

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

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
MINIMALNE WYMAGANIA

CZĘŚĆ VII
DOSTAWA
ŚWIEŻYCH WYROBÓW GARMAŻERYJNYCH

CPV 15894000- 1 Przetworzone produkty spożywcze

Spis treści

1.	KLUSKI LENIWE	3
2.	KLUSKI ŚLĄSKIE	7
3.	KOPYTKA.....	11
4.	KOPYTKA ZE SZPINAKIEM	15
5.	NALEŚNIKI Z SEREM TWAROGOWYM	19
6.	PIEROGI Z BROKUŁEM I SEREM TYPU FETA.....	23
7.	PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI.....	27
8.	PIEROGI Z MIĘSEM	31
9.	PIEROGI Z SOCZEWICĄ.....	35
10.	PIEROGI Z SOCZEWICY I SUSZONYMI POMIDORAMI	39
11.	PIEROGI ZE SZPINAKIEM BIAŁYM SEREM	43
12.	PIEROGI Z SEREM.....	47
13.	USZKA Z GRZYBAMI I KAPUSTĄ	51

1. KLUSKI LENIWE

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

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

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu niezbędne są wymienione poniżej akty prawne i normy. Należy stosować wersje aktualne na dzień dostawy, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w 2026 roku:

- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (pełny skład, alergeny, wartości odżywcze).
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (najnowsze limity metali ciężkich i toksyn).
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności (wykluczenie zbędnej chemii).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych.
- PN-A-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych.
- PN-A-82102 Wyroby garmażeryjne – Pobieranie i przygotowywanie próbek.

1.3. Definicja

Kluski leniwe

Produkty uformowane z ciasta twarogowo-mącznego, bez nadzienia, poddane obróbce termicznej, gotowe do spożycia po podgrzaniu. Produkt powinien nadawać się do odgrzewania metodami tradycyjnymi (garnek, patelnia) oraz przy użyciu pieca konwekcyjno-parowego i kuchenki mikrofalowej.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt powinien spełniać wymagania aktualnie obowiązującego prawa żywnościowego.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

L.P.	Cecha	Wymagania
1.	Wygląd ogólny	Kształt regularny, powierzchnia gładka, bez pęknięć. Kluski nieposklejane, wyraźnie oddzielone w opakowaniu.
2.	Barwa	Jasnokremowa do białej, jednolita (wynikająca z wysokiej zawartości twarogu i braku sztucznych barwników).
3.	Konsystencja	Po ugotowaniu/podgrzaniu: zwarta, ale miękka i sprężysta. Niedopuszczalna konsystencja mazista, twarda lub gumowata.
4.	Smak i zapach	Charakterystyczny dla świeżego twarogu i ciasta parzonego. Brak zapachu kwasowego, stęchłego lub obcych posmaków.
5.	Technika	Produkt o charakterystyce wyrobu tradycyjnego/domowego

2.3. Wymagania chemiczne (Tabela 2)

L.P.	Parametr	Wymagania (Wartość w 100g produktu)	Metoda badań
1.	Zawartość soli	Max. 1,0 g (wyłącznie sól jodowana).	PN-A 82100
2.	Zawartość cukrów	Max. 10 g (w tym cukry naturalne z twarogu).	Analiza składu
3.	Zawartość tłuszczu	Wynikająca z użytego twarogu, całkowity brak tłuszczów utwardzonych roślinnych i trans.	PN-A 82100
4.	Zawartość twarogu	Minimum 50% masy całkowitej produktu.	Karta produktu

Załącznik Nr. 1.7 do SWZ – Opis Przedmiotu Zamówienia dla Cz. VII
Minimalne Wymagania jakościowe
Nr Sprawy: ZP/PSP1/01/2026

5.	Substancje dodatkowe	Absolutny brak: substancji konserwujących, barwników, wzmacniaczy smaku (E621), stabilizatorów fosforanowych.	Analiza etykiety
----	----------------------	---	------------------

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

2.4. Wymagania mikrobiologiczne (Tabela 3)

L.P.	Badana cecha	Wymagania (Limit)	Metoda badań wg
1.	Bakterie z rodzaju Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579-1
2.	Listeria monocytogenes	Nieobecna w 25 g*	PN-EN ISO 11290-1
3.	Gronkowce chorobotwórcze (Staphylococcus aureus)	n=5, c=1, m=100 jtk/g, M=500 jtk/g	PN-EN ISO 6888-1
4.	Liczba Escherichia coli	n=5, c=2, m=10 jtk/g, M=100 jtk/g	PN-ISO 16649-2
5.	Pleśnie i drożdże	Max. 1000 jtk/g	PN-ISO 21527-2

***Uwaga:** Zamawiający uznaje wyniki za zgodne, gdy Wykonawca przedstawi aktualne badania z kontroli higieny procesu produkcyjnego (nie starsze niż 6 miesięcy).*

3. Masa netto

Masa netto opakowania jednostkowego: 1500g.

