterystyczny, aromatyczny, bez obcych nut. Smak typowy dla bazylii, bez posmaków

niepożądanych. Produkt czysty, wolny od zanieczyszczeń, szkodników i oznak psucia, o wyrównanej wielkości liści i pędów.

## 2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

L.P.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	liście świeże, jędrne, całe brak: zwiędnięcia żółknięcia ciemnych plam i przebarwień oznak chorób i szkodników łodygi delikatne, niezdrewniałe
2	Barwa  - zewnętrzna	barwa: intensywnie zielona
3	Smak i zapach	intensywny, świeży, charakterystyczny dla bazylii bez zapachów obcych: stęchlizny pleśni fermentacji  aromatyczny, lekko słodkawy, typowy dla bazylii bez posmaków: gorzkich kwaśnych nieświeżych
4	Jednolitość	liście delikatne, sprężyste <ul style="list-style-type: none"> <li>nie mogą być: <ul style="list-style-type: none"> <li>zwiędnięte</li> <li>miękkie</li> <li>śluzowate</li> </ul> </li> <li>produkt czysty, bez: <ul style="list-style-type: none"> <li>ziemi</li> <li>piasku</li> <li>zanieczyszczeń obcych</li> <li>wolny od szkodników i ich pozostałości</li> <li>bez oznak psucia</li> </ul> </li> </ul>
5.	wielkość	liście średniej wielkości, dobrze rozwinięte długość liści: ok. 3–7 cm pędy długości: ok. 10–20 cm (w przypadku pędzków) surowiec wyrównany pod względem wielkości
6.	Klasa jakości handlowej	Pierwsza klasa

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **2.3. Wymagania chemiczne**

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

### **3. Masa netto**

Masa netto 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 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

### **5. Badania**

#### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

#### **5.2. Metody badań**

##### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

##### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Warzywo niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość warzywa oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. warzywo o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

##### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

##### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

#### **6.1. Pakowanie**

- opakowania:
  - dopuszczone do kontaktu z żywnością
  - czyste, nieuszkodzone
  - zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem
- dopuszczalne formy:

- skrzynki plastikowe
  - kartony tekturowe
- masa opakowania zbiorczego: np. do 10–15 kg (zgodnie z praktyką przetargu )

## **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. BURAK CZERWONY PODŁUŻNY

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

### 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste;</li> <li>▪ wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych,</li> <li>▪ pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;</li> <li>▪ nieuszkodzone przez słońce lub mróz;</li> <li>▪ o odpowiednio regularnym kształcie, właściwym dla buraka czerwonego.</li> </ul> <p>dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nieznaczne wady kształtu, stopnia rozwoju, zabarwienia,</li> <li>- nieznaczne wady skórki w granicy 1cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 0,5cm<sup>2</sup> całkowitej powierzchni dla innych wad;</li> </ul> <p>nie dopuszcza się owoców pękniętych w miejscu połączenia łodygi z owocem</p>
2	Barwa	Ciemnoczerwona, charakterystyczna dla odmiany
	- zewnętrzna	
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
5.	Średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju, cm	od 4 do 10
6.	Klasa jakości handlowej	Pierwsza klasa

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3. Wymagania chemiczne

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

## 3. Masa netto

Masa netto 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 14 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

## **5. Badania**

### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

### **5.2. Metody badań**

#### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

#### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

#### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

#### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią worki raszlowe od 25kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,

- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. CEBULA

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże – Badanie jakości**

### 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste;</li> <li>▪ wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych,</li> <li>▪ pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;</li> <li>▪ nieuszkodzone przez słońce lub mróz;</li> <li>▪ o odpowiednio regularnym kształcie, właściwym dla cebuli .</li> </ul> <p>dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nieznaczne wady kształtu, stopnia rozwoju, zabarwienia,</li> <li>- nieznaczne wady skórki w granicy 1cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 0,5cm<sup>2</sup> całkowitej powierzchni dla innych wad;</li> </ul> <p>nie dopuszcza się owoców pękniętych w miejscu połączenia łodygi z owocem</p>
2	Barwa - zewnętrzna	Jasnożółta do jasnobrązowej
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
5.	Średnica, cm, nie mniej niż	4
6.	Klasa jakości handlowej	Pierwsza klasa

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3. Wymagania chemiczne

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

## 3. Masa netto

Masa netto 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 14 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

## 5. Badania

### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

### **5.2. Metody badań**

#### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

#### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

#### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

#### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

#### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią worki raszlowe od 25kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych

przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez

obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej

- oraz pozostałe informacje zgodne 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. CEBULA CZERWONA

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego cebuli 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):

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

### 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste;</li> <li>▪ wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;</li> <li>▪ nieuszkodzone przez słońce lub mróz;</li> <li>▪ o odpowiednio regularnym kształcie, właściwym dla cebuli czerwonej.</li> </ul> <p>dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nieznaczne wady kształtu, stopnia rozwoju, zabarwienia,</li> <li>- nieznaczne wady skórki w granicy 1cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 0,5cm<sup>2</sup> całkowitej powierzchni dla innych wad;</li> </ul> <p>nie dopuszcza się owoców pękniętych w miejscu połączenia łodygi z owocem</p>
2	Barwa - zewnętrzna	Od ciemnoczerwonej do fioletowej
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
5.	Średnica, cm, nie mniej niż	5
6.	Klasa jakości handlowej	Pierwsza klasa

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3. Wymagania chemiczne

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

## 3. Masa netto

Masa netto 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 14 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

## 5. Badania

### 5.1. Pobieranie próbek



Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

## **5.2. Metody badań**

### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią worki raszlowe od 25kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. CUKINIA

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

### 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	Wygląd	Świeże, twarde, czyste, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), bez wydrążeń, bez pęknięć, dostatecznie dojrzałe, nieprzerośnięte (bez w pełni wykształconych nasion), wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, muszą posiadać ogonek liściowy o maksymalnej długości 3cm; Kształt wydłużony, barwa ciemnozielona; Dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia oraz niewielkie zablźnione pęknięcia skórki pod warunkiem że, nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu;	PN-R-75356
2	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
3	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	
4	Długość pojedynczej cukinii mierzona pomiędzy przecięciem ogonka liściowego a końcem owocu, mm	Od 200mm do 300mm	

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3. Wymagania chemiczne

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

### 3. Masa netto

Masa netto 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 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

### 5. Badania

#### 5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

#### 5.2. Metody badań

##### 5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

##### 5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

#### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

#### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

#### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią worki raszlowe od 25kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. CYTRYNA

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże – Badanie jakości**

### 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste;</li> <li>▪ wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych,</li> <li>▪ pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;</li> <li>▪ nieuszkodzone przez słońce lub mróz;</li> <li>▪ o odpowiednio regularnym kształcie, właściwym dla cytryny .</li> </ul> <p>dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nieznaczne wady kształtu, stopnia rozwoju, zabarwienia,</li> <li>- nieznaczne wady skórki w granicy 1cm długości dla wad o kształcie podłużnym, oraz 0,5cm<sup>2</sup> całkowitej powierzchni dla innych wad;</li> </ul> <p>nie dopuszcza się owoców pękniętych w miejscu połączenia łodygi z owocem</p>
2	Barwa - zewnętrzna	Typowe dla danej odmiany (od cytrynowego do żółtego)
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
5.	Średnica owoców, mm	58-83
6.	Klasa jakości handlowej	Pierwsza klasa

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3. Wymagania chemiczne

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

## 3. Masa netto

Masa netto 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 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr.1

## **5. Badania**

### **5.1. Metody badań**

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

#### **5.1.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

#### **5.1.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

#### **5.1.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

#### **5.1.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy

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

### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikacje zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. CZOSNEK ŚWIEŻY GŁÓWKA

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

### 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	Główki twarde, zwarte, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), o odpowiednio regularnym kształcie, czyste, wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, nieuszkodzone przez słońce lub mróz; z całkiem wysuszonym szczypiorem o długości nieprzekraczającej 3cm, łuską zewnętrzną okrywającą główkę i łuską okrywającą pojedyncze ząbki dopuszczalne są nieznaczne otarcia zewnętrznej skórki główki pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu
2	Barwa - zewnętrzna	Niedopuszczalny obcy
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
5.	Minimalna średnica główek, mm	30
6.	Klasa jakości handlowej	Pierwsza klasa

