

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

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

**CZĘŚĆ VI**  
**DOSTAWA MROŻONEK**

CPV	15896000- 5	Produkty głęboko mrożone
	15331170- 9	Warzywa mrożone
	03311000- 2	Ryby
	15220000- 6	Ryby mrożone, filety rybne i pozostałe mięso ryb

## Spis treści

1.	BROKUŁ RÓŻYCZKI .....	3
2.	BUKIET WARZYW .....	8
3.	FASOLKA SZPARAGOWA ZIELONA CAŁA.....	13
4.	FASOLKA SZPARAGOWA ŻÓŁTA CIĘTA .....	18
5.	FILET MIRUNA 225 G W PLUSIE .....	23
6.	FILET Z ŁOSOSIA ZE SKÓRĄ .....	27
7.	FILET Z MIĘTUSA .....	31
8.	GROSZEK ZIELONY .....	35
9.	KALAFIOR RÓŻYCZKI .....	39
10.	MARCHEWKA KOSTKA.....	44
11.	MARCHEWKA MINI.....	49
12.	MARCHEWKA Z GROSZKIEM .....	54
13.	MIESZANKA KOMPOTOWA .....	59
14.	MIESZANKA CHIŃSKA .....	64
15.	PAPRYKA .....	69
16.	SZPINAK ROZDROBNIONY .....	74
17.	TRUSKAWKI .....	79
18.	WIŚNIE BEZ PESTEK .....	84
19.	WŁOSZCZYŻNA (PASKI/SŁUPKI/KOSTKA) .....	89
20.	ZUPA JARZYNOWA.....	94

## **1. BROKUŁ RÓŻYCZKI**

### **1. Wstęp**

#### **1.1. Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego brokuła mrożonego przeznaczonego 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):

- PN-A-75051 „Mrożone owoce i warzywa – Pobieranie próbek i metody badań”
- 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 (Dz. U. 2026 poz. 197)
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (Dz. Urz. UE L 119 z 05.05.2023, str. 103, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.)

#### **1.3. Definicja**

##### **Brokuł mrożony**

Części róży brokuła, powstałe przez jej rozdzielenie na mniejsze części, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

## **2. Wymagania**

### **2.1. Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

- Nie dopuszcza się dodatku substancji dodatkowych (w tym konserwantów).
- Nie dopuszcza się dodatku soli i cukru.
- Produkt nie może wykazywać oznak rozmrażania i ponownego zamrożenia.

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

<b>BROKUŁ - RÓŻYCZKI</b>		
<b>Lp.</b>	<b>Cechy</b>	<b>Wymagania</b>
1	Wygląd	Różyczki zwarte, czyste, o wielkości 40–60 mm, bez uszkodzeń mechanicznych, bez przerastających listków, nieoblodzone, bez zlepieńców trwałych; dopuszcza się lekkie oszronienie
2	Barwa	Zielona, niedopuszczalne przebarwienia (żółknięcie, brązowienie)
3	Zdrowotność	Bez uszkodzeń chorobowych i szkodnikowych
4	Konsystencja (mrożony)	Twarda, krucha
5	Konsystencja (po ugotowaniu)	Miękka, ale jędrna
6	Smak i zapach	Charakterystyczny dla brokuła, bez zapachów obcych

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

<b>BROKUŁ - RÓŻYCZKI</b>		
<b>L.p.</b>	<b>Wskaźnik</b>	<b>Wymagania</b>
1	Różyczki uszkodzone mechanicznie	≤ 5%
2	Różyczki rozluźnione	≤ 5%
3	Zlepienie trwałe	≤ 2%
4	Różyczki oblodzone	≤ 2%
5	Różyczki z oparzeliną mrozową	≤ 3%
6	Różyczki o niewłaściwej barwie	≤ 10%

7	Różyczki o niewłaściwej wielkości	≤ 10%
8	Różyczki pokruszone	≤ 5%
9	Zanieczyszczenia roślinne	≤ 0,5 cm <sup>2</sup> / 500 g
10	Zanieczyszczenia mineralne	≤ 0,03%
11	Zawartość glazury lodowej	≤ 10%
12	Substancje dodatkowe	niedopuszczalne
13	Zanieczyszczenia chemiczne	zgodnie z Rozp. (UE) 2023/915

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

#### **2.4. Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z obowiązującym prawem. Zamawiający może żądać wyników badań mikrobiologicznych zgodnych z Rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005.

#### **3. Masa netto**

Masa netto zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalne opakowania: 2 kg, 2,5 kg lub 10 kg.

Dopuszczalne odchylenia zgodnie z obowiązującym prawem.

#### **4. Trwałość.**

Minimum **6 miesięcy** od daty dostawy, przy zachowaniu warunków przechowywania.

#### **5. Badania**

##### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051

##### **5.2. Metody badań**

- ocena organoleptyczna – Tabela 1
- ocena fizykochemiczna – Tabela 2
- masa – metoda wagowa
- znakowanie – ocena wizualna

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

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

##### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

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

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

### **5.2.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych

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

### **6.1. Pakowanie**

#### **6.1.1. Pakowanie jednostkowe**

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

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

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

#### **6.1.2. Opakowania transportowe**

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

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

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

### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z:

- Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).
- Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 kwietnia 2024 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. 2024 poz. 611).

Opakowanie zawiera:

- nazwę produktu
- producenta i adres
- masę netto
- termin przydatności
- warunki przechowywania
- skład
- numer partii

### **6.3. Przechowywanie**

Przechowywać w temperaturze  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  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. BUKIET WARZYW**

### **1. Wstęp**

#### **1.1. Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania bukietu warzyw mrożonych składającego się z różyczek kalafiora, różyczek brokuła oraz krojonej marchwi.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego bukietu warzyw mrożonych składającego się z różyczek kalafiora, różyczek brokuła oraz krojonej 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):

- PN-A-75051 „Mrożone owoce i warzywa – Pobieranie próbek i metody badań”
- 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 (Dz. U. 2026 poz. 197)
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (Dz. Urz. UE L 119 z 05.05.2023, str. 103, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.).



### 1.3. Definicja

**Bukiet warzyw mrożony** - mieszanka warzyw składająca się z różyczek kalafiora, różyczek brokuła oraz krojonej marchwi, utrwalona przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C.

## 2. Wymagania

### 2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

### 2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

BUKIET WARZYW		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd owoców / warzyw	Różyczki zwarte, czyste, o wielkości od 30 mm do 60 mm dla kalafiora i brokuła, z bardzo krótko przyciętą łodyżką. Marchew w formie krojonej (plastry lub paski) o równomiernym kształcie. Produkt nieoblodzony, wolny od zlepieńców trwałych, nieuszkodzony mechanicznie.
2.	Barwa owoców/ warzyw	Kalafior o barwie białej lub kremowej, brokuł o barwie zielonej, marchew o barwie pomarańczowej. Niedopuszczalne przebarwienia np. żółtknięcia lub zbrązowienia.
3.	Zdrowotność	Warzywa zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki.
3.	Konsystencja: - w stanie zamrożonym	Twarda, krucha
	- po ugotowaniu	Miękka, ale jędrna
4.	Smak i zapach (po ugotowaniu)	Charakterystyczny dla świeżych warzyw, bez zapachów i posmaków obcych.

### 2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

BUKIET WARZYW			
L.P.	Cecha	Wymagania	Metoda badania
1.	Cukry	Zawartość cukrów ogółem poniżej 5 g / 100 g. Niedopuszczalny dodatek cukrów wolnych/dodanych.	Metoda Luffa-Schoorla lub enzymatyczna
2.	Sól	Zawartość soli poniżej 0,1 g / 100 g (wynikająca wyłącznie z naturalnej zawartości sodu). Zakaz dodawania soli kuchennej.	Metoda Mohra lub miareczkowanie
3.	Tłuszcze	Zawartość tłuszczu poniżej 0,5 g / 100 g. Produkt bez dodatku tłuszczów roślinnych i zwierzęcych.	Metoda Weibulla-Stoldta

**Załącznik Nr. 1.6 do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. VI**  
**Minimalne Wymagania jakościowe**  
**Nr Sprawy: ZP/PSP1/01/2026**

4.	Proporcje składników	Kalafior: min. 30%, Brokuł: min. 30%, Marchew: max. 40% (wagowo).	Metoda wagowa (PN-A-75051)
5.	Zanieczyszczenia organiczne	Max. 0,5% (m/m) – dopuszczalne resztki liści, uszkodzenia.	Wizualna wg normy
6.	Temperatura produktu	Nie wyższa niż -18°C w każdym punkcie opakowania.	Pomiar termometrem igłowym

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

#### **2.4. Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z obowiązującym prawem i przepisami. Zamawiający może żądać wyników badań mikrobiologicznych zgodnych z Rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005. Wolny od *Salmonella* (nieobecna w 25g) oraz spełniać limity dla *Listeria monocytogenes*

#### **3. Masa netto**

Masa netto zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalne opakowania: 2 kg, 2,5 kg lub 10 kg.

Dopuszczalne odchylenia zgodnie z obowiązującym prawem.

#### **4. Trwałość.**

Minimum **6 miesięcy** od daty dostawy, przy zachowaniu warunków przechowywania.

#### **5. Badania**

##### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051

##### **5.2. Metody badań**

- ocena organoleptyczna – Tabela 1
- ocena fizykochemiczna – Tabela 2
- masa – metoda wagowa
- znakowanie
- ocena wizualna

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

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

##### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

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

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

##### **5.2.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych Rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005

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

### **6.1. Pakowanie**

#### **6.1.1. Pakowanie jednostkowe**

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

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

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

#### **6.1.2. Opakowania transportowe**

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

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

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

### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z:

- Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).
- Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 kwietnia 2024 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. 2024 poz. 611).

Opakowanie zawiera:

- nazwę produktu
- producenta i adres
- masę netto
- termin przydatności
- warunki przechowywania
- skład
- numer partii
- wartość odżywcza

### **6.3. Przechowywanie**

Przechowywać w temperaturze  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  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. FASOLKA SZPARAGOWA ZIELONA CAŁA**

#### **1. Wstęp**

##### **1.1. Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fasolki szparagowej całej mrożonej .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli szparagowej mrożonej 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):

- PN-A-75051 „Mrożone owoce i warzywa – Pobieranie próbek i metody badań”
- 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 (Dz. U. 2026 poz. 197)
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (Dz. Urz. UE L 119 z 05.05.2023, str. 103, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.)

##### **1.3. Definicja**

**Fasolka szparagowa zielona cała** – produkt warzywny otrzymany z młodych strąków fasolki zielonej (*Phaseolus vulgaris*), oczyszczonych, pozbawionych końcówek i uszkodzeń mechanicznych, poddanych

procesowi mrożenia bezpośrednio po obróbce w celu zachowania świeżości, koloru i wartości odżywczych.