Dopuszczalne odchylenia masy netto zgodnie z Ustawą z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1. Produkty dostarczane z terminem krótszym nie zostaną odebrane.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek odbywa się zgodnie z normą PN-A 82102. Zamawiający zastrzega sobie prawo do pobrania losowej próbki z dostawy w celu przekazania jej do niezależnego badania laboratoryjnego, jeśli produkt budzi wątpliwości (np. nietypowy zapach, ślady pleśni).

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Tacka PP wysokobarierowa, przezroczysta folia, system MAP. Opakowania transportowe (pudła/skrzynki) czyste, zabezpieczone przed zgniataniem.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizykochemicznych i biologicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1, Tabeli 2 i Tabeli 3.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Wysokobarierowa tacka PP (polipropylenowa) zamknięta przezroczystą folią barierową. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej (MAP). Opakowania muszą posiadać atest PZH do kontaktu z żywnością.

6.1.2. Opakowania transportowe

Pudła tekturowe lub plastikowe skrzynki rotacyjne (czyste i zdezynfekowane), zabezpieczone przed zgniataniem.

6.2. Znakowanie

Etykieta musi być czytelna i zawierać:

Dokładny wykaz składników w kolejności malejącej (szczegółowy opis, np. „twaróg półtłusty z mleka”).

Wyraźne wyróżnienie alergenów (np. pogrubiona czcionka: mąka pszenna, jaja, mleko).

Pełną tabelę wartości odżywczej (energia, tłuszcz, kwasy nasycone, węglowodany, cukry, białko, sól).

Datę przydatności do spożycia i numer partii.

Warunki przechowywania (temp. +2°C do +6°C).

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki. Dostawa w warunkach chłodniczych (temp. produktu nie wyższa niż +6°C). Zamawiający zastrzega sobie prawo pomiaru temperatury przy odbiorze termometrem bagietowym lub pirometrem. Dostawa do godziny: 7:30.

2. KLUSKI ŚLĄSKIE

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

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

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu niezbędne są wymienione poniżej akty prawne i normy. Należy stosować wersje aktualne na dzień dostawy, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w 2026 roku:

- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (pełny skład, alergeny, wartości odżywcze).
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (najnowsze limity metali ciężkich i toksyn).
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności (wykluczenie zbędnej chemii).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych.
- PN-A-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych.
- PN-A-82102 Wyroby garmażeryjne – Pobieranie i przygotowywanie próbek.

1.3. Definicja

Kluski śląskie: Produkt garmażeryjny uformowany z ciasta ziemniaczanego (na bazie ziemniaków gotowanych i mąki ziemniaczanej), o charakterystycznym spłaszczonym kształcie z wgłębieniem w środku. Produkt poddany obróbce termicznej, pakowany w atmosferze ochronnej (MAP), gotowy do spożycia po podgrzaniu. Produkt musi nadawać się do regeneracji w piecu konwekcyjno-parowym, kuchence mikrofalowej oraz metodami tradycyjnymi bez utraty struktury.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt musi spełniać wymogi czystej etykiety (bez zbędnej chemii) oraz aktualnego rozporządzenia MZ dla szkół.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

L.P.	Cecha	Wymagania
1.	Wygląd ogólny	Kształt typowy (okrągły z dziurką), powierzchnia gładka, bez pęknięć. Kluski nieposklejane.
2.	Barwa	Jednolita, jasnokremowa do żółtej (charakterystyczna dla użytej odmiany ziemniaków).
3.	Konsystencja	Ściśta, lekko gumowata (ciągliwa), ale miękka. Po podgrzaniu nie mogą być maziste ani rozpadać się.
4.	Smak i zapach	Typowy dla gotowanych ziemniaków. Niedopuszczalny posmak kwasowy lub zapach starych ziemniaków.

2.3. Wymagania chemiczne (Tabela 2)

L.P.	Parametr	Wymagania (Wartość w 100g produktu)	Metoda badań
1.	Zawartość soli	Max. 1,0 g (wyłącznie sól jodowana).	PN-A 82100
2.	Zawartość cukrów	Max. 5 g (naturalnie występujące w ziemniakach).	Analiza składu
3.	Zawartość ziemniaków	Minimum 70% (ziemniaki gotowane i/lub płatki ziemniaczane).	Karta produktu
4.	Tłuszcz	Brak tłuszczów utwardzonych roślinnych i trans.	Analiza etykiety
5.	Substancje dodatkowe	Absolutny brak: konserwantów (np. pirosiarczynu sodu), barwników, wzmacniaczy smaku, skrobi modyfikowanej.	Analiza etykiety