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3. Wymagania chemiczne

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

### 3. Masa netto

Masa netto 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 14 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

### 5. Badania

#### 5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

#### 5.2. Metody badań

##### 5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

#### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

#### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

#### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

#### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią siatki od 1kg do 3kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikacje zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. DYNIA BAMBINO

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże – Badanie jakości**

### 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	Owoce świeże, całe, zdrowe, bez oznak gnicia, pleśni i uszkodzeń mechanicznych; skórka twarda, gładka lub lekko żebrowana
2.	Barwa - zewnętrzna - miąższ	Charakterystyczna dla odmiany – od jasno pomarańczowej do intensywnie pomarańczowej Zwarty, jędrny, o barwie pomarańczowej, bez przebarwień i oznak zepsucia
3.	Smak i zapach	Delikatny, lekko słodkawy, charakterystyczny dla dyni, bez obcych zapachów
4.	Jednolitość	Produkty jednolite w partii pod względem wielkości, jakości i stopnia dojrzałości
5.	Minimalna średnica główek, mm	Masa jednostkowa najczęściej: ok. 1–3 kg
6.	Klasa jakości handlowej	Pierwsza klasa

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **2.3. Wymagania chemiczne**

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

### **3. Masa netto**

Masa netto 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 14 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

### **5. Badania**

#### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

#### **5.2. Metody badań**

##### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

##### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

#### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

#### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

#### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią siatki od 1kg do 3kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. IMBIR KŁĄCZE ŚWIEŻE

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

#### 1.3 Określenie produktu

Imbir świeży - kłacz



Kłącze imbiru lekarskiego jadalne, świeże kłącze rośliny imbiru (*Zingiber officinale*), przeznaczone do spożycia, stosowane jako warzywo przyprawowe.

## **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	<b>Wygląd</b>	Postać kłączy o nieregularnych kształtach;  Kłącze powinno być świeże, czyste, twarde, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni), bez uszkodzeń, stłuczeń, pęknięć, bez ordzawień skórki, wolne od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, bez zawilgocenia powierzchniowego	PN-R-75356
2	<b>Barwa</b>	- na przekroju kłącza – kremowa do żółtej, - skórki – od kremowej do beżowej	
3	<b>Smak i zapach</b>	Zapach silnie aromatyczny, korzenny, smak palący lekko gorzki, niedopuszczalny smak i zapach obcy	
4	<b>Jednolitość</b>	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, zabarwienia, jakości, wielkości	

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **2.3. Wymagania chemiczne**

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

## **3. Masa netto**

Masa netto 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 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

## **5. Badania**

### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

### **5.2. Metody badań**

#### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

#### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

#### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

#### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

#### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią siatki od 1kg do 3kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikacje zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. JABŁKA

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

### 2. Wymagania

#### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.  
Odmiany jabłek: dowolna

## 2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

L.P.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Całe, zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), czyste;</li> <li>▪ wolne od szkodników i uszkodzeń miąższu przez nich wyrządzonych,</li> <li>▪ pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej;</li> <li>▪ nieuszkodzone przez słońce lub mróz;</li> <li>▪ o odpowiednio regularnym kształcie, właściwym dla jabłek.</li> </ul> <p>Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– nieznaczne wady kształtu, rozwoju, wybarwienia,</li> <li>– lekkie uszkodzenie szypułki,</li> <li>– nieznaczne wady skórki które nie mogą przekraczać: <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ 2 cm na długości w przypadku wad o podłużnym kształcie;</li> <li>▪ 1 cm<sup>2</sup> powierzchni całkowitej w przypadku pozostałych wad,</li> </ul> z wyjątkiem parcha jabłoni, których łączna powierzchnia nie może przekraczać 0,25 cm<sup>2</sup> powierzchni całkowitej produktu;</li> <li>– nieznaczne obtłuczenie nieprzekraczające łącznie powierzchni 1 cm<sup>2</sup>, lecz nieodbarwione; jabłka mogą być bez szypułek, pod warunkiem że miejsce odłamania szypułki jest czyste, a sąsiadująca z nim skórka nie jest uszkodzona</li> </ul>
2	Barwa - zewnętrzna	Typowe dla danej odmiany
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
5.	Średnica owoców, mierzona w najszerszym przekroju poprzącym, mm, nie mniej niż - duże odmiany owocowe - pozostałe odmiany	60 55
6.	Klasa jakości handlowej	Pierwsza klasa

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3. Wymagania chemiczne

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

## 3. Masa netto

Masa netto 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 14 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

#### **5. Badania**

##### **5.1. Metody badań**

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

##### **5.1.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

##### **5.1.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

##### **5.1.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

##### **5.1.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

##### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzynki do 25kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

##### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,

- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. KAPUSTA BIAŁA

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

### 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	Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu
2	Barwa - zewnętrzna	Niedopuszczalny obcy
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
5.	Masa główki, niemniej niż, g - kapusta biała wczesna - kapusta biała	1200 700
6.	Klasa jakości handlowej	Pierwsza klasa

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3. Wymagania chemiczne

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

### 3. Masa netto

Masa netto 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 14 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

### 5. Badania

#### 5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

#### 5.2. Metody badań

**5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

**5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce albo warzywa niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców albo warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

**5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

**5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

**6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie**

**6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią worki raszlowe od 25kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

**6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikacje zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. KAPUSTA BIAŁA MŁODA

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

### 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	Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; todyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu
2	Barwa - zewnętrzna	Niedopuszczalny obcy
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
5.	Masa główki, niemniej niż, g - kapusta biała wczesna - kapusta biała	1200 700
6.	Klasa jakości handlowej	Pierwsza klasa

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3. Wymagania chemiczne

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

## 3. Masa netto

Masa netto 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 14 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

## 5. Badania

### 5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

## **5.2. Metody badań**

### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce albo warzywa niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców albo warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią worki raszlowe od 25kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. KAPUSTA CZERWONA

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego kapusty 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):

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

### 2. Wymagania

#### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.



## 2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

1	Wygląd	Główki powinny być świeże, czyste, zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), zwarte, bez oznak kwitnienia, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; todyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są nieznaczne obicia, przycięcia liści zewnętrznych, niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści oraz nieznaczne uszkodzenia spowodowane mrozem, pod warunkiem że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu
2	Barwa - zewnętrzna	Niedopuszczalny obcy
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
5.	Masa główek, niemniej niż, g	800
6.	Klasa jakości handlowej	Pierwsza klasa

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3. Wymagania chemiczne

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

### 3. Masa netto

Masa netto 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 14 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

## 5. Badania

### 5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

### 5.2. Metody badań

#### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

#### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce albo warzywa niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców albo warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

#### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

#### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

#### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią worki raszlowe od 25kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikacje zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. KAPUSTA KISZONA

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

#### 1.3 Definicja

Kapusta kiszona

Produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez głąbu, pokrojonej, z dodatkiem przypraw, soli spożywczej oraz z dodatkiem lub bez dodatku warzyw i owoców, poddanej fermentacji mlekowej, niepasteryzowany

## **2. Wymagania**

### **2.1. Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)**

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Barwa - skrawków - soku	Biała lub kremowobiała z odcieniem żółtawym Białokremowa, opalizująca
2	Smak i zapach	Charakterystyczny dla kapusty prawidłowo ukwaszonej, aromatyczny, słonokwaśny
3	Konsystencja	Skrawki jędrne, chrupkie

### **2.3 Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Zawartość soku, %(m/m), nie więcej niż	10	PN-A-75101-15
2	Grubość skrawków, mm	0,8-1	PN-A-75101-16
3	pH	3,4-4,0	PN-A-75101-06
4	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy,%(m/m)	1,0-1,5	PN-A-75101-04
5	Zawartość soli, %(m/m),	1,2-2,5	PN-A-75101-10
6	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych,%(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów 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 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 PSP nr 1.