## **2. Wymagania**

### **2.1. Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

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

<b>FASOLKA SZPARAGOWA ZIELONA CAŁA</b>		
<b>L.P.</b>	<b>Cechy</b>	<b>Wymagania</b>
1.	Wygląd owoców / warzyw	Odcinki strąków z obciętymi końcami o długości jednolite odmianowo, sypkie nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady
2.	Barwa owoców/ warzyw	Intensywnie zielona, nie zbrązowiała, praktycznie jednolita w całej partii
3.	Zdrowotność	Odcinki strąków zdrowe, bez oznak zapleśnienia, gnicia oraz bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki
4.	Konsystencja: - w stanie zamrożonym	Twarda
	- po ugotowaniu	Krucha, bez mączystych ziaren, niegąbczasta, niewłóknista
5.	Smak i zapach (po ugotowaniu)	świeży, charakterystyczny dla fasolki, bez obcych aromatów,

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

<b>FASOLKA SZPARAGOWA ZIELONA CAŁA</b>			
<b>L.P.</b>	<b>Cechy</b>	<b>Wymagania</b>	
1.	Cukry	Zawartość cukrów ogółem poniżej 5 g / 100 g. Bezwzględny zakaz stosowania cukrów dodanych i substancji słodzących.	Analiza etykiety / Deklaracja producenta
2.	Sól	Zawartość soli poniżej 0,1 g / 100 g. Wynika wyłącznie z naturalnej zawartości sodu. Zakaz dodawania soli kuchennej.	Analiza etykiety / Deklaracja producenta
3.	Tłuszcze	Zawartość tłuszczu poniżej 0,5 g / 100 g. Produkt bez dodatku tłuszczów roślinnych i zwierzęcych.	Analiza etykiety / Deklaracja producenta
4.	Zanieczyszczenia mineralne	Max. 0,05% (m/m) – zanieczyszczenia pochodzenia mineralnego (np. piasek).	PN-A-75051

**Załącznik Nr. 1.6 do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. VI**  
**Minimalne Wymagania jakościowe**  
**Nr Sprawy: ZP/PSP1/01/2026**

5.	Włóknistość	Strąki młode, niewłókniste, brak tzw. „łyka”. Dopuszcza się max. 5% strąków z lekkim włóknem.	Organoleptyczna po ugotowaniu / PN-A-75051
6.	Temperatura produktu	Nie wyższa niż -18°C w każdym punkcie opakowania w momencie dostawy.	Pomiar termometrem
7.	GMO	Produkt wolny od organizmów modyfikowanych genetycznie.	Deklaracja producenta

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

#### **2.4. Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z obowiązującym prawem i przepisami Rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005. Zamawiający wymaga, aby produkt był wolny od Salmonella (nieobecna w 25g) oraz Listeria monocytogenes (nieobecna w 25g)

#### **3. Masa netto**

Masa netto zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalne opakowania: 2 kg, 2,5 kg lub 10 kg.

Dopuszczalne odchylenia zgodnie z obowiązującym prawem.

Masa netto po rozmrożeniu (bez wody/ lodu) musi być zgodna z masą deklarowaną na opakowaniu. Nie dopuszcza się nadmiernego glazurowania produktu.

#### **4. Trwałość.**

Minimum **6 miesięcy** od daty dostawy, przy zachowaniu warunków przechowywania.

#### **5. Badania**

##### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051

##### **5.2. Metody badań**

- ocena organoleptyczna – Tabela 1
- ocena fizykochemiczna – Tabela 2
- masa – metoda wagowa
- znakowanie – ocena wizualna

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

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

##### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

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

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

### **5.2.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005

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

### **6.1. Pakowanie**

#### **6.1.1. Pakowanie jednostkowe**

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

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

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

#### **6.1.2. Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

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

### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z:

- Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).
- Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 kwietnia 2024 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. 2024 poz. 611).

Opakowanie zawiera:

- nazwę produktu
- producenta i adres
- masę netto
- termin przydatności
- warunki przechowywania
- skład
- numer partii
- wartość odżywczą



### **6.3. Przechowywanie**

Przechowywać w temperaturze  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  zgodnie z zaleceniami producenta.

### **6.4. Łańcuch chłodniczy**

Dostawca odpowiada za zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego. Produkt wykazujący oznaki rozmrożenia i ponownego zamrożenia (zbrylenie, duża ilość lodu wewnątrz worka) zostanie odrzucony przy odbiorze.

## **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. FASOLKA SZPARAGOWA ŻÓŁTA CIĘTA**

### **1. Wstęp**

#### **1.1. Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fasolki szparagowej mrożonej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fasoli szparagowej mrożonej 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):

- PN-A-75051 „Mrożone owoce i warzywa – Pobieranie próbek i metody badań”
- 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 (Dz. U. 2026 poz. 197)
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (Dz. Urz. UE L 119 z 05.05.2023, str. 103, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.)

#### **1.3. Definicja**

**Fasolka szparagowa żółta cięta** – produkt warzywny otrzymany z młodych strąków fasolki żółtej (*Phaseolus vulgaris*), oczyszczonych, pozbawionych końcówek i uszkodzeń mechanicznych, poddanych

procesowi mrożenia bezpośrednio po obróbce w celu zachowania świeżości, koloru i wartości odżywczych.

## **2. Wymagania**

### **2.1. Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

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

<b>FASOLKA SZPARAGOWA ŻÓŁTA CIĘTA</b>		
<b>L.P.</b>	<b>Cechy</b>	<b>Wymagania</b>
<b>1.</b>	Wygląd owoców / warzyw	Odcinki strąków z obciętymi końcami o długości jednolite odmianowo, sypkie nieoblodzone, wolne od zlepieńców trwałych, nie uszkodzone mechanicznie; nieznaczne oszronienie nie stanowi wady
<b>2.</b>	Barwa owoców/ warzyw	Intensywna żółta, nie zbrązowiała, praktycznie jednolita w całej partii
<b>3.</b>	Zdrowotność	Odcinki strąków zdrowe, bez oznak zapleśnienia, gnicia oraz bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby lub szkodniki
<b>4.</b>	Konsystencja: - w stanie zamrożonym	Twarda
	- po ugotowaniu	Krucha, bez mączystych ziaren, niegąbczasta, niewłóknista
<b>5.</b>	Smak i zapach (po ugotowaniu)	świeży, charakterystyczny dla fasolki, bez obcych aromatów,

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

<b>FASOLKA SZPARAGOWA ŻÓŁTA CIĘTA</b>			
<b>L.P.</b>	<b>Cecha</b>	<b>Wymagania</b>	<b>Metoda badania / Weryfikacja</b>
1.	Cukry	Zawartość cukrów ogółem poniżej 5 g / 100 g. Bezwzględny zakaz stosowania cukrów dodanych i substancji słodzących.	Analiza etykiety / Deklaracja producenta / Metoda Luffa-Schoorla
2.	Sól	Zawartość soli poniżej 0,1 g / 100 g. Wynika wyłącznie z naturalnej zawartości sodu. Zakaz dodawania soli kuchennej.	Analiza etykiety / Deklaracja producenta / Metoda Mohra
3.	Tłuszcze	Zawartość tłuszczu poniżej 0,5 g / 100 g. Produkt bez dodatku tłuszczów roślinnych i zwierzęcych.	Analiza etykiety / Metoda Weibulla-Stoldta
4.	Zanieczyszczenia mineralne	Max. 0,05% (m/m) – zanieczyszczenia pochodzenia mineralnego (np. piasek).	PN-A-75051
5.	Włóknistość	Strąki młode, niewłókniste, brak tzw. „łyka”. Dopuszcza się max. 5% strąków	Organoleptyczna po ugotowaniu / PN-A-75051

		z lekkim włóknem.	
6.	Temperatura produktu	Nie wyższa niż -18°C w każdym punkcie opakowania w momencie dostawy.	Pomiar termometrem igłowym (bezinwazyjny lub wewnątrz)
7.	GMO	Produkt wolny od organizmów modyfikowanych genetycznie.	Deklaracja producenta

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

#### **2.4. Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z obowiązującym prawem i przepisamiZgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005. Zamawiający wymaga, aby produkt był wolny od Salmonella (nieobecna w 25g) oraz Listeria monocytogenes (nieobecna w 25g)

#### **3. Masa netto**

Masa netto zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalne opakowania: 2 kg, 2,5 kg lub 10 kg.

Dopuszczalne odchylenia zgodnie z obowiązującym prawem.

Masa netto po rozmrożeniu (bez wody/łodu) musi być zgodna z masą deklarowaną na opakowaniu. Nie dopuszcza się nadmiernego glazurowania produktu.

#### **4. Trwałość.**

Minimum **6 miesięcy** od daty dostawy, przy zachowaniu warunków przechowywania.

#### **5. Badania**

##### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051

##### **5.2. Metody badań**

- ocena organoleptyczna – Tabela 1
- ocena fizykochemiczna – Tabela 2
- masa – metoda wagowa
- znakowanie – ocena wizualna

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

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

##### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

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

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

##### **5.2.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005

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

### **6.1. Pakowanie**

#### **6.1.1. Pakowanie jednostkowe**

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

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

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

#### **6.1.2. Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

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

### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z:

- Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).
- Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 kwietnia 2024 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. 2024 poz. 611).

Opakowanie zawiera:

- nazwę produktu
- producenta i adres
- masę netto
- termin przydatności
- warunki przechowywania
- skład
- numer partii
- wartość odżywcza

### **6.3. Przechowywanie**

Przechowywać w temperaturze  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  zgodnie z zaleceniami producenta.

#### **6.4.Łańcuch chłodniczy**

Dostawca odpowiada za zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego. Produkt wykazujący oznaki rozmrożenia i ponownego zamrożenia (zbrylenie, duża ilość lodu wewnątrz worka) zostanie odrzucony przy odbiorze.

#### **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. FILET MIRUNA (FILET 225 g +)

### 1. Wstęp

#### 1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta miruny mrożonej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta miruny mrożonej 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 853/2004
- 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 (Dz. U. 2026 poz. 197)
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (Dz. Urz. UE L 119 z 05.05.2023, str. 103, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.)

#### 1.3. Definicja

**Filet z miruny mrożony (Gatunek: *Macruronus novaezelandiae* lub *Macruronus magellanicus*)**

Produkt otrzymany z mięśniowej części ryby, oddzielony od kręgosłupa i pozostałych części anatomicznych.

**Standard obróbki:** Filet bez skóry, bez ości (PBI – *pin bone in* lub PBO – *pin bone out*), z usuniętą błoną otrzewną i linią boczną (tłuszczową).

**Forma:** Filety o masie jednostkowej 225 g i większej (225 g+), o naturalnym kształcie (nieformowane, nieformowane z bloków).

**Metoda mrożenia i pakowania:** Produkt głęboko mrożony metodą **shatter pack** – filety ułożone warstwowo w bloku, przedzielone folią polietylenową, co umożliwia łatwe oddzielenie pojedynczych, nieuszkodzonych sztuk bez konieczności rozmrażania całego opakowania.

**Skład:** 100% filet z ryby. Niedopuszczalny dodatek polifosforanów (E450-E452), soli oraz innych substancji wiążących wodę.

## **2. Wymagania**

### **2.1. Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wady niedopuszczalne ryb:

- zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy;
- smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, inny obcy;
- tekstura tkanki mięsnej: mazista / wysuszona;
- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd;

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

FILET MIRUNA		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	Filety całe, bez skóry, bez ości (PBO – boneless) , tkanka mięsna jasna, kremowo-biała.
2.	Barwa	Naturalna dla miruny (jasna, lekko różowawo-kremowa), nie dopuszcza się barwy żółtej lub brązowej (utlenienie).
3.	Zapach/Smak	Swoisty, łagodny, charakterystyczny dla miruny. Brak zapachu tranu lub amoniaku.
4.	Głazura	Powłoka lodowa (głazura) gładka, przezroczysta, chroniąca filet przed wysychaniem.



### 2.3. Wymagania chemiczne (Tabela 2)

FILET MIRUNA		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Glazura	Maksymalnie 5%.
2.	Sól	Zawartość naturalna, zakaz dodawania soli i polifosforanów (zatrzymujących wodę).
3.	Waga fileta	Średnia waga fileta zgodnie z zamówieniem (225g+).

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

### 2.4. Wymagania mikrobiologiczne

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .

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

### 3. Masa netto

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją dostawcy.

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

### 4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić minimum 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu PSP nr 1

### 5. Badania

#### 5.1. Pobieranie próbek

Próbki należy pobierać w taki sposób, aby jakość pobranego materiału nie uległa zmianie i próbka miała charakter reprezentatywny. Wyznaczenie opakowań z których będą pobierane próbki oraz pobieranie próbek powinno odbywać się sposobem losowym. Sprzęt i naczynia powinny być czyste, wolne od obcych zapachów i nie mogą wpływać na jakość próbki.

#### 5.2. Metody badań

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

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

##### 5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

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

### **6.1. Pakowanie**

#### **6.1.1. Pakowanie jednostkowe**

Opakowanie jednostkowe: Filety pakowane w worki foliowe lub kartony z przekładkami foliowymi (metoda shatter pack), wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Opakowanie musi trwale zabezpieczać produkt przed oparzeliną mrozową, wysychaniem oraz zanieczyszczeniem. Niedopuszczalne jest stosowanie lodu naturalnego bezpośrednio na produkt mrożony.

### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę gatunku ryby,
  - rodzaj opracowania,
  - sposób utrwalania,
  - nazwę dostawcy- producenta, adres,
  - termin przydatności do spożycia,
  - masę jednostkową netto,
  - warunki przechowywania,
  - oznaczenie partii produkcyjnej
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

### **6.3. Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta. Przechowywać w temperaturze **nie wyższej niż -18°C**. Zamawiający nie dopuszcza produktów noszących znamiona rozmrożenia i ponownego zamrożenia (np. zbrylenie filetów, obecność śniegu wewnątrz opakowania).

### **6.4. Łańcuch chłodniczy**

Dostawca odpowiada za zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego. Produkt wykazujący oznaki rozmrożenia i ponownego zamrożenia (zbrylenie, duża ilość lodu wewnątrz worka) zostanie odrzucony przy odbiorze.

## **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. FILET Z ŁOSOSIA ZE SKÓRĄ (PŁAT min. 1,5 kg)**

### **1. Wstęp**

#### **1.1. Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania fileta z łososia ze skórą, płat nie mniej niż 1,5 kg.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta z łososia ze skórą, płat nie mniej niż 1,5 kg 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 853/2004
- 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 (Dz. U. 2026 poz. 197)
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (Dz. Urz. UE L 119 z 05.05.2023, str. 103, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.)

#### **1.3. Definicja**

**Filet (płat) z łososia atlantyckiego mrożony (Gatunek: *Salmo salar*)** – produkt otrzymany przez cięcie równoległe do kręgosłupa, składający się z bocznej części ryby ze skórą.

Standard obróbki (TRIM C/D): Płat całkowicie pozbawiony kręgosłupa, ości brzusznych (żeber) oraz płetw wraz z ich nasadami. Usunięta błona brzuszna oraz tłuszcz brzuszny. Płat musi być oczyszczony z ości między-mięśniowych (pincetowanie).

Forma i wielkość: Płat o naturalnym kształcie, o masie jednostkowej nie mniejszej niż 1,5 kg.

Metoda utrwalania: Produkt głęboko mrożony, pakowany pojedynczo (metoda IVP lub shatter pack), bez śladów ponownego zamrażania.

Skład: 100% ryba. Niedopuszczalny dodatek polifosforanów, soli oraz barwników wpływających na kolor mięsa.

## **2. Wymagania**

### **2.1. Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

#### **Wady niedopuszczalne ryb:**

- zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy;
- smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, inny obcy;
- tekstura tkanki mięsnej: mazista / wysuszona;
- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybom odrażający wygląd;

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

<b>FILET Z ŁOSOSIA ZE SKÓRĄ</b>		
<b>L.P.</b>	<b>Cechy</b>	<b>Wymagania</b>
1.	Wygląd	Płat mięsa (filet) o masie min. 1,5 kg. Skóra czysta, dobrze przylegająca, bez łusek. Brak pozostałości płetw i ości kręgosłupa.
2.	Barwa	Tkanka mięsna o barwie intensywnie różowej do pomarańczowej, jednolita w całym płacie. Nie dopuszcza się zasinień i plam.
3.	Zapach i smak	Czysty, swoisty dla łososia. Brak zapachu jełkiego tłuszczu, mułu lub amoniaku.
4.	Konsystencja	Mięso po rozmrożeniu zwarte, sprężyste, niepozwalające na rozwarstwianie się mięśni. Po obróbce soczyste.
5.	Standard cięcia	Trim C lub D (usunięty kręgosłup, żebra, błona brzuszna, płetwy, tłuszcz brzuszny; w Trim D dodatkowo usunięta linia boczna).

### **2.3. Wymagania chemiczne (Tabela 2)**

FILET Z ŁOSOSIA ZE SKÓRĄ		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Glazura	Maksymalnie 5%.
2.	Masa płata	Nie mniej niż 1,5 kg (płat mrożony jednostkowo).
3.	Substancje dodatkowe	Całkowity zakaz stosowania polifosforanów i barwników syntetycznych.
4.	Sól	Zawartość naturalna (zakaz dodawania soli kuchennej przed mrożeniem).
5.	Zanieczyszczenia	Poziomy metali ciężkich (rtęć, kadm, ołów) zgodne z Rozporządzeniem 2023/915.

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

### **2.4. Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .

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

### **3. Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją dostawcy.

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

### **4. Trwałość.**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić minimum 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu PSP nr 1

### **5. Badania**

#### **5.1. Pobieranie próbek**

Próbki należy pobierać w taki sposób, aby jakość pobranego materiału nie uległa zmianie i próbka miała charakter reprezentatywny. Wyznaczenie opakowań z których będą pobierane próbki oraz pobieranie próbek powinno odbywać się sposobem losowym. Sprzęt i naczynia powinny być czyste, wolne od obcych zapachów i nie mogą wpływać na jakość próbki.

#### **5.2. Metody badań**

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

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

#### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

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

#### **6.1. Pakowanie**

##### **6.1.1. Pakowanie jednostkowe**

Płaty pakowane pojedynczo próżniowo (IVP) lub w folię ochronną, umieszczone w kartonach. Zakaz stosowania lodu naturalnego bezpośrednio na produkt mrożony.

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę gatunku ryby,
  - rodzaj oprawienia,
  - sposób utrwalania,
  - nazwę dostawcy- producenta, adres,
  - termin przydatności do spożycia,
  - masę jednostkową netto,
  - warunki przechowywania,
  - oznaczenie partii produkcyjnej
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

#### **6.3. Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta. Przechowywać w temperaturze **nie wyższej niż - 18°C**. Zamawiający nie dopuszcza produktów noszących znamiona rozmrożenia i ponownego zamrożenia (np. zbrylenie filetów, obecność śniegu wewnątrz opakowania).

#### **6.4. Łańcuch chłodniczy**

Dostawca odpowiada za zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego. Produkt wykazujący oznaki rozmrożenia i ponownego zamrożenia (zbrylenie, duża ilość lodu wewnątrz worka) zostanie odrzucony przy odbiorze.

### **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. FILET Z MIĘTUSA**

### **1. Wstęp**

#### **1.1. Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego fileta ryby z miętusa 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 853/2004
- 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 (Dz. U. 2026 poz. 197)
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (Dz. Urz. UE L 119 z 05.05.2023, str. 103, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.)

#### **1.3. Definicja**

**Filet z miętusa (Lota lota) mrożony** – produkt rybny otrzymany z ryby słodkowodnej gatunku miętus, w postaci płata mięśniowego pozbawionego głowy, wnętrzości, ości kręgosłupa oraz skóry

(opcjonalnie dopuszcza się filet ze skórą – zgodnie z wymaganiami zamawiającego), oczyszczony, bez uszkodzeń mechanicznych i oznak zepsucia.

## **2. Wymagania**

### **2.1. Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

Wady niedopuszczalne ryb:

- zapach mięsa: jełki, kwaśny, gnilny, inny obcy;
- smak mięsa: jełki, kwaśny, gorzki, inny obcy;
- tekstura tkanki mięsnej: mazista / wysuszona;
- występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadający rybm odrażający wygląd;

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

FILET Z MIĘTUSA		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	Filety całe, bez skóry, bez ości, tkanka mięsna czysta, bez pozostałości wnętrzości i krwi.
2.	Barwa	Barwa mięsa biała do kremowej, jednolita, bez zasinień i zażółceń (brak oznak utlenienia tłuszczu).
3.	Zapach	Świeży, swoisty dla ryb słodkowodnych, bardzo łagodny. Brak zapachu mułu lub amoniaku.
4.	Konsystencja	Po rozmrożeniu mięso jędrne, sprężyste, niedopuszczalna konsystencja mazista lub gąbczasta.
5.	Smak (po ugotowaniu)	Delikatny, lekko słodkawy, bez obcych posmaków.

### **2.3. Wymagania chemiczne (Tabela 2)**

FILET Z MIĘTUSA		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Glazura	Maksymalnie 5%.
2.	Dodatki	Całkowity zakaz stosowania polifosforanów (E450-452) oraz soli.



3.	Skład	100% filet z miętusa.
4.	Zanieczyszczenia	Zgodne z Rozporządzeniem 2023/915 (metale ciężkie w normie).

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

#### **2.4. Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .

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

#### **3. Masa netto**

Masa netto powinna być zgodna z deklaracją dostawcy.

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

#### **4. Trwałość.**

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić minimum 6 miesięcy od daty dostawy do magazynu PSP nr 1

#### **5. Badania**

##### **5.1. Pobieranie próbek**

Próbki należy pobierać w taki sposób, aby jakość pobranego materiału nie uległa zmianie i próbka miała charakter reprezentatywny. Wyznaczenie opakowań z których będą pobierane próbki oraz pobieranie próbek powinno odbywać się sposobem losowym. Sprzęt i naczynia powinny być czyste, wolne od obcych zapachów i nie mogą wpływać na jakość próbki.

##### **5.2. Metody badań**

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

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

###### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

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

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

###### **6.1.1. Pakowanie jednostkowe**

Płaty pakowane pojedynczo próżniowo (**IVP**) lub w folię ochronną, umieszczone w kartonach. Zakaz stosowania lodu naturalnego bezpośrednio na produkt mrożony.

## **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z:

- Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).
- Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 kwietnia 2024 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. 2024 poz. 611).

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę gatunku ryby,
  - rodzaj oprawienia,
  - sposób utrwalania,
  - nazwę dostawcy - producenta, adres,
  - termin przydatności do spożycia,
  - masę jednostkową netto,
  - warunki przechowywania,
  - oznaczenie partii produkcyjnej
- oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

## **6.3. Przechowywanie**

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta. Przechowywać w temperaturze **nie wyższej niż - 18°C**. Zamawiający nie dopuszcza produktów noszących znamiona rozmrożenia i ponownego zamrożenia (np. zbrylenie filetów, obecność śniegu wewnątrz opakowania).

## **6.4. Łańcuch chłodniczy**

Dostawca odpowiada za zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego. Produkt wykazujący oznaki rozmrożenia i ponownego zamrożenia (zbrylenie, duża ilość lodu wewnątrz worka) zostanie odrzucony przy odbiorze.

## **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. GROSZEK ZIELONY**

### **1. Wstęp**

#### **1.1. Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego groszku zielonego mrożonego 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):

- PN-A-75051 „Mrożone owoce i warzywa – Pobieranie próbek i metody badań”
- 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 (Dz. U. 2026 poz. 197)
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (Dz. Urz. UE L 119 z 05.05.2023, str. 103, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.)

#### **1.3. Definicja**

**Groszek zielony mrożony** - całe ziarna groszku, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

## **2. Wymagania**

### **2.1. Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

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

<b>GROSZEK ZIELONY</b>		
<b>L.P.</b>	<b>Cechy</b>	<b>Wymagania</b>
1.	Wygląd	Ziarna całe, dobrze wykształcone, sypkie (niepozlepiane). Dopuszcza się do 5% ziaren pękniętych lub uszkodzonych.
2.	Barwa	Intensywnie zielona, jednolita dla całej partii. Brak ziaren zbrązowiałych lub nienaturalnie jasnych.
3.	Zdrowotność	Ziarna zdrowe, czyste, bez oznak gnicia, pleśni oraz bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.
4.	Konsystencja	W stanie zamrożonym: twarda, sypka. Po ugotowaniu: miękka, delikatna, niedopuszczalna konsystencja mączysta lub twarda („kamienista”).
5.	Smak i zapach	Charakterystyczny dla młodego groszku zielonego, słodkawy. Brak zapachów obcych (stęchlizny, fermentacji).

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

<b>GROSZEK ZIELONY</b>			
<b>L.P.</b>	<b>Cechy</b>	<b>Wymagania</b>	<b>Metody badań</b>
1.	Cukry / Sól / Tłuszcz	Brak dodatku soli, cukru i tłuszczu. Zawartość wynikająca wyłącznie z naturalnego składu warzywa.	Analiza etykiety
2.	Zanieczyszczenia roślinne	Max. 0,2% (m/m) – np. fragmenty strąków, liści.	PN-A-75051
3.	Zanieczyszczenia mineralne	Max. 0,03% (m/m) – piasek, ziemia.	PN-A-75051
4.	Aktywność enzymatyczna	Ujemny test na obecność peroksydazy (gwarancja prawidłowego blanszowania).	PN-A-75051
5.	Temperatura	Nie wyższa niż -18°C w momencie dostawy.	Pomiar termometrem
6.	GMO	Produkt wolny od organizmów modyfikowanych genetycznie.	Deklaracja producenta

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

## **2.4. Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z obowiązującym prawem i Rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005. Zamawiający wymaga, aby produkt był wolny od Salmonella (nieobecna w 25g) oraz Listeria monocytogenes (nieobecna w 25g)

## **3. Masa netto**

Masa netto zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalne opakowania: 2 kg, 2,5 kg lub 10 kg.