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

2.4. Wymagania mikrobiologiczne (Tabela 3)

L.P.	Badana cecha	Wymagania (Limit)	Metoda badań wg
1.	Bakterie z rodzaju Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579-1
2.	Listeria monocytogenes	Nieobecna w 25 g	PN-EN ISO 11290-1
3.	Gronkowce chorobotwórcze	n=5, c=1, m=100 jtk/g, M=500 jtk/g	PN-EN ISO 6888-1
4.	Liczba Escherichia coli	n=5, c=2, m=10 jtk/g, M=100 jtk/g	PN-ISO 16649-2
5.	Pleśnie i drożdże	Max. 1000 jtk/g	PN-ISO 21527-2

***Uwaga:** Zamawiający uznaje wyniki za zgodne, gdy Wykonawca przedstawi aktualne badania z kontroli higieny procesu produkcyjnego (nie starsze niż 6 miesięcy).*

3. Masa netto

Masa netto opakowania jednostkowego: 1500g.

Dopuszczalne odchylenia masy netto zgodnie z Ustawą z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1. Produkty dostarczane z terminem krótszym nie zostaną odebrane.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek odbywa się zgodnie z normą PN-A 82102. Zamawiający zastrzega sobie prawo do pobrania losowej próbki z dostawy w celu przekazania jej do niezależnego badania laboratoryjnego, jeśli produkt budzi wątpliwości (np. nietypowy zapach, ślady pleśni).

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Tacka PP wysokobariowa, przezroczysta folia, system MAP. Opakowania transportowe (pudła/skrzynki) czyste, zabezpieczone przed zgniataniem.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizykochemicznych i biologicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1, Tabeli 2 i Tabeli 3.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Wysokobarirowa tacka PP (polipropylenowa) zamknięta przezroczystą folią barierową. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej (MAP). Opakowania muszą posiadać atest PZH do kontaktu z żywnością.

6.1.2. Opakowania transportowe

Pudła tekturowe lub plastikowe skrzynki rotacyjne (czyste i zdezynfekowane), zabezpieczone przed zgniataniem.

6.2. Znakowanie

Etykieta musi być czytelna i zawierać:

Dokładny wykaz składników w kolejności malejącej (szczegółowy opis, np. „**ziemniaki gotowane 75%, mąka ziemniaczana...**”).

Wyraźne wyróżnienie alergenów (np. pogrubiona czcionka: **jaja**, może zawierać **gluten**).

Pełną tabelę wartości odżywczej (energia, tłuszczy, kwasy nasycone, węglowodany, cukry, białko, sól).

Datę przydatności do spożycia i numer partii.

Warunki przechowywania (temp. +2°C do +6°C).

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki. : Dostawa w warunkach chłodniczych (temp. produktu nie wyższa niż +6°C). Zamawiający zastrzega sobie prawo pomiaru temperatury przy odbiorze termometrem bagietowym lub pirometrem. Dostawa do godziny: 7:30.

3. KOPYTKA

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

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

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu niezbędne są wymienione poniżej akty prawne i normy. Należy stosować wersje aktualne na dzień dostawy, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w 2026 roku:

- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (pełny skład, alergeny, wartości odżywcze).
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (najnowsze limity metali ciężkich i toksyn).
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności (wykluczenie zbędnej chemii).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych.
- PN-A-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych.
- PN-A-82102 Wyroby garmażeryjne – Pobieranie i przygotowywanie próbek.

1.3. Definicja

Kopytka – produkt garmażeryjny uformowany z ciasta ziemniaczano-pszennego (wyprodukowany na bazie ziemniaków gotowanych z dodatkiem mąki i opcjonalnie jaj), bez nadzienia, poddany obróbce termicznej, pakowany w atmosferze ochronnej (MAP). Produkt o charakterystycznym romboidalnym kształcie, gotowy do spożycia po regeneracji. Produkt musi zachowywać swoją strukturę (nie rozpadać się i nie mazać) podczas podgrzewania metodami tradycyjnymi (gotowanie w wodzie, podsmażanie) oraz w piecach konwekcyjno-parowych i kuchenkach mikrofalowych.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt musi spełniać wymogi czystej etykiety (bez zbędnej chemii) oraz aktualnego rozporządzenia MZ dla szkół.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

L.P.	Cecha	Wymagania
1.	Wygląd ogólny	Kształt typowy (równoległoboki/romboidalne), powierzchnia gładka, produkty wyrównane, nieposklejane.
2.	Barwa	Jednolita, jasnokremowa do żółtej (bez ciemnych plamek).
3.	Konsystencja	Dość ścisła, ale miękka i elastyczna. Niedopuszczalna konsystencja mazista lub twarda/gumowata.
4.	Smak i zapach	Charakterystyczny dla gotowanych ziemniaków i ciasta, bez obcych posmaków.