#### **5.1. Metody badań**

##### **5.1.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

##### **5.1.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce albo warzywa niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców albo warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

##### **5.1.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

##### **5.1.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

#### **6.1. Pakowanie**

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

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

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

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

- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. KAPUSTA PEKIŃSKA

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

### 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	Świeża, czysta, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak kwitnienia; Łodyga powinna być ucięta nieco poniżej najniższego poziomu wyrastania liści; liście powinny pozostać mocno przytwierdzone, a miejsce cięcia powinno być czyste; dopuszczalne są przycięcia i niewielkie pęknięcia zewnętrznych liści, pod warunkiem, że nie mają one wpływu na ogólny wygląd, jakość, zachowanie jakości oraz prezentację w opakowaniu
2	Barwa - zewnętrzna	Niedopuszczalny obcy
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
5.	Masa główki, niemniej niż, g	350
6.	Klasa jakości handlowej	Pierwsza klasa

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3. Wymagania chemiczne

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

### 3. Masa netto

Masa netto 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 14 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

### 5. Badania

#### 5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

## **5.2. Metody badań**

### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce albo warzywa niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców albo warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

### **6.1. Pakowanie**

Opakowanie stanowią skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. KIWI**

### **1. Wstęp**

#### **1.1. Zakres**

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

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

#### **1.2. Dokumenty powołane**

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże – Badanie jakości**

### **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	Kiwi ( <i>Actinidia deliciosa</i> ) – świeży owoc egzotyczny, dojrzały, pochodzący z upraw kontrolowanych, przeznaczony do bezpośredniego spożycia, o charakterystycznym owalnym kształcie, pokryty cienką, brązową, lekko owłosioną skórką, z zielonym mięszem i drobnymi, czarnymi nasionami
2	Barwa	skórka brązowa, miąższ zielony, jednolity, bez przebarwień,
3	Smak i zapach	charakterystyczny dla kiwi, słodko-kwaskowy, bez obcych posmaków i zapachów,
4	Jednolitość	owoce jędrne, lekko miękkie (dojrzałe), nieprzejrzałe ani zbyt twarde
5.	wielkość owocu, mm, nie mniej niż	wyrównany w partii (zalecana średnica ok. 5–7 cm),
6.	Klasa jakości handlowej	Pierwsza klasa

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3. Wymagania chemiczne

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

## 3. Masa netto

Masa netto 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 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

## 5.2. Metody badań

### 5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

### 5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

#### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

#### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

#### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią pudła kartonowe lub skrzynki do 15kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez

obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikacje zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. KOPER ZIELONY ŚWIEŻY

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

### 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	Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, praktycznie wolny od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu
2	Barwa	Zielona
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
5.	Masa pęczka, g	50
6.	Klasa jakości handlowej	Pierwsza klasa

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **2.3. Wymagania chemiczne**

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

## **3. Masa netto**

Masa netto 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 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

## **5. Badania**

### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

### **5.2. Metody badań**

#### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.



#### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce albo warzywa niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców albo warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

#### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

#### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

#### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Koperek należy wiązać w pęczki o masie 50g.

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

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. MANDARYNKI ODM. KLEMENTYNKI

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

### 2. Wymagania

#### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## **2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)**

<b>Lp.</b>	<b>Cechy</b>	<b>Wymagania</b>
1	Wygląd	Całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabiżnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia wewnętrznego; Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, rdzawienia itp. - nieznaczne zabiżnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku) - niewielkie i częściowe odstawanie skórki od miąższu
2	Zabarwienie	Typowe dla danej odmiany
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
5	Średnica owoców, mm,	od 43 do 60

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **2.3. Wymagania chemiczne**

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

## **3. Masa netto**

Masa netto 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 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

## **5. Badania**

### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

## **5.2. Metody badań**

### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce albo warzywa niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców albo warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy

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

### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. MARCHEW

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

### 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	Świeże, jędrne, całe, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, uszkodzeń spowodowanych przez mróz), czyste, wolne od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, niezdrewniałe, proste, kształtne (bez bocznych rozgałęzień i rozwidleń), pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, tj. należyć osuszone po umyciu, bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny; nać powinna być równo ucięta na wierzchołku marchwi, bez uszkodzenia korzenia; dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, zabarwienia, zabliźnione pęknięcia, niewielkie pęknięcia lub bruzdy powstałe w wyniku czynności manipulacyjnych lub mycia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktów, jakość, utrzymanie jakości i prezentację w opakowaniu
2	Barwa	Charakterystyczna dla odmiany, jednolita, dopuszcza się zielone lub fioletowe/purpurowe wierzchołki o długości do 1cm w przypadku marchwi o długości nieprzekraczającej 10 cm, oraz do 2cm w przypadku pozostałej marchwi
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
5.	Średnica korzeni mierzona w najszerszym przekroju, cm	od 2 do 4
6.	Klasa jakości handlowej	Pierwsza klasa

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3. Wymagania chemiczne

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

## 3. Masa netto

Masa netto 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 14 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

## 5. Badania

### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

### **5.2. Metody badań**

#### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

#### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce albo warzywa niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców albo warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

#### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

#### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

#### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Koperek należy wiązać w pęczki o masie 50g.

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

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. MIĘTA ŚWIEŻA DONICZKA

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

### 2. Wymagania

#### 2.1. Wymagania ogólne

**Mięta** to roślina zielna należąca do rodziny jasnotowatych, charakteryzująca się intensywnym, świeżym zapachem i smakiem.

## 2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

L.P.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	<ul style="list-style-type: none"> <li>liście świeże, jędrne, całe</li> <li>brak: <ul style="list-style-type: none"> <li>zwiędnięcia</li> <li>żółknięcia</li> <li>ciemnych plam i przebarwień</li> <li>oznak chorób i szkodników</li> </ul> </li> <li>łodygi delikatne, niezdrewniałe</li> </ul>
2	Barwa - zewnętrzna	<ul style="list-style-type: none"> <li>barwa: <b>intensywnie zielona</b></li> </ul>
3	Smak i zapach	<ul style="list-style-type: none"> <li>intensywny, świeży, <b>charakterystyczny dla mięty</b></li> <li>bez zapachów obcych: <ul style="list-style-type: none"> <li>stęchlizny</li> <li>pleśni</li> <li>fermentacji</li> </ul> </li> <li>aromatyczny, lekko słodkawy, typowy dla mięty</li> <li>bez posmaków: <ul style="list-style-type: none"> <li>gorzkich</li> <li>kwaśnych</li> <li>nieświeżych</li> </ul> </li> </ul>
4	Jednolitość	<ul style="list-style-type: none"> <li>liście delikatne, sprężyste</li> <li>nie mogą być: <ul style="list-style-type: none"> <li>zwiędnięte</li> <li>miękkie</li> <li>śluzowate</li> </ul> </li> <li>produkt czysty, bez: <ul style="list-style-type: none"> <li>ziemi</li> <li>piasku</li> <li>zanieczyszczeń obcych</li> <li>wolny od szkodników i ich pozostałości</li> <li>bez oznak psucia</li> </ul> </li> </ul>
5.	wielkość	<ul style="list-style-type: none"> <li>liście średniej wielkości, dobrze rozwinięte</li> <li>długość liści: ok. <b>3–7 cm</b></li> <li>pędy długości: ok. <b>10–20 cm</b> (w przypadku pęczków)</li> <li>surowiec wyrównany pod względem wielkości</li> </ul>
6.	Klasa jakości handlowej	Pierwsza klasa

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3. Wymagania chemiczne

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

### **3. Masa netto**

Masa netto 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 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

### **5. Badania**

#### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

#### **5.2. Metody badań**

##### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

##### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Warzywo niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość warzywa oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. warzywo o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

##### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

##### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

#### **6.1. Pakowanie**

- opakowania:
  - dopuszczone do kontaktu z żywnością
  - czyste, nieuszkodzone
  - zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem
- dopuszczalne formy:
  - skrzynki plastikowe
  - kartony tekturowe
- masa opakowania zbiorczego: np. do 10–15 kg (zgodnie z praktyką przetargu )

## **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. NATKA PIETRUSZKI

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

### 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	Świeża, zdrowa (niedopuszczalne objawy pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysta, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu
2	Barwa	Zielona
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości oraz w miarę możliwości tego samego stopnia dojrzałości i rozwoju
5.	Masa pęczka, g	50
6.	Klasa jakości handlowej	Pierwsza klasa

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **2.3. Wymagania chemiczne**

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

### **3. Masa netto**

Masa netto 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 14 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

### **5. Badania**

#### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

#### **5.2. Metody badań**

##### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

##### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce albo warzywa niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców albo warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

#### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

#### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

#### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Natkę pietruszki należy wiązać w pęczki o masie 50g.