Dopuszczalne odchylenia zgodnie z obowiązującym prawem.

Masa netto po rozmrożeniu (bez wody/łodu) musi być zgodna z masą deklarowaną na opakowaniu.

Nie dopuszcza się nadmiernego glazurowania produktu.

## **4. Trwałość.**

Minimum **6 miesięcy** od daty dostawy, przy zachowaniu warunków przechowywania.

## **5. Badania**

### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051

### **5.2. Metody badań**

- ocena organoleptyczna – Tabela 1
- ocena fizykochemiczna – Tabela 2
- masa – metoda wagowa
- znakowanie – ocena wizualna

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

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

#### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

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

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

#### **5.2.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005

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

### **6.1. Pakowanie**

#### **6.1.1. Pakowanie jednostkowe**

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

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

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

#### **6.1.2. Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

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

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z:

- Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).
- Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 kwietnia 2024 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. 2024 poz. 611).

Opakowanie zawiera:

- nazwę produktu
- producenta i adres
- masę netto
- termin przydatności
- warunki przechowywania
- skład
- numer partii
- wartość odżywcza

#### **6.3. Przechowywanie**

Przechowywać w temperaturze  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  zgodnie z zaleceniami producenta.

#### **6.4. Łańcuch chłodniczy**

Dostawca odpowiada za zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego. Produkt wykazujący oznaki rozmrożenia i ponownego zamrożenia (zbrylenie, duża ilość lodu wewnątrz worka) zostanie odrzucony przy odbiorze.

### **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. KALAFIOR RÓŻYCZKI**

### **1. Wstęp**

#### **1.1. Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania różyczek kalafiora mrożonego .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego różyczek kalafiora mrożonego 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):

- PN-A-75051 „Mrożone owoce i warzywa – Pobieranie próbek i metody badań”
- 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 (Dz. U. 2026 poz. 197)
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (Dz. Urz. UE L 119 z 05.05.2023, str. 103, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.)

#### **1.3. Definicja**

**Kalafior różyczki**

Części róży kalafiorowej, powstałe przez jej rozdzielanie na mniejsze części, z głąbikami przyciętymi do 20mm, mierząc od nasady najniższego rozgałęzienia, utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

## **2. Wymagania**

### **2.1. Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

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

<b>KALAFIOR RÓŻYCZKI</b>		
<b>L.P.</b>	<b>Cechy</b>	<b>Wymagania</b>
1.	Wygląd	Różyczki całe, o zbitej strukturze, bez liści i fragmentów głąba głównego. Kalibracja (wielkość) zazwyczaj w przedziale 20–40 mm lub 30–60 mm.
2.	Barwa	Biała do kremowej, jednolita. Niedopuszczalna barwa szara, żółta lub ciemne plamy (oznaki utlenienia lub chorób).
3.	Zdrowotność	Produkt wolny od zanieczyszczeń organicznych, owadów oraz oznak pleśni i gnicia.
4.	Konsystencja	Mrożony: twardy, sypki, niepoziębny. Po ugotowaniu: jędrny, niedopuszczalna konsystencja mazista lub nadmiernie twarda.
5.	Smak i zapach	Swoisty dla kalafiora, łagodny. Bez zapachu kapustnego (stary kalafior) lub obcych aromatów.

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

<b>KALAFIOR RÓŻYCZKI</b>			
<b>L.P.</b>	<b>Cechy</b>	<b>Wymagania</b>	<b>Metody badań</b>
1.	Cukry / Sól / Tłuszcz	Brak dodatków. Skład: 100% kalafior.	Analiza etykiety
2.	Zanieczyszczenia mineralne	Max. 0,05% (m/m).	PN-A-75051
3.	Rozpad różyczek	Zawartość tzw. "kruszu" (fragmentów < 10 mm) nie więcej niż 10% masy.	Wagowa / PN-A-75051
4.	Aktywność enzymatyczna	Ujemny test na obecność peroksydazy.	PN-A-75051
5.	Temperatura	Nie wyższa niż -18°C w momencie dostawy.	Pomiar termometrem



6.	GMO	Produkt wolny od organizmów modyfikowanych genetycznie.	Deklaracja producenta
----	-----	---------------------------------------------------------	-----------------------

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

#### **2.4. Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z obowiązującym prawem i Rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005. Zamawiający wymaga, aby produkt był wolny od Salmonella (nieobecna w 25g) oraz Listeria monocytogenes (nieobecna w 25g)

#### **3. Masa netto**

Masa netto zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalne opakowania: 2 kg, 2,5 kg lub 10 kg.

Dopuszczalne odchylenia zgodnie z obowiązującym prawem.

Masa netto po rozmrożeniu (bez wody/łodu) musi być zgodna z masą deklarowaną na opakowaniu. Nie dopuszcza się nadmiernego glazurowania produktu.

#### **4. Trwałość.**

Minimum **6 miesięcy** od daty dostawy, przy zachowaniu warunków przechowywania.

#### **5. Badania**

##### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051

##### **5.2. Metody badań**

- ocena organoleptyczna – Tabela 1
- ocena fizykochemiczna – Tabela 2
- masa – metoda wagowa
- znakowanie – ocena wizualna

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

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

##### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

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

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

##### **5.2.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005

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

### **6.1. Pakowanie**

#### **6.1.1. Pakowanie jednostkowe**

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

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

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

#### **6.1.2. Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

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

### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z:

- Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).
- Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 kwietnia 2024 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. 2024 poz. 611).

Opakowanie zawiera:

- nazwę produktu
- producenta i adres
- masę netto
- termin przydatności
- warunki przechowywania
- skład
- numer partii
- wartość odżywcza

### **6.3. Przechowywanie**

Przechowywać w temperaturze  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  zgodnie z zaleceniami producenta.

#### **6.4.Łańcuch chłodniczy**

Dostawca odpowiada za zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego. Produkt wykazujący oznaki rozmrożenia i ponownego zamrożenia (zbrylenie, duża ilość lodu wewnątrz worka) zostanie odrzucony przy odbiorze.

#### **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. MARCHEWKA KOSTKA**

### **1. Wstęp**

#### **1.1. Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania marchewki kostki mrożonej .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego marchewki kostki mrożonej 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):

- PN-A-75051 „Mrożone owoce i warzywa – Pobieranie próbek i metody badań”
- 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 (Dz. U. 2026 poz. 197)
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (Dz. Urz. UE L 119 z 05.05.2023, str. 103, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.)

#### **1.3. Definicja**

##### **Marchewka kostka mrożona**

Produkt warzywny otrzymany ze świeżych, zdrowych, czystych i obranych korzeni marchwi (*Daucus carota L.*), poddany procesowi:

**Rozdrobnienia:** pokrojony w regularną kostkę o wymiarach bocznych ok. 10 mm x 10 mm (lub 6 mm x 6 mm – zgodnie ze szczegółowym zamówieniem);

**Blanszowania:** poddany krótkotrwałej obróbce termicznej w celu dezaktywacji enzymów (zachowanie barwy i smaku);

**Mrożenia:** utrwalony metodą szybkiego zamrażania do temperatury nie wyższej niż -18°C wewnątrz produktu.

Produkt musi być sypki, jednolity odmianowo, wolny od dodatków chemicznych, soli oraz cukrów.

## **2. Wymagania**

### **2.1. Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

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

MARCHEWKA KOSTKA		
L.P.	Cechy	Wymagania
1.	Wygląd	Kostka o boku ok. 10 mm x 10 mm (lub 6 mm x 6 mm wg zamówienia). Kostki regularne, o gładkich krawędziach, sypkie i niepozlepiane.
2.	Barwa	Intensywnie pomarańczowa do czerwono-pomarańczowej, jednolita. Brak kostek zielonych (z nasady) oraz zbrązowiałych.
3.	Zdrowotność	Produkt czysty, bez zanieczyszczeń organicznych, bez oznak chorób, pleśni i szkodników.
4.	Konsystencja	Mrożona: twarda, sypka. Po ugotowaniu: jędrna, miękka, ale nierozpadająca się (niepapkowata).
5.	Smak i zapach	Charakterystyczny dla świeżej marchwi, słodkawy. Brak obcych zapachów i posmaków (np. stęchlizny, ziemi).

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

KALAFIOR RÓŻYCZKI			
L.P.	Cechy	Wymagania	Metody badań
1.	Cukry / Sól / Tłuszcz	Brak dodatków soli, cukrów i tłuszczów. Skład: 100% marchew.	Analiza etykiety
2.	Zanieczyszczenia mineralne	Max. 0,05% (m/m) – piasek, ziemia.	PN-A-75051
3.	Regularność kostki	Zawartość kostek o wymiarach niezgodnych (odpady) nie więcej niż 10% masy.	Wagowa / PN-A-75051

4.	Aktywność enzymatyczna	Ujemny test na obecność peroksydazy (prawidłowe blanszowanie).	PN-A-75051
5.	Temperatura	Nie wyższa niż -18°C w momencie dostawy.	Pomiar termometrem
6.	GMO	Produkt wolny od organizmów modyfikowanych genetycznie.	Deklaracja producenta

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

#### **2.4. Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z obowiązującym prawem i Rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005. Zamawiający wymaga, aby produkt był wolny od Salmonella (nieobecna w 25g) oraz Listeria monocytogenes (nieobecna w 25g)

#### **3. Masa netto**

Masa netto zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalne opakowania: 2 kg, 2,5 kg lub 10 kg.

Dopuszczalne odchylenia zgodnie z obowiązującym prawem.

Masa netto po rozmrożeniu (bez wody/ lodu) musi być zgodna z masą deklarowaną na opakowaniu.

Nie dopuszcza się nadmiernego glazurowania produktu.

#### **4. Trwałość.**

Minimum **6 miesięcy** od daty dostawy, przy zachowaniu warunków przechowywania.

#### **5. Badania**

##### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051

##### **5.2. Metody badań**

- ocena organoleptyczna – Tabela 1
- ocena fizykochemiczna – Tabela 2
- masa – metoda wagowa
- znakowanie – ocena wizualna

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

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

##### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

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

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

##### **5.2.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005

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

### **6.1. Pakowanie**

#### **6.1.1. Pakowanie jednostkowe**

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

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

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

#### **6.1.2. Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

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

### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z:

- Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).
- Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 kwietnia 2024 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. 2024 poz. 611).

Opakowanie zawiera:

- nazwę produktu
- producenta i adres
- masę netto
- termin przydatności
- warunki przechowywania
- skład
- numer partii
- wartość odżywcza

### **6.3. Przechowywanie**

Przechowywać w temperaturze  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  zgodnie z zaleceniami producenta.

### **6.4. Łańcuch chłodniczy**

Dostawca odpowiada za zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego. Produkt wykazujący oznaki rozmrożenia i ponownego zamrożenia (zbrylenie, duża ilość lodu wewnątrz worka) zostanie odrzucony przy odbiorze.

#### **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. MARCHEWKA MINI**

### **1. Wstęp**

#### **1.1. Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania marchewki mini mrożonej .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego marchewki mini mrożonej 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):

- PN-A-75051 „Mrożone owoce i warzywa – Pobieranie próbek i metody badań”
- 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 (Dz. U. 2026 poz. 197)
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (Dz. Urz. UE L 119 z 05.05.2023, str. 103, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.)

#### **1.3. Definicja**

##### **Marchewka mini mrożona**

Produkt warzywny otrzymany z całych, młodych i zdrowych korzeni marchwi (*Daucus carota* L.), obrany (metodą mechaniczną lub termiczną), pozbawiony końcówek, blanszowany i zamrożony metodą IQF (indywidualne szybkie mrożenie). Produkt musi charakteryzować się wyrównaną wielkością korzeni, być sypki i wolny od dodatków.