2.3. Wymagania chemiczne (Tabela 2)

L.P.	Parametr	Wymagania (Wartość w 100g produktu)	Metoda badań
1.	Zawartość soli	Max. 1,0 g (wyłącznie sól jodowana).	PN-A 82100
2.	Zawartość cukrów	Max. 5 g (cukry naturalne z ziemniaków).	Analiza składu
3.	Zawartość ziemniaków	Minimum 70% (ziemniaki gotowane i/lub płatki ziemniaczane).	Karta produktu
4.	Tłuszcz	Brak tłuszczów utwardzonych (trans).	Analiza etykiety
5.	Substancje dodatkowe	Absolutny brak: konserwantów (w tym pirosiarczynu sodu), sztucznych barwników i aromatów.	Analiza etykiety

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

2.4. Wymagania mikrobiologiczne (Tabela 3)

L.P.	Badana cecha	Wymagania (Limit)	Metoda badań wg
1.	Bakterie z rodzaju Salmonella	Nieobecne w 25 g	PN-EN ISO 6579-1
2.	Listeria monocytogenes	Nieobecna w 25 g	PN-EN ISO 11290-1
3.	Gronkowce chorobotwórcze	n=5, c=1, m=100 jtk/g, M=500 jtk/g	PN-EN ISO 6888-1
4.	Liczba Escherichia coli	n=5, c=2, m=10 jtk/g, M=100 jtk/g	PN-ISO 16649-2
5.	Pleśnie i drożdże	Max. 1000 jtk/g	PN-ISO 21527-2

***Uwaga:** Zamawiający uznaje wyniki za zgodne, gdy Wykonawca przedstawi aktualne badania z kontroli higieny procesu produkcyjnego (nie starsze niż 6 miesięcy).*

3. Masa netto

Masa netto opakowania jednostkowego: 1500g.

Dopuszczalne odchylenia masy netto zgodnie z Ustawą z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1. Produkty dostarczane z terminem krótszym nie zostaną odebrane.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek odbywa się zgodnie z normą PN-A 82102. Zamawiający zastrzega sobie prawo do pobrania losowej próbki z dostawy w celu przekazania jej do niezależnego badania laboratoryjnego, jeśli produkt budzi wątpliwości (np. nietypowy zapach, ślady pleśni).

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Tacka PP wysokobarierowa, przezroczysta folia, system MAP. Opakowania transportowe (pudła/skrzynki) czyste, zabezpieczone przed zgniataniem.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizykochemicznych i biologicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1, Tabeli 2 i Tabeli 3.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Wysokobarirowa tacka PP (polipropylenowa) zamknięta przezroczystą folią barierową. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej (MAP). Opakowania muszą posiadać atest PZH do kontaktu z żywnością.

6.1.2. Opakowania transportowe

Pudła tekturowe lub plastikowe skrzynki rotacyjne czyste i zdezynfekowane, zabezpieczone przed zgniataniem.

6.2. Znakowanie

Etykieta musi być czytelna i zawierać:

Dokładny wykaz składników w kolejności malejącej (szczegółowy opis, np. „**ziemniaki gotowane 75%, mąka pszenna**”).

Wyraźne wyróżnienie alergenów (np. pogrubiona czcionka: **jaja**, może zawierać **gluten**).

Pełną tabelę wartości odżywczej (energia, tłuszcz, kwasy nasycone, węglowodany, cukry, białko, sól).

Datę przydatności do spożycia i numer partii.

Warunki przechowywania (temp. +2°C do +6°C).

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki. : Dostawa w warunkach chłodniczych (temp. produktu nie wyższa niż +6°C). Zamawiający zastrzega sobie prawo pomiaru temperatury przy odbiorze termometrem bagnetowym lub pirometrem. Dostawa do godziny: 7:30.

4. KOPYTKA ZE SZPINAKIEM

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania kopytek ze szpinakiem .

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

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu niezbędne są wymienione poniżej akty prawne i normy. Należy stosować wersje aktualne na dzień dostawy, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w 2026 roku:

- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (pełny skład, alergeny, wartości odżywcze).
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (najnowsze limity metali ciężkich i toksyn).
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności (wykluczenie zbędnej chemii).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych.
- PN-A-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych.
- PN-A-82102 Wyroby garmażeryjne – Pobieranie i przygotowywanie próbek.