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

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. OGÓRKI ŚWIEŻE

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże – Badanie jakości**

### 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	Wygląd	Świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe (nie dopuszczalne ogórki z objawami gnicia, śladami pleśni), o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; dobrze wykształcone i praktycznie proste (o maksymalnej wysokości łuku: 10mm na każde 10cm długości ogórka); dopuszczalne są nieznaczne zniekształcenia (z wyjątkiem zniekształceń spowodowanych formowaniem się nasion), lekkie otarcia skórki pod warunkiem że są zabiżnione	PN-R-75356
2	Barwa	Zielona, typowa dla odmiany, dopuszczalne rozjaśnienia barwy w części ogórka stykającej się z ziemią w okresie wzrostu	
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny smak gorzki	
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	
5	Minimalna długość ogórków uprawianych pod osłonami, mm - dla ogórków o masie 500g i większej, - dla ogórków o masie 250-500g	300 250	
6	Minimalna waga ogórków, g - gruntowych - odmian spod osłon	180 250	

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3. Wymagania chemiczne

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

## 3. Masa netto

Masa netto 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 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

## 5. Badania

### 5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

## **5.2. Metody badań**

### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce albo warzywa niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców albo warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią worki foliowe do 10kg, kartony perforowane od 10kg do 15kg oraz skrzynki do 20kg wykonane materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez

obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych.

### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. OGÓRKI KISZONE

### **1. Wstęp**

#### **1.1. Zakres**

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

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

#### **1.2. Dokumenty powołane**

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże – Badanie jakości**

#### **1.3 Definicja**

**Ogórki kiszone**

**Załącznik Nr. 1.5. do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. V**  
**Minimalne Wymagania jakościowe**  
**Nr Sprawy: ZP/PSP1/01/2026**

Produkt otrzymany z ogórków świeżych, z dodatkiem roślinnych przypraw aromatyczno-smakowych (m.in. koper, chrzan, liść laurowy, ziele angielskie), w słojej zalewie, poddany naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego, nie pasteryzowany

## **2. Wymagania**

### **2.1. Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### **2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)**

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd ogólny - ogórków  - zalewy	Ogórki całe, kształt możliwie prosty, barwa oliwkowozielona powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych i plam chorobowych; Barwa od białoszarej do zielonkawoszarej, bez oznak śluzowacenia i zapleśnienia, niedopuszczalna zalewa zbyt mętna i ciemna
2	Konsystencja i przekrój poprzeczny	Ogórki jędrne, chrupkie, komory nasienne prawidłowo wypełnione
3	Smak i zapach	Charakterystyczny dla ogórków kwaszonych, z wyczuwalnym smakiem i zapachem przypraw, bez obcych posmaków i zapachów

### **2.3 Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)**

Lp.	Cechy	Wymagania	Metody badań według
1	Wymiary ogórków, cm - długość - średnica	od 6 do 14 od 2 do 5 jednak nie większa niż połowa długości ogórka	pkt. 5.3.2
2	Zawartość ogórków, z następującymi wadami, %(m/m), nie więcej niż: - o nietypowej barwie - lekko zakrzywionych - silnie zakrzywionych, zniekształconych (ogórki o kształcie maczugowatym, przewężone, barylkowate) - z nieznacznymi uszkodzeniami mechanicznymi - z plamami i uszkodzeniami chorobowymi	5 10  2 5 3	PN-A-75101-16
3	Zawartość ogórków, % (m/m), nie więcej niż: - o osłabionej konsystencji - z pustymi kanałami wewnętrznymi	5 4	
4	Dopuszczalna suma wad (poza ogórkami nieznacznie zakrzywionymi i wykazującymi odchylenia od wymaganych wymiarów, % (m/m), nie więcej niż	10	
5	Wartość pH	3,2 - 3,8	PN-A-75101-06
6	Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy, %(m/m), nie mniej niż	0,7	PN-A-75101-04

**Załącznik Nr. 1.5. do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. V**  
**Minimalne Wymagania jakościowe**  
**Nr Sprawy: ZP/PSP1/01/2026**

7	Chlorek sodu, %(m/m)	1,5 – 3,0	PN-A-75101-10
8	Zawartość zanieczyszczeń mineralnych, %(m/m), nie więcej niż	0,03	PN-A-75101-18
9	Stosunek masy ogórków odcikniętych do deklarowanej masy netto, %(m/m), nie mniej niż	45	PN-A-75101-15

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

Zawartość zanieczyszczeń w produkcie, dozwolonych substancji dodatkowych oraz pozostałości pestycydów 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 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 PSP nr 1.

#### **5.1. Metody badań**

##### **5.1.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

##### **5.1.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce albo warzywa niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców albo warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

##### **5.1.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

##### **5.1.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

### **6.1. Pakowanie**

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

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

Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach

### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikacje zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. PAPRYKA CZERWONA

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego papryki 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):

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

### 2. Wymagania

#### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## **2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)**

Papryka czerwona powinna być świeża, o intensywnie czerwonej, jednolitej barwie, jędrna, bez uszkodzeń mechanicznych i oznak psucia. Miąższ chrupiący, soczysty, o słodkawym smaku i charakterystycznym zapachu. Produkt czysty, wolny od zanieczyszczeń i szkodników, o wyrównanej wielkości.

L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	świeża, czysta, twarda, jędrna, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), wolna od szkodników i szkód przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez uszkodzeń spowodowanych przez słońce; Z szypułką, szypułka powinna być równo obcięta a kielich nienaruszony
2.	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy
3.	Jednolitość	Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości, dojrzałości i zabarwienia
4.	wielkość	<ul style="list-style-type: none"><li>• owoce średnie do dużych</li><li>• masa jednostkowa: ok. <b>150–300 g</b></li><li>• wyrównane pod względem wielkości w partii</li></ul>
5.	Klasa jakości handlowej	Pierwsza klasa

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **2.3. Wymagania chemiczne**

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

### **3. Masa netto**

Masa netto 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 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

### **5. Badania**

#### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

#### **5.2. Metody badań**

##### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

#### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce albo warzywa niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców albo warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

#### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

#### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

#### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią worki foliowe perforowane do 5kg oraz kartony perforowane do 5kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. PIECZARKA BIAŁA

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże – Badanie jakości**

### 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	Wygląd	Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), czyste (dopuszcza się obecność śladowych ilości podłoża uprawy na trzonie pieczarek), praktycznie wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, z zamkniętym lub lekko otwartym kapeluszem i odciętą dolną częścią trzonu; dopuszczalne są nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, nieznaczne powierzchniowe obicia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu	PN-A-78509
2	Barwa - powierzchni zewnętrznej kapelusza - blaszek - miąższu	Biała, biało-kremowa, centralnie lekko brązowawy Biała z odcieniem różowym, różowa Biała, biała z odcieniem różowym	
3	Kształt	Kapelusze okrągłe lub półkoliste	
4	Smak i zapach	Charakterystyczny dla pieczarek, niedopuszczalny obcy	
5	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, stadium rozwoju, jakości i wielkości (jeżeli klasyfikowane według wielkości)	
6	Maksymalna długość trzonu, mm	2/3 średnicy kapelusza	
7	Średnica kapelusza, mm	30-65	

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3. Wymagania chemiczne

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

## 3. Masa netto

Masa netto 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 4 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

## **5. Badania**

### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy PN-A-78509.

### **5.2. Metody badań**

#### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

#### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce albo warzywa niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców albo warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

#### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

#### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

### **6.1. Pakowanie**

Opakowanie stanowią skrzynki do 4kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. PIETRUSZKA KORZEŃ

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

#### 1.3 Określenie produktu



Pietruszka korzeń powinna być świeża, zdrowa, o barwie białej do kremowej, bez uszkodzeń mechanicznych i oznak psucia. Miąższ twardy, jędrny, o charakterystycznym zapachu i smaku. Produkt czysty, wolny od zanieczyszczeń i szkodników, o wyrównanej wielkości.