## **2. Wymagania**

### **2.1. Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

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

<b>MARCHEWKA MINI</b>		
<b>L.P.</b>	<b>Cecha</b>	<b>Wymagania</b>
1.	Wygląd	Całe korzenie marchwi, o cylindrycznym kształcie, gładkiej powierzchni, bez pęknięć. Kalibracja: średnica u nasady ok. 6–14 mm (lub wg szczegółowego zamówienia).
2.	Barwa	Intensywnie pomarańczowa, jednolita. Niedopuszczalna barwa zielona przy nasadzie lub ciemne plamy.
3.	Zdrowotność	Produkt czysty, bez zanieczyszczeń organicznych (liści, chwastów), bez śladów chorób i pleśni.
4.	Konsystencja	W stanie zamrożonym: twarda, sypka. Po ugotowaniu: jędrna, miękka, soczysta (nie może być włóknista ani gąbczasta).
5.	Smak i zapach	Wybitnie słodki, typowy dla młodej marchwi. Brak zapachu ziemistego lub obcego.

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

<b>MARCHEWKA MINI</b>			
<b>L.P.</b>	<b>Cecha</b>	<b>Wymagania</b>	<b>Metoda badania</b>
1.	Skład / Dodatki	100% marchew. Zakaz stosowania soli, cukru i substancji konserwujących.	Analiza etykiety
2.	Zanieczyszczenia mineralne	Max. 0,05% (m/m) – piasek, ziemia.	PN-A-75051
3.	Uszkodzenia mechaniczne	Zawartość korzeni połamanych lub uszkodzonych nie więcej niż 10% masy.	Wagowa / PN-A-75051
4.	Aktywność enzymatyczna	Ujemny test na obecność peroksydazy.	PN-A-75051
5.	Temperatura	Nie wyższa niż -18°C w każdym punkcie partii.	Pomiar termometrem
6.	GMO	Produkt wolny od organizmów modyfikowanych genetycznie.	Deklaracja producenta

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

## **2.4. Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z obowiązującym prawem i Rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005. Zamawiający wymaga, aby produkt był wolny od Salmonella (nieobecna w 25g) oraz Listeria monocytogenes (nieobecna w 25g)

## **3. Masa netto**

Masa netto zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalne opakowania: 2 kg, 2,5 kg lub 10 kg.

Dopuszczalne odchylenia zgodnie z obowiązującym prawem.

Masa netto po rozmrożeniu (bez wody/ lodu) musi być zgodna z masą deklarowaną na opakowaniu.

Nie dopuszcza się nadmiernego glazurowania produktu.

## **4. Trwałość.**

Minimum **6 miesięcy** od daty dostawy, przy zachowaniu warunków przechowywania.

## **5. Badania**

### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051

### **5.2. Metody badań**

- ocena organoleptyczna – Tabela 1
- ocena fizykochemiczna – Tabela 2
- masa – metoda wagowa
- znakowanie – ocena wizualna

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

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

#### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

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

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

#### **5.2.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005

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

### **6.1. Pakowanie**

#### **6.1.1. Pakowanie jednostkowe**

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

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

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

#### **6.1.2. Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

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

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z:

- Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).
- Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 kwietnia 2024 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. 2024 poz. 611).

Opakowanie zawiera:

- nazwę produktu
- producenta i adres
- masę netto
- termin przydatności
- warunki przechowywania
- skład
- numer partii
- wartość odżywcza

#### **6.3. Przechowywanie**

Przechowywać w temperaturze  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  zgodnie z zaleceniami producenta.

#### **6.4. Łańcuch chłodniczy**

Dostawca odpowiada za zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego. Produkt wykazujący oznaki rozmrożenia i ponownego zamrożenia (zbrylenie, duża ilość lodu wewnątrz worka) zostanie odrzucony przy odbiorze.

**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. MARCHEWKA Z GROSZKIEM**

### **1. Wstęp**

#### **1.1. Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania marchewki z groszkiem dwuskładnikowej mrożonej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego marchewki mrożonej dwuskładnikowej mrożonej 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):

- PN-A-75051 „Mrożone owoce i warzywa – Pobieranie próbek i metody badań”
- 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 (Dz. U. 2026 poz. 197)
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (Dz. Urz. UE L 119 z 05.05.2023, str. 103, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.)

#### **1.3. Definicja**

**Marchewka z groszkiem** – produkt spożywczy stanowiący mieszankę warzyw: krojonej marchewki (*Daucus carota* L.) oraz zielonego groszku (*Pisum sativum* L.), poddanych procesowi blanszowania, a następnie głębokiego mrożenia. Mieszanka warzywna mrożona (1.3.1) w skład której wchodzi marchewka (60%) i groszek zielony (40%)

## **2. Wymagania**

### **2.1. Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

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

<b>MARCHEWKA Z GROSZKIEM</b>		
<b>L.P.</b>	<b>Cecha</b>	<b>Wymagania</b>
1.	Wygląd	Mieszanka sypka, niepozlepiana. Marchew pokrojona w regularną kostkę (ok. 10x10 mm). Groszek w postaci całych ziaren. Brak zanieczyszczeń roślinnych (liści, strąków).
2.	Barwa	Charakterystyczna dla użytych warzyw: marchew intensywnie pomarańczowa, groszek intensywnie zielony. Brak ziaren groszku żółtych i kostek marchwi zbrązowiałych.
3.	Zdrowotność	Warzywa zdrowe, czyste, bez oznak chorób, pleśni i szkodników.
4.	Konsystencja	Mrożona: twarda, sypka. Po ugotowaniu: warzywa miękkie, ale jędrne; groszek niedopuszczalny jako mączysty, marchew niedopuszczalna jako rozpadająca się.
5.	Smak i zapach	Swoisty dla mieszanki tych warzyw, słodkawy, bez obcych zapachów (np. ziemi, fermentacji).

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

<b>MARCHEWKA MINI</b>			
<b>L.P.</b>	<b>Cecha</b>	<b>Wymagania</b>	<b>Metoda badania</b>
1.	Proporcje składników	Marchew kostka: 60% (+/- 5%), Groszek zielony: 40% (+/- 5%).	Wagowa
2.	Skład / Dodatki	100% warzywa. Zakaz stosowania soli, cukru, tłuszczu i substancji konserwujących.	Analiza etykiety
3.	Zanieczyszczenia mineralne	Max. 0,05% (m/m) – piasek, ziemia.	PN-A-75051
4.	Aktywność enzymatyczna	Ujemny test na obecność peroksydazy (dla obu składników).	PN-A-75051

5.	Temperatura	Nie wyższa niż -18°C w momencie dostawy.	Pomiar termometrem
6.	GMO	Produkt wolny od organizmów modyfikowanych genetycznie.	Deklaracja producenta

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

#### **2.4. Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z obowiązującym prawem i Rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005. Zamawiający wymaga, aby produkt był wolny od Salmonella (nieobecna w 25g) oraz Listeria monocytogenes (nieobecna w 25g)

#### **3. Masa netto**

Masa netto zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalne opakowania: 2 kg, 2,5 kg lub 10 kg.

Dopuszczalne odchylenia zgodnie z obowiązującym prawem.

Masa netto po rozmrożeniu (bez wody/ lodu) musi być zgodna z masą deklarowaną na opakowaniu.

Nie dopuszcza się nadmiernego glazurowania produktu.

#### **4. Trwałość.**

Minimum **6 miesięcy** od daty dostawy, przy zachowaniu warunków przechowywania.

#### **5. Badania**

##### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051

##### **5.2. Metody badań**

- ocena organoleptyczna – Tabela 1
- ocena fizykochemiczna – Tabela 2
- masa – metoda wagowa
- znakowanie – ocena wizualna

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

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

##### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

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

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

##### **5.2.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005



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

### **6.1. Pakowanie**

#### **6.1.1. Pakowanie jednostkowe**

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

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

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

#### **6.1.2. Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

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

### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z:

- Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).
- Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 kwietnia 2024 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. 2024 poz. 611).

Opakowanie zawiera:

- nazwę produktu
- producenta i adres
- masę netto
- termin przydatności
- warunki przechowywania
- skład
- numer partii
- wartość odżywcza

### **6.3. Przechowywanie**

Przechowywać w temperaturze  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  zgodnie z zaleceniami producenta.

### **6.4. Łańcuch chłodniczy**

Dostawca odpowiada za zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego. Produkt wykazujący oznaki rozmrożenia i ponownego zamrożenia (zbrylenie, duża ilość lodu wewnątrz worka) zostanie odrzucony przy odbiorze.

## **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. MIESZANKA KOMPOTOWA**

### **1. Wstęp**

#### **1.1. Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania mrożonej mieszanki owocowej – kompotowej.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mieszanki mrożonej mieszanki owocowej – kompotowej 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):

- PN-A-75051 „Mrożone owoce i warzywa – Pobieranie próbek i metody badań”
- 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 (Dz. U. 2026 poz. 197)
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (Dz. Urz. UE L 119 z 05.05.2023, str. 103, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.)

#### **1.3. Definicja**

**Mrożona mieszanka owocowa – kompotowa**

Produkt wieloskładnikowy otrzymany ze świeżych, zdrowych, czystych owoców, przygotowany w formie mieszanki owoców całych lub krojonych (w przypadku owoców dużych), utrwalony przez zamrożenie. Mieszanka musi charakteryzować się brakiem zanieczyszczeń mineralnych i organicznych (liści, ogonków) oraz być sypka (mrożenie metodą IQF).

## **2. Wymagania**

### **2.1. Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

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

<b>MIESZANKA KOMPOTOWA</b>		
<b>L.P.</b>	<b>Cecha</b>	<b>Wymagania</b>
1.	Wygląd	Owoce całe (jagodowe, wiśnie) lub krojone w plastry/kostkę (jabłka, gruszki). Sypkie, niepoziębiane w bryły.
2.	Barwa	Charakterystyczna dla poszczególnych gatunków owoców wchodzących w skład mieszanki. Brak owoców zbrązowiałych i nienaturalnie odbarwionych.
3.	Zdrowotność	Owoce zdrowe, bez oznak pleśni, fermentacji, gnicia oraz bez uszkodzeń przez szkodniki.
4.	Konsystencja	W stanie zamrożonym: twarda, sypka. Po rozmrożeniu: właściwa dla mrożonych owoców poszczególnych gatunków, niedopuszczalna mazista.
5.	Smak i zapach	Charakterystyczny dla użytych owoców, świeży, aromatyczny. Niedopuszczalny zapach fermentacji lub stęchlizny.

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

<b>MIESZANKA KOMPOTOWA</b>			
<b>L.P.</b>	<b>Cecha</b>	<b>Wymagania</b>	<b>Metoda badania</b>
1.	Skład mieszanki	Przykładowy skład: truskawka (20%), wiśnia bez pestki (20%), porzeczka czarna/czerwona (20%), jabłko kostka/plaster (20%), śliwka bez pestki (20%).	Wagowa
2.	Cukier dodany	Całkowity zakaz dodawania cukru oraz substancji słodzących.	Analiza etykiety
3.	Zanieczyszczenia	Brak zanieczyszczeń organicznych (liście, szypułki) oraz mineralnych.	Wizualna / PN-A-75051
4.	Pestki	W owocach pestkowych (wiśnia, śliwka) dopuszczalna ilość pozostałości pestek max. 1 szt. na 10 kg.	Wagowa
5.	Temperatura	Nie wyższa niż -18°C w momencie dostawy.	Pomiar termometrem

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

#### **2.4. Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z obowiązującym prawem i Rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005. Zamawiający wymaga, aby produkt był wolny od Salmonella (nieobecna w 25g) oraz Listeria monocytogenes (nieobecna w 25g)

#### **3. Masa netto**

Masa netto zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalne opakowania: 2 kg, 2,5 kg lub 10 kg.

Dopuszczalne odchylenia zgodnie z obowiązującym prawem.

Masa netto po rozmrożeniu (bez wody/łodu) musi być zgodna z masą deklarowaną na opakowaniu. Nie dopuszcza się nadmiernego glazurowania produktu.

#### **4. Trwałość.**

Minimum **6 miesięcy** od daty dostawy, przy zachowaniu warunków przechowywania.