1.3. Definicja

Kopytka ze szpinakiem

Kopytka ze szpinakiem to tradycyjne polskie kluski ziemniaczane przygotowywane z dodatkiem szpinaku, który nadaje im charakterystyczny zielony kolor oraz delikatny, warzywny smak. Powstają z ciasta na bazie ugotowanych ziemniaków, mąki i jaj, wzbogaconego o rozdrobniony szpinak, a następnie formowane w małe, podłużne kawałki i gotowane w wodzie. Są miękkie, sprężyste i często podawane jako danie główne lub dodatek, np. z masłem, czosnkiem lub sosem.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt musi spełniać wymogi czystej etykiety (bez zbędnej chemii) oraz aktualnego rozporządzenia MZ dla szkół.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	Kluski o regularnym kształcie (kopytka), niedopuszczalne sklejanie się w bryły. Powierzchnia gładka, lekko wilgotna, bez pęknięć.
Barwa	Jednolita, zielona do intensywnie zielonej (wynikająca z użytego szpinaku), bez przebarwień i ciemnych plam.
Konsystencja	Miękka, sprężysta, zwarta. Po ugotowaniu produkt nie może być mazisty ani twardy.
Smak i zapach	Charakterystyczny dla gotowanych ziemniaków i szpinaku. Zapach świeży, bez obcych zapachów (stęchlizny, kwasowości). Smak łagodny, z wyczuwalną nutą szpinaku, bez nadmiaru soli.

2.3. Wymagania chemiczne (Tabela 2)

Parametr	Wymagania w 100g produktu
Zawartość soli	≤ 1,0 g (łącznie z sodem występującym naturalnie)
Zawartość cukrów	≤ 5,0 g (tylko cukry naturalnie występujące, brak cukrów dodanych)
Zawartość tłuszczu	≤ 10,0 g
Dodatki chemiczne	Brak (bez konserwantów, barwników, wzmacniaczy smaku – tzw. "Czysta Etykieta")
Zanieczyszczenia	Zgodnie z Rozp. 2023/915 (metale ciężkie: ołów, kadm w normie)

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

2.4. Wymagania mikrobiologiczne (Tabela 3)

Drobnoustroje	Limity (n=5, c=0)
Listeria monocytogenes	Nieobecne w 25 g
Salmonella	Nieobecne w 25 g
Gronkowce chorobotwórcze (Staphylococcus aureus)	n=5, c=2, m=100 jtk/g, M=1000 jtk/g

Enterobacteriaceae	n=5, c=2, m=10 jtk/g, M=100 jtk/g
Pleśnie i drożdże	Max 1000 jtk/g (wskaźnik higieny procesu)

***Uwaga:** Zamawiający uznaje wyniki za zgodne, gdy Wykonawca przedstawi aktualne badania z kontroli higieny procesu produkcyjnego (nie starsze niż 6 miesięcy).*

3. Masa netto

Masa netto opakowania jednostkowego: 1500g.

Dopuszczalne odchylenia masy netto zgodnie z Ustawą z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1. Produkty dostarczane z terminem krótszym nie zostaną odebrane.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek odbywa się zgodnie z normą PN-A 82102. Zamawiający zastrzega sobie prawo do pobrania losowej próbki z dostawy w celu przekazania jej do niezależnego badania laboratoryjnego, jeśli produkt budzi wątpliwości (np. nietypowy zapach, ślady pleśni).

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Tacka PP wysokobarierowa, przezroczysta folia, system MAP. Opakowania transportowe (pudła/skrzynki) czyste, zabezpieczone przed zgniataniem.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizykochemicznych i biologicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1, Tabeli 2 i Tabeli 3.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Wysokobarierowa tacka PP (polipropylenowa) zamknięta przezroczystą folią barierową. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej (MAP). Opakowania muszą posiadać atest PZH do kontaktu z żywnością.

6.1.2. Opakowania transportowe

Pudła tekturowe lub plastikowe skrzynki rotacyjne czyste i zdezynfekowane, zabezpieczone przed zgniataniem.

6.2. Znakowanie

Etykieta musi być czytelna i zawierać:

Dokładny wykaz składników w kolejności malejącej (szczegółowy opis, np. „**ziemniaki gotowane 75%, mąka pszenna**”). Ziemniaki nie mogą pochodzić z odwadnianych płatków ziemniaczanych.

Wyraźne wyróżnienie alergenów (np. pogrubiona czcionka: **jaja, gluten**).

Pełną tabelę wartości odżywczej (energia, tłuszcz, kwasy nasycone, węglowodany, cukry, białko, sól).

Datę przydatności do spożycia i numer partii.

Warunki przechowywania (temp. +2°C do +6°C).

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki. : Dostawa w warunkach chłodniczych (temp. produktu nie wyższa niż +6°C).

Zamawiający zastrzega sobie prawo pomiaru temperatury przy odbiorze termometrem bagnetowym lub pirometrem. Dostawa do godziny: 7:30.

5. NALEŚNIKI Z SEREM TWAROGOWYM

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

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

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu niezbędne są wymienione poniżej akty prawne i normy. Należy stosować wersje aktualne na dzień dostawy, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w 2026 roku:

- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (pełny skład, alergeny, wartości odżywcze).
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (najnowsze limity metali ciężkich i toksyn).
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności (wykluczenie zbędnej chemii).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych.
- PN-A-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych.
- PN-A-82102 Wyroby garmażeryjne – Pobieranie i przygotowywanie próbek.