## **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	Wygląd	Jednolite odmianowo, całe, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, jędrne, bez uszkodzeń (dopuszcza się lekkie pęknięcie na skórce), o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla danej odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu	PN-R-75356
2	Zapach , Smak	<ul style="list-style-type: none"> <li>świeży, aromatyczny, charakterystyczny dla pietruszki</li> <li>bez zapachów obcych: <ul style="list-style-type: none"> <li>stęchlizny</li> <li>pleśni</li> <li>fermentacji</li> <li>typowy, lekko słodkawy, korzenny</li> </ul> </li> <li>bez posmaków: <ul style="list-style-type: none"> <li>gorzkich</li> <li>kwaśnych</li> <li>nieświeżych</li> </ul> </li> </ul>	
3	Konsystencja	<ul style="list-style-type: none"> <li>miąższ: <ul style="list-style-type: none"> <li>twardy</li> <li>jędrny</li> <li>soczysty</li> </ul> </li> <li>brak: <ul style="list-style-type: none"> <li>zdrewnienia</li> <li>miękości</li> <li>pustych przestrzeni w środku</li> </ul> </li> </ul>	
4	Czystość , jakość	<ul style="list-style-type: none"> <li>produkt czysty, bez: <ul style="list-style-type: none"> <li>nadmiaru ziemi</li> <li>piasku</li> <li>zanieczyszczeń obcych</li> <li>dopuszcza się lekkie zabrudzenie naturalne (do oczyszczenia)</li> <li>wolny od szkodników i ich pozostałości</li> <li>bez oznak psucia</li> </ul> </li> </ul>	
5	Wielkość	<ul style="list-style-type: none"> <li>korzenie średnie: <ul style="list-style-type: none"> <li>długość: ok. <b>10–20 cm</b></li> <li>średnica: ok. <b>2–5 cm</b> wyrównane pod względem wielkości w partii</li> </ul> </li> </ul>	

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **2.3. Wymagania chemiczne**

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

### **3. Masa netto**

Masa netto 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 14 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

### **5. Badania**

#### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

#### **5.2. Metody badań**

##### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

##### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce albo warzywa niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców albo warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

##### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

##### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

#### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością.

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

## **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikacje zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. POMARAŃCZE

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

### 2. Wymagania

#### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## 2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

Lp.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	Całe, wolne od stłuczeń i nadmiernych zabliźnionych nacięć, zdrowe (bez śladów gnicia i pleśni), odpowiednio dojrzałe i rozwinięte, czyste, praktycznie wolne od szkodników, wolne od uszkodzeń wyrządzonych przez szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej oraz wolne od oznak zwiędnięcia i wysuszenia wewnętrznego; Dopuszczalne są następujące wady pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, zachowanie jakości, prezentację w opakowaniu: - nieznaczne wady kształtu, zabarwienia, - nieznaczne wady skórki wynikające z procesu formowania się owocu, np. srebrne łuski, ordzawienia itp. - nieznaczne zabliźnienia uszkodzeń skórki owocu spowodowane przyczynami mechanicznymi (uszkodzenia gradowe, otarcia, uszkodzenia w trakcie przeładunku)
2	Zabarwienie	Typowe dla danej odmiany (od jasno pomarańczowego do pomarańczowego)
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy
4	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany lub rodzaju handlowego, jakości, wielkości, stopnia dojrzałości
5	Średnica owoców, mm	od 73 do 92

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3. Wymagania chemiczne

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

### 3. Masa netto

Masa netto 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 4 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

### 5. Badania

#### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy PN-A-75356

#### **5.2. Metody badań**

##### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

##### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce albo warzywa niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców albo warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

#### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

#### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

#### **6.1. Pakowanie**

Opakowanie stanowią skrzynki do 4kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. POMIDORY

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

### 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	Wygląd	Charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego; Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), czyste, praktycznie wolne od szkodników i wolne od uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień (zielonych piątek), bez pustych komór na przekroju; Dopuszczalne są nieznaczne wady skórki, kształtu, wybarwienia oraz bardzo nieznaczne ślady obicia pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, własności przechowalnicze, prezentację w opakowaniu; Dla pomidorów „żebrowanych” dopuszcza się: - zabliźnione pęknięcia o długości nie większej niż 1cm, - nieznaczne wypukłości, - małą nieskorkowaciałą narośl, - skorkowacenie blizny kielichowej o powierzchni do 1cm <sup>2</sup> , - delikatną bliznę słupkową o wydłużonym kształcie (przypominającą szew), ale nie dłuższą niż 2/3 największej średnicy owocu	PN-R-75356
2	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
3	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości (jeżeli podlegają temu kryterium), dojrzałości i zabarwienia	
4	Minimalna średnica, mm - pomidory „okrągłe” i „żebrowane” - pomidory „podłużne”	30 30	
5	Maksymalna średnica, mm - pomidory „okrągłe” i „żebrowane” - pomidory „podłużne”	60 60	PN-R-75356

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3. Wymagania chemiczne

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

### 3. Masa netto

Masa netto 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 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

### 5. Badania

#### 5.1. Pobieranie próbek



Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

## **5.2. Metody badań**

### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce albo warzywa niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców albo warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią kartony perforowane do 6kg oraz skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Pomidory należy układać warstwowo do wysokości nie większej niż 20cm.

Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bezobcych zapachów, zabrudzeń, pleśni i uszkodzeń mechanicznych

### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. POMIDORY CHERRY (KOKTAILOWE)

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

### 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	Wygląd	Charakterystyczne dla danej odmiany lub typu handlowego; Zdrowe (bez objawów gnicia, śladów pleśni), całe (wolne od pęknięć), jędrne, czyste, bez szypulek, praktycznie wolne od szkodników i wolne od uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień (zielonych piątek), bez pustych komór na przekroju;	PN-R-75356
2	Barwa	Pomarańczowa, czerwona	
3	Kształt	Kulisty	
4	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
5	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości (jeżeli podlegają temu kryterium), dojrzałości i zabarwienia	
6	Minimalna średnica, mm	20	

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3. Wymagania chemiczne

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

## 3. Masa netto

Masa netto 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 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

## 5. Badania

### 5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

### 5.2. Metody badań

#### 5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

#### 5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce albo warzywa niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców albo warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

#### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

#### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

#### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią kartony perforowane oraz skrzynki do 3kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

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

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. POR

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

### 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	Wygląd	Zdrowe (bez oznak gnicia, pleśni), wolne od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi oraz przyciętymi końcówkami liści i korzeniami; biała lub zielonkawobiała część pora powinna stanowić co najmniej jedną trzecią całkowitej długości lub połowę części osłoniętej; dopuszczalne są nieznaczne wady powierzchniowe, lekkie uszkodzenia liści spowodowane przez przyłżeńce na liściach, nieznaczne pozostałości ziemi na łodydze pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość, prezentację w opakowaniu	PN-R-75356
2	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
3	Jednolitość	Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości (jeżeli dla tego kryterium obowiązuje jednorodność) oraz stopnia rozwoju i zabarwienia	
4	Minimalna średnica , mm	15	

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3. Wymagania chemiczne

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

## 3. Masa netto

Masa netto 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 14 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

## 5. Badania

### 5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

### 5.2. Metody badań

#### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

#### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce albo warzywa niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców albo warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

#### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

#### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

#### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią worki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikacje zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. ROSZPONKA

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże – Badanie jakości**

### 2. Wymagania

#### 2.1. Wymagania ogólne

Roszonka powinna być świeża, o liściach jędrnych, barwy zielonej, bez oznak zwiędnięcia, uszkodzeń i zanieczyszczeń. Zapach charakterystyczny, bez obcych nut. Smak delikatny, bez goryczy. Konsystencja krucha i sprężysta. Produkt wolny od oznak psucia oraz szkodników.