#### **5. Badania**

##### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051

##### **5.2. Metody badań**

- ocena organoleptyczna – Tabela 1
- ocena fizykochemiczna – Tabela 2
- masa – metoda wagowa
- znakowanie – ocena wizualna

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

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

##### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

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

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

##### **5.2.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005

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

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

##### **6.1.1. Pakowanie jednostkowe**

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

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

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

#### **6.1.2. Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

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

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z:

- Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).
- Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 kwietnia 2024 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. 2024 poz. 611).

Opakowanie zawiera:

- nazwę produktu
- producenta i adres
- masę netto
- termin przydatności
- warunki przechowywania
- skład
- numer partii
- wartość odżywcza

#### **6.3. Przechowywanie**

Przechowywać w temperaturze  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  zgodnie z zaleceniami producenta.

#### **6.4. Łańcuch chłodniczy**

Dostawca odpowiada za zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego. Produkt wykazujący oznaki rozmrożenia i ponownego zamrożenia (zbrylenie, duża ilość lodu wewnątrz worka) zostanie odrzucony przy odbiorze.

**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. MIESZANKA CHIŃSKA**

### **1. Wstęp**

#### **1.1. Zakres**

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

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego mieszanki chińskiej mrożonej 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):

- PN-A-75051 „Mrożone owoce i warzywa – Pobieranie próbek i metody badań”
- 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 (Dz. U. 2026 poz. 197)
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (Dz. Urz. UE L 119 z 05.05.2023, str. 103, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29, z późn. zm.)

#### **1.3. Definicja**

**Mieszanka chińska mrożona**



Wieloskładnikowy produkt warzywny, stanowiący kompozycję rozdrobnionych warzyw, grzybów i kiełków, utrwalony metodą szybkiego zamrażania (IQF).

Skład podstawowy: mieszanka co najmniej pięciu rodzajów warzyw (np. marchew, papryka, por, cukinia, cebula) pociętych w regularne słupki (julienne) lub paski.

Dodatki charakterystyczne: obowiązkowa obecność składników typowych dla kuchni azjatyckiej, takich jak: grzyby Mun, pędy bambusa oraz kiełki fasoli Mung.

Standard jakości: produkt czysty, blanszowany, o wysokiej syropkości. Niedopuszczalny jest dodatek gotowych baz sosowych, przypraw, tłuszczów, soli, cukrów oraz wzmacniaczy smaku (np. glutaminianu sodu).

## **2. Wymagania**

### **2.1. Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

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

<b>MIESZANKA CHIŃSKA</b>		
<b>L.P.</b>	<b>Cecha</b>	<b>Wymagania</b>
1.	Wygląd	Warzywa rozdrobnione w paski (julienne) lub słupki, kiełki i grzyby w całości lub kawałkach. Mieszanka sypka, bez zbryleń.
2.	Barwa	Wielobarwna, intensywna, charakterystyczna dla poszczególnych składników (np. czerwona papryka, białe pędy bambusa).
3.	Zdrowotność	Warzywa zdrowe, bez oznak zepsucia, pleśni i zanieczyszczeń organicznych.
4.	Konsystencja	Mrożona: twarda, sypka. Po obróbce: jędrna, chrupka. Niedopuszczalna konsystencja mazista lub nadmiernie miękka.
5.	Smak i zapach	Swoisty dla mieszanki warzyw i grzybów chińskich. Brak zapachów obcych i posmaku jełczenia.

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

<b>MIESZANKA KOMPOTOWA</b>			
<b>L.P.</b>	<b>Cecha</b>	<b>Wymagania</b>	<b>Metoda badania</b>
1.	Skład / Dodatki	100% warzywa, grzyby, kiełki. Całkowity zakaz dodawania przypraw, sosów, soli, cukru i wzmacniaczy smaku.	Analiza etykiety

**Załącznik Nr. 1.6 do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. VI**  
**Minimalne Wymagania jakościowe**  
**Nr Sprawy: ZP/PSP1/01/2026**

2.	Zanieczyszczenia mineralne	Max. 0,05% (m/m).	PN-A-75051
3.	Składniki egzotyczne	Obecność grzybów Mun, pędów bambusa i kiełków fasoli Mung (zgodnie z deklaracją producenta).	Wizualna
4.	Temperatura	Nie wyższa niż -18°C w momencie dostawy.	Pomiar termometrem
5.	GMO	Produkt wolny od organizmów modyfikowanych genetycznie.	Deklaracja producenta

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

#### **2.4. Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z obowiązującym prawem i Rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005. Zamawiający wymaga, aby produkt był wolny od Salmonella (nieobecna w 25g) oraz Listeria monocytogenes (nieobecna w 25g)

#### **3. Masa netto**

Masa netto zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalne opakowania: 2 kg, 2,5 kg lub 10 kg.

Dopuszczalne odchylenia zgodnie z obowiązującym prawem.

Masa netto po rozmrożeniu (bez wody/ lodu) musi być zgodna z masą deklarowaną na opakowaniu. Nie dopuszcza się nadmiernego glazurowania produktu.

#### **4. Trwałość.**

Minimum **6 miesięcy** od daty dostawy, przy zachowaniu warunków przechowywania.

#### **5. Badania**

##### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051

##### **5.2. Metody badań**

- ocena organoleptyczna – Tabela 1
- ocena fizykochemiczna – Tabela 2
- masa – metoda wagowa
- znakowanie – ocena wizualna

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

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

##### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

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

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

### **5.2.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005

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

### **6.1. Pakowanie**

#### **6.1.1. Pakowanie jednostkowe**

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

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

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

#### **6.1.2. Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

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

### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z:

- Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).
- Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 kwietnia 2024 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. 2024 poz. 611).

Opakowanie zawiera:

- nazwę produktu
- producenta i adres
- masę netto
- termin przydatności
- warunki przechowywania
- skład
- numer partii
- wartość odżywcza

### **6.3. Przechowywanie**

Przechowywać w temperaturze  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  zgodnie z zaleceniami producenta.

### **6.4. Łańcuch chłodniczy**

Dostawca odpowiada za zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego. Produkt wykazujący oznaki rozmrożenia i ponownego zamrożenia (zbrylenie, duża ilość lodu wewnątrz worka) zostanie odrzucony przy odbiorze.

## **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. PAPRYKA**

### **1. Wstęp**

#### **1.1. Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowanie papryki mrożonej.

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

- PN-A-75051 „Mrożone owoce i warzywa – Pobieranie próbek i metody badań”
- 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 (Dz. U. 2026 poz. 197)
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (Dz. Urz. UE L 119 z 05.05.2023, str. 103, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.)

#### **1.3. Definicja**

##### **Papryka mrożona (czerwona lub mix kolorów)**

Produkt otrzymany ze zdrowych, dojrzałych owoców papryki (*Capsicum annuum*), umytych, pozbawionych gniazd nasiennych, ogonków oraz części zdrewniałych.

**Forma rozdrobnienia:** pokrojona w regularną kostkę (ok. 10x10 mm) lub paski (szerokość ok. 5–7 mm).

**Proces:** poddana blanszowaniu i szybkiemu zamrażaniu (IQF), zapewniającemu sytkość produktu.

**Standard jakości:** produkt czysty, wolny od dodatków chemicznych, soli i przypraw.

## **2. Wymagania**

### **2.1. Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

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

PAPRYKA MROŻONA (CZERWONA LUB MIX KOLORÓW)		
L.P.	Cecha	Wymagania
1.	Wygląd	Fragmenty papryki o wyrównanej wielkości (kostka lub paski), sypkie, niepozlepiane w bryły. Brak nasion i ogonków.
2.	Barwa	Intensywna, charakterystyczna dla danej odmiany (np. głęboka czerwień). Brak przebarwień czarnych, brązowych lub zielonych (w przypadku papryki czerwonej).
3.	Zdrowotność	Produkt zdrowy, bez oznak chorób fizjologicznych, pleśni, gnicia oraz bez zanieczyszczeń mineralnych (piasek).
4.	Konsystencja	W stanie zamrożonym: twarda, sypka. Po ugotowaniu: jędrna, mięsista, niedopuszczalna konsystencja mazista lub twarda („skórzasta”).
5.	Smak i zapach	Charakterystyczny dla papryki świeżej, słodkawy, bez obcych zapachów i posmaków.

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

PAPRYKA MROŻONA (CZERWONA LUB MIX KOLORÓW)			
L.P.	Cecha	Wymagania	Metoda badania
1.	Czystość gatunkowa	100% papryka. Bezwzględny zakaz stosowania soli, cukru i konserwantów.	Analiza etykiety
2.	Zanieczyszczenia organiczne	Pozostałości gniazd nasiennych i nasion: max. 1% masy. Ogonki: niedopuszczalne.	Wagowa / PN-A-75051
3.	Zanieczyszczenia mineralne	Max. 0,05% (m/m) – piasek, ziemia.	PN-A-75051
4.	Temperatura	Nie wyższa niż -18°C w momencie dostawy.	Pomiar termometrem
5.	GMO	Produkt wolny od organizmów modyfikowanych genetycznie.	Deklaracja producenta

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

#### **2.4. Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z obowiązującym prawem i Rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005. Zamawiający wymaga, aby produkt był wolny od Salmonella (nieobecna w 25g) oraz Listeria monocytogenes (nieobecna w 25g)

#### **3. Masa netto**

Masa netto zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalne opakowania: 2 kg, 2,5 kg lub 10 kg.

Dopuszczalne odchylenia zgodnie z obowiązującym prawem.

Masa netto po rozmrożeniu (bez wody/łodu) musi być zgodna z masą deklarowaną na opakowaniu. Nie dopuszcza się nadmiernego glazurowania produktu.

#### **4. Trwałość.**

Minimum **6 miesięcy** od daty dostawy, przy zachowaniu warunków przechowywania.

#### **5. Badania**

##### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051

##### **5.2. Metody badań**

- ocena organoleptyczna – Tabela 1
- ocena fizykochemiczna – Tabela 2
- masa – metoda wagowa
- znakowanie – ocena wizualna

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

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

##### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

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

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

##### **5.2.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005

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

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

##### **6.1.1. Pakowanie jednostkowe**

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

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

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

#### **6.1.2. Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

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

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z:

- Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).
- Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 kwietnia 2024 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. 2024 poz. 611).

Opakowanie zawiera:

- nazwę produktu
- producenta i adres
- masę netto
- termin przydatności
- warunki przechowywania
- skład
- numer partii
- wartość odżywcza

#### **6.3. Przechowywanie**

Przechowywać w temperaturze  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  zgodnie z zaleceniami producenta.

#### **6.4. Łańcuch chłodniczy**

Dostawca odpowiada za zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego. Produkt wykazujący oznaki rozmrożenia i ponownego zamrożenia (zbrylenie, duża ilość lodu wewnątrz worka) zostanie odrzucony przy odbiorze.



**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. SZPINAK ROZDROBNIONY**

### **1. Wstęp**

#### **1.1. Zakres**

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

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

- PN-A-75051 „Mrożone owoce i warzywa – Pobieranie próbek i metody badań”
- 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 (Dz. U. 2026 poz. 197)
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (Dz. Urz. UE L 119 z 05.05.2023, str. 103, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.)

#### **1.3. Definicja**

##### **Szpinak rozdrobniony mrożony w formie brykietu (porcjowany)**

Produkt warzywny otrzymany z blanszowanych i mechanicznie posiekanych liści szpinaku (*Spinacia oleracea* L.), uformowany przed zamrożeniem w powtarzalne, mniejsze porcje:

**Forma (brykiet):** produkt w postaci sprasowanych kostek, krążków lub walców o jednakowej wadze (np. ok. 15–30g), co umożliwi precyzyjne odliczanie porcji i szybkie rozmrażanie bez konieczności dzielenia dużych bloków;

**Metoda utrwalania:** mrożenie metodą IQF (indywidualne mrożenie porcji) do temperatury nie wyższej niż -18°C;

**Standard obróbki:** liście całkowicie pozbawione korzeni, grubych ogonków liściowych oraz zanieczyszczeń mineralnych (piasku);

**Skład: 100% szpinak naturalny.** Produkt bez dodatku soli, tłuszczów (śmietany, masła), cukrów, konserwantów i wzmacniaczy smaku.