1.3. Definicja

Naleśniki z serem twarogowym Produkt garmażeryjny w formie elastycznego, wysmażonego ciasta naleśnikowego (na bazie mąki, mleka i jaj), wypełniony nadzieniem z naturalnego sera twarogowego. Zawartość nadzienia musi wynosić nie mniej niż 61% masy gotowego wyrobu. Produkt poddany obróbce termicznej, gotowy do spożycia po podgrzaniu w piecu konwekcyjnym, kuchence mikrofalowej lub na patelni.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt musi spełniać wymogi czystej etykiety (bez zbędnej chemii) oraz aktualnego rozporządzenia MZ dla szkół.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

Naleśniki z serem

Cecha	Wymagania
Wygląd ogólny	Naleśniki zwinięte w rulony lub złożone w trójkąty/koperty. Powierzchnia ciasta jednolita, bez spękań i wycieków nadzienia.
Barwa	Ciasto: od jasnokremowej do złocistej (dopuszczalne nieliczne ciemniejsze plamki typowe dla smażenia). Nadzienie: białe do lekko kremowego.
Konsystencja	Ciasto: miękkie, elastyczne, niegumowate. Nadzienie: kremowe, gładkie lub z wyczuwalnymi drobinami twarogu, nie może być suche ani wodniste.
Smak i zapach	Przyjemny, charakterystyczny dla smażonego ciasta naleśnikowego i świeżego sera twarogowego. Smak słodko-kwaśny (naturalny dla twarogu), bez posmaków fermentacji czy goryczy.

2.3. Wymagania chemiczne (Tabela 2)

Naleśniki z serem

Parametr	Wymagania w 100g produktu
Zawartość soli	≤ 1,0 g
Zawartość cukrów	≤ 10,0 g (łącznie z laktozą; brak cukru dodanego "sypkiego" powyżej normy MZ)
Zawartość tłuszczu	≤ 10,0 g
Zawartość nadzienia	Minimum 61% masy całego produktu
Dodatki chemiczne	Zakaz stosowania substancji konserwujących, sztucznych aromatów (np. etylowaniliiny) i barwników.

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

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

2.4. Wymagania mikrobiologiczne (Tabela 3)

Naleśniki z serem

Drobnoustroje	Limity
Listeria monocytogenes	Nieobecne w 25 g
Salmonella	Nieobecne w 25 g
Gronkowce (S. aureus)	n=5, c=2, m=10 jtk/g, M=100 jtk/g
Enterobacteriaceae	n=5, c=2, m=10 jtk/g, M=100 jtk/g
Pleśnie i drożdże	Max 1000 jtk/g

***Uwaga:** Zamawiający uznaje wyniki za zgodne, gdy Wykonawca przedstawi aktualne badania z kontroli higieny procesu produkcyjnego (nie starsze niż 6 miesięcy).*

3. Masa netto

Masa netto opakowania jednostkowego: 1500g.

Dopuszczalne odchylenia masy netto zgodnie z Ustawą z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1. Produkty dostarczane z terminem krótszym nie zostaną odebrane.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek odbywa się zgodnie z normą PN-A 82102. Zamawiający zastrzega sobie prawo do pobrania losowej próbki z dostawy w celu przekazania jej do niezależnego badania laboratoryjnego, jeśli produkt budzi wątpliwości (np. nietypowy zapach, ślady pleśni).

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Tacka PP wysokobarierowa, przezroczysta folia, system MAP. Opakowania transportowe (pudła/skrzynki) czyste, zabezpieczone przed zgniataniem.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizykochemicznych i biologicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1, Tabeli 2 i Tabeli 3.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Wysokobarierowa tacka PP (polipropylenowa) zamknięta przezroczystą folią barierową. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej (MAP). Opakowania muszą posiadać atest PZH do kontaktu z żywnością.

6.1.2. Opakowania transportowe

Pudła tekturowe lub plastikowe skrzynki rotacyjne czyste i zdezynfekowane, zabezpieczone przed zgniataniem.

6.2. Znakowanie

Czytelna etykieta: pełny skład (ser twarogowy min. 61%, mąka, jaja, mleko), pogrubione alergeny (nabiał, jaja, gluten), tabela wartości odżywczych, data przydatności, temp. przechowywania (+2°C do +6°C).

6.3. Przechowywanie

Przechowywać zgodnie z zaleceniami producenta.

7. Dostawa

7.1. Dni tygodnia i czas dostawy:

Dostawa od poniedziałku do piątku, z wyjątkiem dni świątecznych/ wolnych od pracy a także przerwy w pracy placówki. : Dostawa w warunkach chłodniczych (temp. produktu nie wyższa niż +6°C). Zamawiający zastrzega sobie prawo pomiaru temperatury przy odbiorze termometrem bagietowym lub pirometrem. Dostawa do godziny: 7:30.