## 2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

L.P.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	<ul style="list-style-type: none"><li>• liście świeże, jędrne, całe</li><li>• brak oznak:<ul style="list-style-type: none"><li>– zwiędnięcia</li><li>– żółknięcia</li><li>– gnicia</li><li>– uszkodzeń mechanicznych</li></ul></li><li>• brak zanieczyszczeń (ziemia, piasek, resztki korzeni)</li></ul>
2	Barwa - zewnętrzna	zielona do ciemnozielonej, jednolita, bez przebarwień i zażółceń
3	Smak i zapach	<ul style="list-style-type: none"><li>• świeży, charakterystyczny dla rozspanki</li><li>• bez zapachów obcych:<ul style="list-style-type: none"><li>– stęchlizny</li><li>– fermentacji</li><li>– pleśni</li><li>– delikatny, lekko orzechowy (typowy dla rozspanki)</li></ul></li><li>• bez posmaków:<ul style="list-style-type: none"><li>– gorzkich</li><li>– kwaśnych</li><li>– nieświeżych</li></ul></li></ul>
4	Jednolitość	liście o zbliżonej wielkości i kształcie, jednorodne pod względem barwy i jakości, bez domieszki innych gatunków oraz bez nadmiernego zróżnicowania w stopniu dojrzałości
5.	wielkość	<ul style="list-style-type: none"><li>• liście <b>małe do średnich</b></li><li>• tworzące <b>kompaktowe rozety</b></li><li>• średnica rozety: ok. <b>5–10 cm</b></li><li>• długość liści: ok. <b>3–8 cm</b></li></ul>
6.	Klasa jakości handlowej	Pierwsza klasa

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3. Wymagania chemiczne

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

### 3. Masa netto

Masa netto 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 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

## **5. Badania**

### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

### **5.2. Metody badań**

#### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

#### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Warzywo niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość warzywa oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. warzywo o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

#### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

#### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

### **6.1. Pakowanie**

- opakowania:
  - dopuszczone do kontaktu z żywnością
  - czyste, nieuszkodzone
  - zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem
- dopuszczalne formy:
  - skrzynki plastikowe
  - kartony tekturowe
- masa opakowania zbiorczego: np. do 10–15 kg (zgodnie z praktyką przetargu )

### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,

- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. RUKOLA

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

### 2. Wymagania

#### 2.1. Wymagania ogólne

„Rukola świeża, klasa I, liście jędrne, czyste, bez oznak zwiędnięcia, gnicia i uszkodzeń, wolne od szkodników i pozostałości środków ochrony roślin. Produkt pakowany w opakowania dopuszczone do

kontaktem z żywnością, oznakowany (producent, pochodzenie, data przydatności). Transport w warunkach chłodniczych. Produkt zgodny z obowiązującymi przepisami prawa żywnościowego.

## **2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)**

L.P.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	„Rukola świeża, klasa I, liście jędrne, czyste, bez oznak zwiędnięcia, gnicia i uszkodzeń
2	Barwa - zewnętrzna	zielona do ciemnozielonej, jednolita, bez przebarwień i zażółceń.”
3	Smak i zapach	charakterystyczny, bez obcych zapachów  bez uszkodzeń mechanicznych brak widocznych pozostałości środków ochrony roślin
4	Jednolitość	liście o zbliżonej wielkości i kształcie, jednorodne pod względem barwy i jakości, bez domieszki innych gatunków oraz bez nadmiernego zróżnicowania w stopniu dojrzałości.”
5.	wielkość	liście średniej wielkości, typowe dla odmiany, nieprzerośnięte ani zbyt drobne, o długości ok. 5–15 cm.”
6.	Klasa jakości handlowej	Pierwsza klasa

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **2.3. Wymagania chemiczne**

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

### **3. Masa netto**

Masa netto 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 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

### **5. Badania**

#### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

#### **5.2. Metody badań**

##### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

#### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Warzywo niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość warzywa oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. warzywo o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

#### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

#### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

#### **6.1. Pakowanie**

- opakowania:
  - dopuszczone do kontaktu z żywnością
  - czyste, nieuszkodzone
  - zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem
- dopuszczalne formy:
  - skrzynki plastikowe
  - kartony tekturowe
- masa opakowania zbiorczego: np. do 10–15 kg (zgodnie z praktyką przetargu )

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikacje zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. RZODKIEW BIAŁA PODŁUŻNA

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

### 2. Wymagania

#### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

## **2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)**

<b>Lp.</b>	<b>Cechy</b>	<b>Wymagania</b>	<b>Metody badań według</b>
1	Wygląd	Zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), wolna od szkodników i uszkodzeń przez nie wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych, z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi; biała część korzenia powinna stanowić co najmniej 3/4 całkowitej długości.	PN-R-75356
2	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
3	Jednolitość	Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz stopnia dojrzałości	
4	Minimalna średnica mm	20	

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **2.3. Wymagania chemiczne**

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

### **3. Masa netto**

Masa netto 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 10 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

## **5. Badania**

### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

### **5.2. Metody badań**

#### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

#### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce albo warzywa niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców albo warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

#### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

#### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

#### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią worki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. RZODKIEWKA

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

### 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	Wygląd	Zdrowa (bez oznak gnicia, pleśni), czysta, niepopękana, praktycznie wolna od szkodników i uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, dostatecznie osuszona, jeśli była myta; liście, jeśli są pozostawione, powinny być świeże, zdrowe, zielonej barwy; korzonek poniżej zgrubienia może być odcięty dopuszczalne są bardzo lekkie otarcia pod warunkiem że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość i prezentację w opakowaniu	PN-R-75356
2	Konsystencja	Jędrna; niedopuszczalna zdrewniała, sparciata	
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
4	Jednolitość	Jednolita w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, kształtu i zabarwienia	
5	Minimalna średnica, mm	25	

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3. Wymagania chemiczne

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

### 3. Masa netto

Masa netto 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 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

### 5. Badania

#### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

#### **5.2. Metody badań**

##### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

##### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce albo warzywa niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców albo warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

#### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

#### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

#### **6.1. Pakowanie**

Opakowanie stanowią kartony perforowane od 10kg do 15kg oraz skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Rzodkiewkę należy wiązać w pęczki.

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

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. SAŁATA LODOWA

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

### 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	Wygląd	Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej; główki odpowiednio ukształtowane, liście sztywne, pofałdowane o barwie od jasnozielonej do zielonej; korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste	PN-R-75356
2	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
3	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	
4	Masa główki, niemniej niż, g	300	
5	Dopuszczalna różnica masy pomiędzy najlżejszą a najcięższą główką sałaty w jednym opakowaniu, jeżeli najlżejsze sztuki ważą: - od 300g do 450g - więcej niż 450g	150 300	

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3. Wymagania chemiczne

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

### **3. Masa netto**

Masa netto 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 3 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

### **5. Badania**

#### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

#### **5.2. Metody badań**

##### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

#### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce albo warzywa niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców albo warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

#### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

#### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

#### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią kartony perforowane od 10kg do 15kg oraz skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Sałatę należy układać w dwie warstwy, główkami skierowanymi do siebie.

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

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. SAŁATA MASŁOWA

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

### 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	Wygląd	Świeża, jędrna, czysta, cała, zdrowa (bez oznak gnicia, śladów pleśni), odpowiednio ukształtowana w główki, wolna od szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawiona nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez pędów nasiennych; korzenie powinny być odcięte blisko u podstawy liści zewnętrznych, a miejsce cięcia powinno być czyste	PN-R-75356
2	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
3	Jednolitość	Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	
4	Masa główki, niemniej niż, g - z upraw gruntowych - z upraw pod osłonami	150 100	
5	Dopuszczalna różnica masy pomiędzy najlżejszą a najcięższą główką sałaty w jednym opakowaniu, jeżeli najlżejsze sztuki ważą: - mniej niż 150g - od 150g do 300g - od 300g do 450g - więcej niż 450g	40 100 150 300	

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3. Wymagania chemiczne

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

### 3. Masa netto

Masa netto 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 3 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

## 5. Badania

### 5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

## **5.2. Metody badań**

### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce albo warzywa niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców albo warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią kartony perforowane od 10kg do 15kg oraz skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością. Sałatę należy układać w dwie warstwy, główkami skierowanymi do siebie.