## **2. Wymagania**

### **2.1. Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

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

SZPINAK ROZDROBNIONY MROŻONY W FORMIE BRYKIETU (PORCJOWANY)		
L.P.	Cecha	Wymagania
1.	Wygląd	Masa drobno siekanych liści, sypka (jeśli w granulkach/brykietach) lub w formie jednolitych bloków/porcji. Brak całych łodyg i zanieczyszczeń obcych.
2.	Barwa	Intensywnie ciemnozielona, jednolita. Niedopuszczalna barwa brunatna, żółta lub oliwkowa (oznaka utlenienia lub złego blanszowania).
3.	Zdrowotność	Produkt zdrowy, bez oznak pleśni, fermentacji i obecności szkodników.
4.	Konsystencja	Mrożony: twardy. Po rozmrożeniu/przygotowaniu: jednolita masa o wyraźnej strukturze siekanych liści. Niedopuszczalna konsystencja rzadka, wodnista lub włóknista.
5.	Smak i zapach	Swoisty dla szpinaku, łagodny. Bez zapachu stęchlizny, kiszonki lub obcych aromatów.

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

SZPINAK ROZDROBNIONY MROŻONY W FORMIE BRYKIETU (PORCJOWANY)			
L.P.	Cecha	Wymagania	Metoda badania
1.	Skład / Dodatki	100% szpinak. Całkowity zakaz dodawania soli, śmietany, tłuszczów i przypraw.	Analiza etykiety

**Załącznik Nr. 1.6 do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. VI**  
**Minimalne Wymagania jakościowe**  
**Nr Sprawy: ZP/PSP1/01/2026**

2.	Zanieczyszczenia mineralne	Max. 0,05% (m/m) – piasek, ziemia. Bardzo istotny parametr dla jakości szpinaku.	PN-A-75051
3.	Zanieczyszczenia organiczne	Brak fragmentów chwastów, korzeni i innych roślin.	Wizualna
4.	Azotany	Zgodnie z Rozporządzeniem 2023/915 (szpinak jest produktem o podwyższonym ryzyku kumulacji azotanów).	Deklaracja / Badanie
5.	Temperatura	Nie wyższa niż -18°C w momencie dostawy.	Pomiar termometrem
6.	GMO	Produkt wolny od organizmów modyfikowanych genetycznie.	Deklaracja producenta

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

#### **2.4. Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z obowiązującym prawem i Rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005. Zamawiający wymaga, aby produkt był wolny od Salmonella (nieobecna w 25g) oraz Listeria monocytogenes (nieobecna w 25g)

#### **3. Masa netto**

Masa netto zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalne opakowania: 2 kg, 2,5 kg lub 10 kg.

Dopuszczalne odchylenia zgodnie z obowiązującym prawem.

Masa netto po rozmrożeniu (bez wody/ lodu) musi być zgodna z masą deklarowaną na opakowaniu.

Nie dopuszcza się nadmiernego glazurowania produktu.

#### **4. Trwałość.**

Minimum **6 miesięcy** od daty dostawy, przy zachowaniu warunków przechowywania.

#### **5. Badania**

##### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051

##### **5.2. Metody badań**

- ocena organoleptyczna – Tabela 1
- ocena fizykochemiczna – Tabela 2
- masa – metoda wagowa
- znakowanie – ocena wizualna

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

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

##### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

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

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

### **5.2.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005

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

### **6.1. Pakowanie**

#### **6.1.1. Pakowanie jednostkowe**

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

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

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

#### **6.1.2. Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

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

### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z:

- Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).
- Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 kwietnia 2024 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. 2024 poz. 611).

Opakowanie zawiera:

- nazwę produktu
- producenta i adres
- masę netto
- termin przydatności
- warunki przechowywania
- skład
- numer partii
- wartość odżywcza

### **6.3. Przechowywanie**

Przechowywać w temperaturze  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  zgodnie z zaleceniami producenta.

#### **6.4.Łańcuch chłodniczy**

Dostawca odpowiada za zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego. Produkt wykazujący oznaki rozmrożenia i ponownego zamrożenia (zbrylenie, duża ilość lodu wewnątrz worka) zostanie odrzucony przy odbiorze.

#### **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. TRUSKAWKI**

### **1. Wstęp**

#### **1.1. Zakres**

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

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

- PN-A-75051 „Mrożone owoce i warzywa – Pobieranie próbek i metody badań”
- 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 (Dz. U. 2026 poz. 197)
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (Dz. Urz. UE L 119 z 05.05.2023, str. 103, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.)

#### **1.3. Definicja**

##### **Truskawki mrożone**

Truskawki całe utrwalone przez zamrożenie w specjalistycznych urządzeniach do temp. nie wyższej niż -18°C

## **2. Wymagania**

### **2.1. Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

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

TRUSKAWKI		
L.P.	Cecha	Wymagania
1.	Wygląd	Owoce całe, zdrowe, dojrzałe, wyrównane pod względem wielkości. Produkt sypki, niepozlepiany w bryły.
2.	Barwa	Intensywnie czerwona do ciemnoczerwonej, jednolita w całym przekroju. Brak owoców zielonych lub białych przy nasadzie.
3.	Zdrowotność	Owoce czyste, całkowicie pozbawione szypulek i kielichów. Bez oznak pleśni, gnicia i uszkodzeń przez szkodniki.
4.	Konsystencja	W stanie zamrożonym: twarda. Po rozmrożeniu: właściwa dla mrożonej truskawki, niedopuszczalna konsystencja nadmiernie miękka lub rozpyływająca się.
5.	Smak i zapach	Charakterystyczny dla dojrzałych truskawek, aromatyczny, słodkawy. Brak obcych zapachów (np. fermentacji, stęchlizny).

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

TRUSKAWKI			
L.P.	Cecha	Wymagania	Metoda badania
1.	Cukier dodany	Całkowity zakaz dodawania cukru, syropów i substancji słodzących. Skład: 100% truskawka.	Analiza etykiety
2.	Zanieczyszczenia organiczne	Pozostałości szypulek i fragmentów liści: niedopuszczalne.	Wizualna
3.	Zanieczyszczenia mineralne	Max. 0,05% (m/m) – piasek, ziemia.	PN-A-75051
4.	Temperatura	Nie wyższa niż -18°C w momencie dostawy.	Pomiar termometrem
5.	Metale ciężkie	Zgodnie z Rozporządzeniem 2023/915 (szczególnie ołów i kadm).	Deklaracja producenta
6.	GMO	Produkt wolny od organizmów modyfikowanych genetycznie.	Deklaracja producenta

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



## **2.4. Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z obowiązującym prawem i Rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005. Zamawiający wymaga, aby produkt był wolny od Salmonella (nieobecna w 25g) oraz Listeria monocytogenes (nieobecna w 25g)

## **3. Masa netto**

Masa netto zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalne opakowania: 2 kg, 2,5 kg lub 10 kg.

Dopuszczalne odchylenia zgodnie z obowiązującym prawem.

Masa netto po rozmrożeniu (bez wody/ lodu) musi być zgodna z masą deklarowaną na opakowaniu.

Nie dopuszcza się nadmiernego glazurowania produktu.

## **4. Trwałość.**

Minimum **6 miesięcy** od daty dostawy, przy zachowaniu warunków przechowywania.

## **5. Badania**

### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051

### **5.2. Metody badań**

- ocena organoleptyczna – Tabela 1
- ocena fizykochemiczna – Tabela 2
- masa – metoda wagowa
- znakowanie – ocena wizualna

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

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

#### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

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

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

#### **5.2.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005

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

### **6.1. Pakowanie**

#### **6.1.1. Pakowanie jednostkowe**

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

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

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

#### **6.1.2. Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

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

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z:

- Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).
- Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 kwietnia 2024 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. 2024 poz. 611).

Opakowanie zawiera:

- nazwę produktu
- producenta i adres
- masę netto
- termin przydatności
- warunki przechowywania
- skład
- numer partii
- wartość odżywcza

#### **6.3. Przechowywanie**

Przechowywać w temperaturze  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  zgodnie z zaleceniami producenta.

#### **6.4. Łańcuch chłodniczy**

Dostawca odpowiada za zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego. Produkt wykazujący oznaki rozmrożenia i ponownego zamrożenia (zbrylenie, duża ilość lodu wewnątrz worka) zostanie odrzucony przy odbiorze.

**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. WIŚNIE BEZ PESTEK**

### **1. Wstęp**

#### **1.1. Zakres**

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

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

- PN-A-75051 „Mrożone owoce i warzywa – Pobieranie próbek i metody badań”
- 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 (Dz. U. 2026 poz. 197)
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (Dz. Urz. UE L 119 z 05.05.2023, str. 103, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.)

#### **1.3. Definicja**

##### **Wiśnie mrożone bez pestek (drylowane)**

Produkt owocowy otrzymany z dojrzałych, zdrowych i czystych owoców wiśni (*Prunus cerasus* L.), poddany procesowi:

**Obróbki wstępnej:** całkowite usunięcie szypulek, kielichów oraz zanieczyszczeń organicznych (liści);

**Drylowania:** mechaniczne usunięcie pestek z zachowaniem w miarę możliwości całego kształtu owocu;

**Mrożenia:** utrwalony metodą szybkiego zamrażania (IQF) do temperatury nie wyższej niż -18°C wewnątrz produktu. Produkt musi charakteryzować się wysoką sypkością, czystym składem (**100% owocu**) oraz być całkowicie wolny od dodatku cukrów, substancji słodzących i konserwantów.

## **2. Wymagania**

### **2.1. Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

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

<b>WIŚNIE BEZ PESTEK</b>		
<b>L.P.</b>	<b>Cecha</b>	<b>Wymagania</b>
1.	Wygląd	Owoce całe, dobrze wykształcone, pozbawione szypulek i pestek. Produkt sypki, niepozlepiany w bryły.
2.	Barwa	Charakterystyczna dla dojrzałych wiśni – od intensywnie czerwonej do ciemnowiśniowej. Niedopuszczalna barwa brązowa lub czarna.
3.	Zdrowotność	Owoce czyste, zdrowe, bez oznak fermentacji, pleśni i gnicia. Brak zanieczyszczeń organicznych (liści, ogonków).
4.	Konsystencja	W stanie zamrożonym: twarda, sypka. Po rozmrożeniu: jędrna, właściwa dla mrożonego owocu, niedopuszczalna mazista.
5.	Smak i zapach	Czysty, swoisty dla wiśni, kwaśno-słodki. Brak zapachów obcych i posmaku fermentacji.

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

<b>WIŚNIE BEZ PESTEK</b>			
<b>L.P.</b>	<b>Cecha</b>	<b>Wymagania</b>	<b>Metoda badania</b>
1.	Pozostałość pestek	Absolutne minimum: dopuszcza się maksymalnie 1 sztukę (lub fragment) na 10 kg produktu.	Wagowa / Wizualna
2.	Skład / Cukier	100% owoc wiśni. Całkowity zakaz dodawania cukru, syropów i konserwantów.	Analiza etykiety
3.	Zanieczyszczenia mineralne	Max. 0,05% (m/m) – piasek, ziemia.	PN-A-75051
4.	Temperatura	Nie wyższa niż -18°C w momencie dostawy.	Pomiar termometrem
5.	Zanieczyszczenia organiczne	Pozostałości szypulek i liści: niedopuszczalne.	Wizualna

6.	GMO	Produkt wolny od organizmów modyfikowanych genetycznie.	Deklaracja producenta
----	-----	---------------------------------------------------------	--------------------------

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

#### **2.4. Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z obowiązującym prawem i Rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005. Zamawiający wymaga, aby produkt był wolny od Salmonella (nieobecna w 25g) oraz Listeria monocytogenes (nieobecna w 25g)

#### **3. Masa netto**

Masa netto zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalne opakowania: 2 kg, 2,5 kg lub 10 kg.

Dopuszczalne odchylenia zgodnie z obowiązującym prawem.

Masa netto po rozmrożeniu (bez wody/ lodu) musi być zgodna z masą deklarowaną na opakowaniu.

Nie dopuszcza się nadmiernego glazurowania produktu.

#### **4. Trwałość.**

Minimum **6 miesięcy** od daty dostawy, przy zachowaniu warunków przechowywania.