6. PIEROGI Z BROKUŁEM I SEREM TYPU FETA

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów z brokułem i serem feta .

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów z brokułem i serem feta przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu niezbędne są wymienione poniżej akty prawne i normy. Należy stosować wersje aktualne na dzień dostawy, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w 2026 roku:

- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (pełny skład, alergeny, wartości odżywcze).
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (najnowsze limity metali ciężkich i toksyn).
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności (wykluczenie zbędnej chemii).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych.
- PN-A-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych.
- PN-A-82102 Wyroby garmażeryjne – Pobieranie i przygotowywanie próbek

1.3. Definicja

Pierogi z brokułem i serem typu feta

Produkt garmażeryjny w formie ciasta pierogowego (mąka, woda, opcjonalnie jaja) z farszem warzywno-serowym. Nadzienie składa się z rozdrobnionego brokuła i sera typu feta. Zawartość nadzienia nie mniej niż 35% masy gotowego wyrobu. Produkt poddany obróbce termicznej, gotowy do spożycia po podgrzaniu.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt musi spełniać wymogi czystej etykiety (bez zbędnej chemii) oraz aktualnego rozporządzenia MZ dla szkół.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

Pierogi z brokułem i serem typu feta

Cecha	Wymagania
Wygląd	Kształt typowy dla pierogów, brzegi szczelnie zlepione. Niedopuszczalne wycieki farszu lub pęknięcia ciasta.
Barwa	Ciasto: jasnokremowe. Farsz: zielony (brokuł) z widocznymi białymi kostkami/kawałkami sera.
Konsystencja	Ciasto: miękkie, elastyczne, nie rozpadające się. Farsz: zwarty, miękki, bez twardych głąbów brokuła.
Smak i zapach	Wyraźny smak brokuła i charakterystyczna słona nuta sera typu feta. Zapach świeżych warzyw i sera, bez obcych zapachów.

2.3. Wymagania chemiczne (Tabela 2)

Pierogi z brokułem i serem typu feta

Parametr	Wymagania w 100g produktu
Zawartość soli	≤ 1,0 g (łącznie z solą zawartą w serze feta)
Zawartość cukrów	≤ 5,0 g (wynikająca wyłącznie z surowców)
Zawartość tłuszczu	≤ 10,0 g
Dodatki chemiczne	Zakaz stosowania konserwantów i wzmacniaczy smaku (np. glutaminianu sodu).

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

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem .

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

2.4. Wymagania mikrobiologiczne (Tabela 3)

Pierogi z brokułem i serem typu feta

Drobnoustroje	Limity
Listeria monocytogenes	Nieobecne w 25 g
Salmonella	Nieobecne w 25 g
Gronkowce (S. aureus)	n=5, c=2, m=10 jtk/g, M=100 jtk/g
Enterobacteriaceae	n=5, c=2, m=10 jtk/g, M=100 jtk/g

***Uwaga:** Zamawiający uznaje wyniki za zgodne, gdy Wykonawca przedstawi aktualne badania z kontroli higieny procesu produkcyjnego (nie starsze niż 6 miesięcy).*

3. Masa netto

Masa netto opakowania jednostkowego: 1500g.

Dopuszczalne odchylenia masy netto zgodnie z Ustawą z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1. Produkty dostarczane z terminem krótszym nie zostaną odebrane.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek odbywa się zgodnie z normą PN-A 82102. Zamawiający zastrzega sobie prawo do pobrania losowej próbki z dostawy w celu przekazania jej do niezależnego badania laboratoryjnego, jeśli produkt budzi wątpliwości (np. nietypowy zapach, ślady pleśni).

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Tacka PP wysokobarierowa, przezroczysta folia, system MAP. Opakowania transportowe (pudła/skrzynki) czyste, zabezpieczone przed zginiataniem.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizykochemicznych i biologicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1, Tabeli 2 i Tabeli 3.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Wysokobarierowa tacka PP (polipropylenowa) zamknięta przezroczystą folią barierową. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej (MAP). Opakowania muszą posiadać atest PZH do kontaktu z żywnością.

6.1.2. Opakowania transportowe

Pudła tekturowe lub plastikowe skrzynki rotacyjne czyste i zdezynfekowane, zabezpieczone przed zgniataniem.

6.2. Znakowanie

Czytelna etykieta. Skład musi zawierać: mąka pszenna, brokuł, ser typu feta, woda, przyprawy. Wyraźne alergen: gluten, mleko (z fety), jaja (jeśli dodano do ciasta).

6.3. Przechowywanie

Przechowywać w temp. +2°C do +6°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 w warunkach chłodniczych (temp. produktu nie wyższa niż +6°C). Zamawiający zastrzega sobie prawo pomiaru temperatury przy odbiorze termometrem bagnetowym lub pirometrem. Dostawa do godziny: 7:30.