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

### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. SELER KORZEŃ

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

### 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	Wygląd	Kształtne, twarde, jędrne, bez pustych przestrzeni na przekroju podłużnym, czyste, bez stłuczeń i ordzawień skórki, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni, zmarznięcia), wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej, bez oznak wyrastania pędu kwiatostanowego	PN-R-75356
2	Barwa na przekroju	Biała do białokremowej	
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
4	Jednolitość	Jednolity pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości	
5	Średnica korzenia, mierzona w najszerszym miejscu, mm	od 70 do 130	
6	Dopuszczalna różnica średnic największego i najmniejszego selera w każdym opakowaniu, nie więcej niż, mm	30	

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3. Wymagania chemiczne

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

### 3. Masa netto

Masa netto 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 14 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

### 5. Badania

#### 5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

#### 5.2. Metody badań

##### 5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

##### 5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce albo warzywa niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców albo warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

#### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

#### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

#### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią worki raszlowe od 10kg do 15kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością

Opakowania powinny być całe, czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń i pleśni

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. SELER NACIOWY

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

### 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	łodygi (ogonków liściowych) jędrne, proste, bez oznak zwiędnięcia, uszkodzeń mechanicznych i przebarwień; liście świeże, zielone, bez oznak żółknięcia lub gnicia,
2	Barwa - zewnętrzna	: jasnozielona do zielonej, jednolita, charakterystyczna dla gatunku, bez plam i przebarwień,
3	Smak i zapach	świeży, intensywny, charakterystyczny dla selera, bez obcych zapachów (np. fermentacyjnych lub stęchłych), charakterystyczny, lekko słonawy i aromatyczny, bez goryczy i obcych posmaków,
4	Jednolitość	chrupiąca, soczysta, włóknista w stopniu typowym dla selera naciowego,
5.	wielkość	☑ długość łodyg (ogonków liściowych): <b>min. 20 cm – max. 35 cm</b> , ☑ średnica pojedynczych łodyg: <b>ok. 1,5 – 3 cm</b> , ☑ masa pojedynczego pęczka: <b>ok. 400 – 800 g</b> , ☑ wielkość wyrównana w partii dostawy, bez skrajnie małych lub przerośniętych egzemplarzy.
6.	Klasa jakości handlowej	Pierwsza klasa

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3. Wymagania chemiczne

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

## 3. Masa netto

Masa netto 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 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

## 5. Badania

### 5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

### 5.2. Metody badań

#### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

#### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Warzywo niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość warzywa oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. warzywo o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

#### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

#### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

#### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią worki raszlowe od 25kg do 30kg lub skrzynki do 20kg wykonane z materiałów opakowaniowych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

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

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikacje zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. SOK JABŁKOWY 100 % 5l

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże – Badanie jakości**

### 2. Wymagania

#### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.



## **2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)**

**Sok jabłkowy 100%** to napój otrzymywany wyłącznie z jabłek, bez dodatku cukru, barwników, konserwantów i sztucznych aromatów.

L.P.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	powstaje przez tłoczenie lub odtwarzanie z zagęszczonego soku jabłkowego
2	Barwa - zewnętrzna	może być klarowny lub mętny
3	Smak i zapach	ma naturalny smak i zapach jabłek
4.	Klasa jakości handlowej	Pierwsza klasa

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **2.3. Wymagania chemiczne**

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

## **3. Masa netto**

Masa netto 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 30 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

## **5. Badania**

### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

### **5.2. Metody badań**

#### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

#### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Warzywo niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość warzywa oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. warzywo o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

#### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

#### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

#### **6.1. Pakowanie**

##### **[?] Rodzaj opakowania:**

- butelki szklane lub plastikowe (PET)
- kartony typu Tetra Pak

##### **[?] Pojemność:**

- 1 l lub większe

##### **[?] Cechy opakowania:**

- szczelne, nieuszkodzone
- czyste, bez wycieków
- zabezpieczone przed otwarciem (np. zakrętka z pierścieniem)

##### **[?] Oznakowanie:**

- nazwa produktu „sok jabłkowy 100%”
- skład (100% sok jabłkowy)
- data minimalnej trwałości
- warunki przechowywania

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

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,

- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. SZCZYPIOREK ŚWIEŻY CIENKI /GRUBY

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

### 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	Wygląd ogólny	Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu	PN-R-75356
2	Barwa	Zielona	
3	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
4	Jednolitość	Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy,	
5	Długość szczypiorku, cm, nie więcej niż	25	
6	Masa pęczka, g	50	
7	Zawartość pęczków z wadami jakości, % (m/m), nie więcej niż	10	
8	Zawartość pęczków o innej masie, % (m/m), nie więcej niż	5	

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3. Wymagania chemiczne

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

### 3. Masa netto

Masa netto 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 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

## 5. Badania

### 5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

## **5.2. Metody badań**

### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce albo warzywa niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców albo warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Szczypiorek należy wiązać w pęczki o masie 50g.

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

### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. SZPINAK BABY

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

### 2. Wymagania

#### 2.1. Wymagania ogólne

Szpinak świeży powinien posiadać liście o intensywnie zielonej barwie, jędrne i nieuszkodzone, bez oznak zwiędnięcia, żółknięcia i zanieczyszczeń. Zapach charakterystyczny, świeży. Smak delikatny, bez



**Załącznik Nr. 1.5. do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. V**  
**Minimalne Wymagania jakościowe**  
**Nr Sprawy: ZP/PSP1/01/2026**

posmaków niepożądanych. Produkt czysty, wolny od szkodników i oznak psucia, o wyrównanej wielkości liści.

**2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)**

L.P.	Cechy	Wymagania
1	Wygląd	<ul style="list-style-type: none"> <li>liście świeże, jędrne, całe lub lekko pofałdowane (w zależności od odmiany)</li> <li>brak: <ul style="list-style-type: none"> <li>zwiędnięcia</li> <li>żółknięcia</li> <li>plam i przebarwień</li> <li>oznak chorób i szkodników</li> </ul> </li> <li>ogonki liściowe delikatne, niezdrewniałe</li> </ul>
2	Barwa - czystość  jakość	<ul style="list-style-type: none"> <li>barwa: <b>intensywnie zielona</b></li> <li>produkt czysty, bez: <ul style="list-style-type: none"> <li>ziemi</li> <li>piasku</li> <li>zanieczyszczeń obcych</li> </ul> </li> <li>wolny od szkodników i ich pozostałości</li> <li>bez oznak psucia</li> </ul>
3	Smak i zapach	<ul style="list-style-type: none"> <li>świeży, charakterystyczny dla szpinaku</li> <li>bez zapachów obcych: <ul style="list-style-type: none"> <li>stęchliwy</li> <li>pleśni</li> <li>fermentacji</li> <li>delikatny, lekko roślinny</li> </ul> </li> <li>bez posmaków: <ul style="list-style-type: none"> <li>gorzkich (nadmiernych)</li> <li>kwaśnych</li> <li>nieświeżych</li> </ul> </li> </ul>
4	Jednolitość	<ul style="list-style-type: none"> <li>liście kruche, sprężyste</li> <li>nie mogą być: <ul style="list-style-type: none"> <li>zwiędnięte</li> <li>miękkie</li> <li>śluzowate</li> </ul> </li> </ul>
5.	wielkość	<ul style="list-style-type: none"> <li>liście średniej wielkości, dobrze rozwinięte</li> <li>długość liści: ok. <b>5–15 cm</b></li> <li>dopuszcza się szpinak „baby” (młode, mniejsze liście) – pod warunkiem jednolitości partii</li> <li>surowiec wyrównany pod względem wielkości</li> </ul>
6.	Klasa jakości handlowej	Pierwsza klasa

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

**2.3. Wymagania chemiczne**

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

### **3. Masa netto**

Masa netto 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 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

### **5. Badania**

#### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

#### **5.2. Metody badań**

##### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

##### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Warzywo niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość warzywa oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. warzywo o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

##### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

##### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

#### **6.1. Pakowanie**

- opakowania:
  - dopuszczone do kontaktu z żywnością
  - czyste, nieuszkodzone
  - zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem
- dopuszczalne formy:
  - skrzynki plastikowe

- kartony tekturowe
- masa opakowania zbiorczego: np. do 10–15 kg (zgodnie z praktyką przetargu )

## **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. WINOGRONO

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże – Badanie jakości**

### 2. Wymagania

#### 2.1. Wymagania ogólne

Winogrona świeże, całe, zdrowe, czyste, bez oznak zepsucia, pleśni, fermentacji lub nadmiernego zwiędnięcia. Owoce muszą być wolne od uszkodzeń mechanicznych oraz szkodników.