#### **5. Badania**

##### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051

##### **5.2. Metody badań**

- ocena organoleptyczna – Tabela 1
- ocena fizykochemiczna – Tabela 2
- masa – metoda wagowa
- znakowanie – ocena wizualna

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

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

##### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

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

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

##### **5.2.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005

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

## **6.1. Pakowanie**

### **6.1.1. Pakowanie jednostkowe**

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

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

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

### **6.1.2. Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań i innych uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

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

## **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z:

- Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).
- Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 kwietnia 2024 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. 2024 poz. 611).

Opakowanie zawiera:

- nazwę produktu
- producenta i adres
- masę netto
- termin przydatności
- warunki przechowywania
- skład
- numer partii
- wartość odżywcza

## **6.3. Przechowywanie**

Przechowywać w temperaturze  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  zgodnie z zaleceniami producenta.

## **6.4. Łańcuch chłodniczy**

Dostawca odpowiada za zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego. Produkt wykazujący oznaki rozmrożenia i ponownego zamrożenia (zbrylenie, duża ilość lodu wewnątrz worka) zostanie odrzucony przy odbiorze.

**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. WŁOSZCZYZNA (PASKI/SŁUPKI/KOSTKA)**

### **1. Wstęp**

#### **1.1. Zakres**

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

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

- PN-A-75051 „Mrożone owoce i warzywa – Pobieranie próbek i metody badań”
- 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 (Dz. U. 2026 poz. 197)
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (Dz. Urz. UE L 119 z 05.05.2023, str. 103, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.)

#### **1.3. Definicja**

##### **Włoszczyzna mrożona (paski/słupki lub kostka)**

Wieloskładnikowy produkt warzywny, stanowiący kompozycję umytych, obranych i rozdrobnionych warzyw korzeniowych oraz pora, poddany procesowi blanszowania i szybkiego mrożenia (IQF).

**Składniki:** marchew, pietruszka (korzeń), seler (korzeń), por.

**Forma rozdrobnienia:** paski/słupki (tzw. julienne) lub regularna kostka (ok. 10x10 mm) – zgodnie z zamówieniem.

**Standard jakości:** produkt czysty, o wysokiej syropkości, bez dodatku soli, przypraw i substancji konserwujących.

## **2. Wymagania**

### **2.1. Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

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

<b>WŁOSZCZYŻNA MROŻONA (PASKI/SŁUPKI/KOSTKA)</b>		
<b>L.P.</b>	<b>Cecha</b>	<b>Wymagania</b>
1.	Wygląd	Mieszanka warzyw rozdrobnionych w paski lub kostkę. Sypka, niepozlepiana w bryły. Składniki wyraźnie rozróżnialne.
2.	Barwa	Charakterystyczna dla użytych warzyw (pomarańczowa, biała, zielona). Brak kostek/pasków zbrązowiałych lub czerniejących.
3.	Zdrowotność	Warzywa zdrowe, czyste, bez oznak pleśni, gnicia, chorób i szkodników.
4.	Konsystencja	Mrożona: twarda, sypka. Po ugotowaniu: warzywa miękkie, ale jędrne; niedopuszczalna konsystencja mazista lub twarda („zdrewniała”).
5.	Smak i zapach	Swoisty, intensywnie warzywny, aromatyczny. Brak zapachów obcych (stęchlizny, fermentacji).

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

<b>WŁOSZCZYŻNA MROŻONA (PASKI/SŁUPKI/KOSTKA)</b>			
<b>L.P.</b>	<b>Cecha</b>	<b>Wymagania</b>	<b>Metoda badania</b>
1.	Skład procentowy	Marchew: max 45%. Pietruszka, seler, por: łącznie min. 55%.	Wagowa
2.	Dodatki	100% warzywa. Całkowity zakaz dodawania soli, cukru i wzmacniaczy smaku.	Analiza etykiety
3.	Zanieczyszczenia mineralne	Max. 0,05% (m/m) – piasek, ziemia.	PN-A-75051
4.	Aktywność enzymatyczna	Ujemny test na obecność peroksydazy (prawidłowe blanszowanie).	PN-A-75051
5.	Temperatura	Nie wyższa niż -18°C w momencie dostawy.	Pomiar termometrem

6.	GMO	Produkt wolny od organizmów modyfikowanych genetycznie.	Deklaracja producenta
----	-----	---------------------------------------------------------	--------------------------

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

#### **2.4. Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z obowiązującym prawem i Rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005. Zamawiający wymaga, aby produkt był wolny od Salmonella (nieobecna w 25g) oraz Listeria monocytogenes (nieobecna w 25g)

#### **3. Masa netto**

Masa netto zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalne opakowania: 2 kg, 2,5 kg lub 10 kg.

Dopuszczalne odchylenia zgodnie z obowiązującym prawem.

Masa netto po rozmrożeniu (bez wody/ lodu) musi być zgodna z masą deklarowaną na opakowaniu.

Nie dopuszcza się nadmiernego glazurowania produktu.

#### **4. Trwałość.**

Minimum **6 miesięcy** od daty dostawy, przy zachowaniu warunków przechowywania.

#### **5. Badania**

##### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051

##### **5.2. Metody badań**

- ocena organoleptyczna – Tabela 1
- ocena fizykochemiczna – Tabela 2
- masa – metoda wagowa
- znakowanie – ocena wizualna

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

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

##### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

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

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

##### **5.2.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005

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

### **6.1. Pakowanie**

#### **6.1.1. Pakowanie jednostkowe**

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

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

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

#### **6.1.2. Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

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

### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z:

- Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).
- Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 kwietnia 2024 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. 2024 poz. 611).

Opakowanie zawiera:

- nazwę produktu
- producenta i adres
- masę netto
- termin przydatności
- warunki przechowywania
- skład
- numer partii
- wartość odżywcza

### **6.3. Przechowywanie**

Przechowywać w temperaturze  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  zgodnie z zaleceniami producenta.

#### **6.4.Łańcuch chłodniczy**

Dostawca odpowiada za zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego. Produkt wykazujący oznaki rozmrożenia i ponownego zamrożenia (zbrylenie, duża ilość lodu wewnątrz worka) zostanie odrzucony przy odbiorze.

#### **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. ZUPA JARZYNOWA**

### **1. Wstęp**

#### **1.1. Zakres**

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania zupy jarzynowej mrożonej .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego zupy jarzynowej mrożonej 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):

- PN-A-75051 „Mrożone owoce i warzywa – Pobieranie próbek i metody badań”
- 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 (Dz. U. 2026 poz. 197)
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada 2005 r. w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. Urz. UE L 338 z 22.12.2005, str. 1, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (Dz. Urz. UE L 119 z 05.05.2023, str. 103, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 z dnia 16 grudnia 2008 r. w sprawie dodatków do żywności (Dz. Urz. UE L 354 z 31.12.2008, str. 16, z późn. zm.)
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.)
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych (Dz. U. z 2022 r. poz. 2255, z późn. zm.)

#### **1.3. Definicja**

##### **Zupa jarzynowa mrożona (wieloskładnikowa)**

Produkt warzywny stanowiący mieszanekę co najmniej **7 rodzajów warzyw**, umytych, obranych, rozdrobnionych w kostkę (ok. 10x10 mm) lub plastry, poddanych blanszowaniu i szybkiemu mrożeniu (IQF).

**Składniki obowiązkowe:** marchew, ziemniak, pietruszka, seler, por, kalafior, fasolka szparagowa i/lub groszek zielony/brukselka.

**Standard jakości:** produkt sypki, jednolity, bez dodatku tłuszczów, soli, wzmacniaczy smaku i gotowych baz bulionowych.

## **2. Wymagania**

### **2.1. Wymagania ogólne**

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

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

<b>ZUPA JARZYNOWA MROŻONA (WIELOSKŁADNIKOWA)</b>		
<b>L.P.</b>	<b>Cecha</b>	<b>Wymagania</b>
1.	Wygląd	Mieszanaka warzyw rozdrobnionych w regularną kostkę lub cząstki. Sypka, bez zbryleń. Składniki wyraźnie rozróżnialne pod względem kształtu i koloru.
2.	Barwa	Wielobarwna, intensywna, charakterystyczna dla użytych gatunków warzyw. Brak przebarwień szarych i brązowych.
3.	Zdrowotność	Warzywa zdrowe, czyste, bez oznak pleśni, gnicia i zanieczyszczeń organicznych.
4.	Konsystencja	Mrożona: twarda, sypka. Po ugotowaniu: warzywa miękkie, ale zachowujące swój kształt (nierozgotowane na papkę).
5.	Smak i zapach	Przyjemny, intensywnie warzywny. Brak obcych posmaków i zapachów stęchlizny.

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

<b>ZUPA JARZYNOWA MROŻONA (WIELOSKŁADNIKOWA)</b>			
<b>L.P.</b>	<b>Cecha</b>	<b>Wymagania</b>	<b>Metoda badania</b>
1.	Proporcje składników	Warzywa korzeniowe (marchew, pietruszka, seler): max 50%. Ziemniak: max 20%. Warzywa pozostałe (kalafior, fasolka itp.): min. 30%.	Wagowa
2.	Cukry / Sól / Tłuszcz	Brak dodatków. Skład: 100% warzywa naturalne.	Analiza etykiety
3.	Zanieczyszczenia mineralne	Max. 0,05% (m/m).	PN-A-75051
4.	Aktywność enzymatyczna	Ujemny test na obecność peroksydazy.	PN-A-75051
5.	Temperatura	Nie wyższa niż -18°C w momencie dostawy.	Pomiar termometrem

6.	GMO	Produkt wolny od organizmów modyfikowanych genetycznie.	Deklaracja producenta
----	-----	---------------------------------------------------------	-----------------------

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

#### **2.4. Wymagania mikrobiologiczne**

Zgodnie z obowiązującym prawem i Rozporządzeniem (WE) nr 2073/2005. Zamawiający wymaga, aby produkt był wolny od Salmonella (nieobecna w 25g) oraz Listeria monocytogenes (nieobecna w 25g)

#### **3. Masa netto**

Masa netto zgodna z deklaracją producenta.

Dopuszczalne opakowania: 2 kg, 2,5 kg lub 10 kg.

Dopuszczalne odchylenia zgodnie z obowiązującym prawem.

Masa netto po rozmrożeniu (bez wody/ lodu) musi być zgodna z masą deklarowaną na opakowaniu.

Nie dopuszcza się nadmiernego glazurowania produktu.

#### **4. Trwałość.**

Minimum **6 miesięcy** od daty dostawy, przy zachowaniu warunków przechowywania.

#### **5. Badania**

##### **5.1. Pobieranie próbek**

Pobieranie próbek wg normy: PN-A-75051

##### **5.2. Metody badań**

- ocena organoleptyczna – Tabela 1
- ocena fizykochemiczna – Tabela 2
- masa – metoda wagowa
- znakowanie – ocena wizualna

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

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

##### **5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych i fizykochemicznych**

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

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

##### **5.2.3. Oznaczenie cech mikrobiologicznych**

Według norm podanych w Rozporządzeniu (WE) nr 2073/2005

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

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



#### **6.1.1. Pakowanie jednostkowe**

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

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

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

#### **6.1.2. Opakowania transportowe**

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

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

#### **6.2. Znakowanie**

Zgodnie z:

- Rozporządzeniem Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 z dnia 25 października 2011 r. w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (Dz. Urz. UE L 304 z 22.11.2011, str. 18, z późn. zm.).
- Rozporządzeniem Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 17 kwietnia 2024 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz.U. 2024 poz. 611).

Opakowanie zawiera:

- nazwę produktu
- producenta i adres
- masę netto
- termin przydatności
- warunki przechowywania
- skład
- numer partii
- wartość odżywcza

#### **6.3. Przechowywanie**

Przechowywać w temperaturze  $\leq -18^{\circ}\text{C}$  zgodnie z zaleceniami producenta.

#### **6.4. Łańcuch chłodniczy**

Dostawca odpowiada za zachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego. Produkt wykazujący oznaki rozmrożenia i ponownego zamrożenia (zbrylenie, duża ilość lodu wewnątrz worka) zostanie odrzucony przy odbiorze.

**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.