## **2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)**

<b>L.P.</b>	<b>Cechy</b>	<b>Wymagania</b>
<b>1</b>	<b>Wygląd</b>	Winogrona świeże, całe, zdrowe, czyste, bez oznak zepsucia, pleśni, fermentacji lub nadmiernego zwiędnięcia. Owoce muszą być wolne od uszkodzeń mechanicznych oraz szkodników.
<b>2</b>	<b>Barwa - czystość jakość</b>	Dopuszcza się winogrona o barwie zielonej (jasnozielonej do żółtozielonej), czerwonej lub fioletowej (ciemnogrnatowej), typowej dla danej odmiany. Owoce powinny mieć jednolite wybarwienie, bez przebarwień świadczących o zepsuciu.
<b>3</b>	<b>Smak i zapach</b>	Smak charakterystyczny dla danego gatunku, słodki lub słodko-kwaskowy, bez posmaku obcego (np. gorzkiego, fermentacyjnego). Zapach świeży, przyjemny, bez oznak zepsucia.
<b>4</b>	<b>Jednolitość</b>	Owoce średniej wielkości lub większe, równomiernie rozwinięte. Jagody jędrne, sprężyste, dobrze osadzone na szypułkach. Kiście zwarte, nieuszkodzone.
<b>5.</b>	<b>wielkość</b>	Minimalna średnica jagody: ok. 12–16 mm (w zależności od odmiany).
<b>6.</b>	<b>Klasa jakości handlowej</b>	Pierwsza klasa

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **2.3. Wymagania chemiczne**

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

## **3. Masa netto**

Masa netto 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 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

## **5. Badania**

### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

### **5.2. Metody badań**

#### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

#### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Warzywo niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość warzywa oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. warzywo o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

#### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

#### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

#### **6.1. Pakowanie**

- opakowania:
  - dopuszczone do kontaktu z żywnością
  - czyste, nieuszkodzone
  - zabezpieczające produkt przed zanieczyszczeniem
- dopuszczalne formy:
  - skrzynki plastikowe
  - kartony tekturowe
- masa opakowania zbiorczego: np. do 10–15 kg (zgodnie z praktyką przetargu )

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. WŁOSZCZYNA

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

### 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	Wygląd ogólny	Świeży, zdrowy (bez oznak pleśni, gnicia lub zaparzenia), bez plam, pożółkłych i zaschniętych części, pędów kwiatostanowych i innych zanieczyszczeń obcych (części traw, chwastów), czysty, wolny od szkodników i uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki; dopuszczalne jest nieznaczne zwiędnięcie, ale bez zmiany barwy pod warunkiem, że nie wpływa to na pogorszenie jakości i przydatności do spożycia produktu	PN-R-75356
2	Smak i zapach	Niedopuszczalny obcy	
3	Jednolitość	Jednolity w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości, barwy,	

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## 2.3. Wymagania chemiczne

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

## 3. Masa netto

Masa netto 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 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

## 5. Badania

### 5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

### 5.2. Metody badań

#### 5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

#### 5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce albo warzywa niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców albo warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

#### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

#### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

#### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Szczypiorek należy wiązać w pęczki o masie 50g.

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

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. ZIEMNIAKI JADALNY TYP C

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania ziemniaków jadalnych

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

#### 1.3 Określenie produktu

##### Ziemniaki jadalne

Ziemniaki zebrane po osiągnięciu pełnej dojrzałości o skórce skorkowaciałej

## **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	Wygląd ziemniaków	Jednolite odmianowo, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, nie uszkodzone, nie nadmarzniete, nie porośnięte, o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu	PN-R-74456
2	Minimalna średnica poprzeczna, mm, - dla bulw okrągłych i okrągłoowalnych - dla bulw podłużnych	35 30 a podłużna 2 razy większa od poprzecznej	
3	Zawartość bulw, % wagowy, nie więcej niż 1) zazieleniałych i z wadami wewnętrznymi 2) porażonych zgnilizną 3) zanieczyszczonych mineralnie i organicznie 4) o mniejszej średnicy niż określono w lp.1 (nie mniejszej jednak niż 28mm) 5) porażonych parchem zwykłym 6) uszkodzonych 7) niekształtnych 8) niedojrzałych 9) innych odmian	łącznie do 2 1 1 2 3 3 3 2 2	
4	Zawartość bulw z wadami o których mowa w lp.3 pkt1-6, % wagowy, nie więcej niż	6	PN-R-74456
5	Zawartość bulw z wadami o których mowa w lp.3, % wagowy, nie więcej niż	8	
6	Bulwy: 1) porośnięte kielkami powyżej 3mm 2) nadmiernie zawilgocone na powierzchni 3) zaparzone 4) zapleśniałe 5) zamarzniete 6) zanieczyszczone środkami ochrony roślin	nie dopuszcza się  nie dopuszcza się nie dopuszcza się nie dopuszcza się nie dopuszcza się  nie dopuszcza się	

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **2.3. Wymagania chemiczne**

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

## **3. Masa netto**

Masa netto 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 14 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

#### **5. Badania**

##### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

##### **5.2. Metody badań**

###### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

###### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce albo warzywa niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców albo warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

###### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

###### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

##### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Szczypiorek należy wiązać w pęczki o masie 50g.

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

##### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikacje zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,

- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,
- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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. ZIEMNIAKI MŁODE

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

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

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

#### 1.2. Dokumenty powołane

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

- **Rozporządzenie (WE) nr 178/2002** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego
- **Rozporządzenie (WE) nr 852/2004** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych
- **Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia**
- **Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r.** w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach (*obowiązujące od dnia 1 września 2026 r.*)
- **Rozporządzenie (WE) nr 396/2005** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy
- **Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r.** ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych
- **Rozporządzenie (WE) nr 1333/2008** Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności
- **Rozporządzenie Wykonawcze Komisji (UE) nr 543/2011 z dnia 7 czerwca 2011 r.** ustanawiające szczegółowe zasady stosowania przepisów w odniesieniu do sektora owoców i warzyw
- **Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych**
- **PN-R-75356 Warzywa i owoce świeże** – Badanie jakości

#### 1.3 Określenie produktu

##### Ziemniaki młode

Ziemniaki zebrane przed osiągnięciem pełnej dojrzałości o skórce łuszczącej się.

## **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	Wygląd ziemniaków	Jednolite odmianowo, całe, dojrzałe, zdrowe, niezazieleniałe, czyste, jędrne, bez uszkodzeń (dopuszcza się lekkie pęknięcie na skórce), o kształcie i zabarwieniu miąższu typowym dla danej odmiany, bez pustych miejsc wewnątrz miąższu	PN-R-74456
2	Minimalna średnica poprzeczna, mm, - dla bulw okrągłych i okrągłoowalnych - dla bulw podłużnych	28 28	
3	Zawartość bulw, % wagowy, nie więcej niż 1) zazieleniałych 2) porażonych zgnilizną 3) zanieczyszczonych mineralnie i organicznie 4) o mniejszej średnicy niż określono w lp.1 (nie mniejszej jednak niż 15mm) 5) uszkodzonych 6) innych odmian	1 1 2 3 2 2	PN-R-74456
4	Zawartość bulw z wadami o których mowa w lp.2 pkt 1-4, % wagowy, nie więcej niż	5	
5	Bulwy: 1) nadmiernie zawilgocone na powierzchni 2) zaparzone 3) zapleśniałe 4) zmarznęte 5) zanieczyszczone środkami ochrony roślin	Nie dopuszcza się Nie dopuszcza się Nie dopuszcza się Nie dopuszcza się Nie dopuszcza się	

Dopuszczalne tolerancje dotyczące jakości i wielkości zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **2.3. Wymagania chemiczne**

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

## **3. Masa netto**

Masa netto 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 14 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1.

## **5. Badania**

### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy PN-R-75356.

### **5.2. Metody badań**

#### **5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.**

Wykonać metodą wizualną na zgodność z pkt. 6.1.

#### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizycznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1.

Owoce albo warzywa niespełniające wymagań zawartych w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

Wielkość owoców albo warzyw oznaczać przez pokalibrowanie przy pomocy kalibrownicy lub miarki. Owoce o wielkości niezgodnej z wymaganiami zawartymi w Tabeli 1 należy oddzielić, zważyć i obliczyć ich masę w stosunku do masy próbki, w procentach.

#### **5.2.3. Oznaczenie cech chemicznych**

Według norm podanych w dokumentach powołanych.

#### **5.2.4. Sprawdzanie masy netto**

Wykonać metodą wagową na zgodność z deklaracją producenta / dostawcy.

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

### **6.1. Pakowanie**

Opakowania stanowią skrzynki do 10kg wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Szczypiorek należy wiązać w pęczki o masie 50g.

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

### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdej partii dostawczej należy dołączyć specyfikację zawierającą następujące informacje:

- nazwę produktu,
- nazwę odmiany,
- nazwę dostawcy- producenta, adres,
- kraj pochodzenia,

- warunki przechowywania,
- klasę jakości handlowej
- oraz pozostałe informacje zgodne 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.