7. PIEROGI Z KAPUSTĄ I GRZYBAMI

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów z kapustą i grzybami.

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

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu niezbędne są wymienione poniżej akty prawne i normy. Należy stosować wersje aktualne na dzień dostawy, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w 2026 roku:

- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (pełny skład, alergeny, wartości odżywcze).
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (najnowsze limity metali ciężkich i toksyn).
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności (wykluczenie zbędnej chemii).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych.
- PN-A-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych.
- PN-A-82102 Wyroby garmażeryjne – Pobieranie i przygotowywanie próbek

1.3. Definicja

Pierogi z kapustą i grzybami

Produkt garmażeryjny uformowany z ciasta pierogowego z nadzieniem warzywno-grzybowym. Skład nadzienia: nie mniej niż 58% kapusty kiszonej, 9% kapusty białej, 5% pieczarek świeżych, 2% pieczarek suszonych oraz 2% grzybów leśnych. Produkt poddany obróbce termicznej, gotowy do spożycia po podgrzaniu.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt musi spełniać wymogi czystej etykiety (bez zbędnej chemii) oraz aktualnego rozporządzenia MZ dla szkół.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

Cecha	Wymagania
Wygląd	Kształt półksiężyca, brzegi szczelnie zlepione. Powierzchnia ciasta gładka, bez pęknięć.
Barwa	Ciasto: jasnokremowe. Farsz: ciemnobrunatny do ciemnozielonego, charakterystyczny dla gotowanej kapusty i grzybów.
Konsystencja	Ciasto: elastyczne, miękkie. Farsz: zwarty, soczysty, z wyraźnie wyczuwalnymi kawałkami kapusty i grzybów (nie papkowaty).
Smak i zapach	Wyraźny smak kapusty kiszzonej i grzybów leśnych. Zapach aromatyczny, charakterystyczny dla użytych składników, bez nut kwasowych czy stęchłych.

2.3. Wymagania fizykochemiczna (Tabela 2)

Parametr	Wymagania w 100g produktu
Zawartość soli	≤ 1,0 g (łącznie z solą z kapusty kiszzonej)
Zawartość cukrów	≤ 5,0 g (naturalnie występujące w warzywach)
Zawartość tłuszczu	≤ 10,0 g
Dodatki chemiczne	Zakaz stosowania konserwantów, barwników i wzmacniaczy smaku (bez glutaminianu sodu).

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

2.4. Wymagania mikrobiologiczne (Tabela 3)

Drobnoustroje	Limity
Listeria monocytogenes	Nieobecne w 25 g
Salmonella	Nieobecne w 25 g
Gronkowce (S. aureus)	n=5, c=2, m=10 jtk/g, M=100 jtk/g
Enterobacteriaceae	n=5, c=2, m=10 jtk/g, M=100 jtk/g

***Uwaga:** Zamawiający uznaje wyniki za zgodne, gdy Wykonawca przedstawi aktualne badania z kontroli higieny procesu produkcyjnego (nie starsze niż 6 miesięcy).*

3. Masa netto

Masa netto opakowania jednostkowego: 1500g.

Dopuszczalne odchylenia masy netto zgodnie z Ustawą z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1. Produkty dostarczane z terminem krótszym nie zostaną odebrane.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek odbywa się zgodnie z normą PN-A 82102. Zamawiający zastrzega sobie prawo do pobrania losowej próbki z dostawy w celu przekazania jej do niezależnego badania laboratoryjnego, jeśli produkt budzi wątpliwości (np. nietypowy zapach, ślady pleśni).

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Tacka PP wysokobarierowa, przezroczysta folia, system MAP. Opakowania transportowe (pudła/skrzynki) czyste, zabezpieczone przed zgniataniem.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizykochemicznych i biologicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1, Tabeli 2 i Tabeli 3.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Wysokobarierowa tacka PP (polipropylenowa) zamknięta przezroczystą folią barierową. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej (MAP). Opakowania muszą posiadać atest PZH do kontaktu z żywnością.

6.1.2. Opakowania transportowe

Pudła tekturowe lub plastikowe skrzynki rotacyjne czyste i zdezynfekowane, zabezpieczone przed zgniataniem.

6.2. Znakowanie

Czytelna etykieta. Skład: mąka pszenna, kapusta kiszona, kapusta biała, pieczarki, grzyby leśne, przyprawy (cebula, pieprz, olej/masło). Alergeny: gluten, może zawierać: jaja, seler.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać w temp. +2°C do +6°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 w warunkach chłodniczych (temp. produktu nie wyższa niż +6°C). Zamawiający zastrzega sobie prawo pomiaru temperatury przy odbiorze termometrem bagnetowym lub pirometrem. Dostawa do godziny: 7:30.

8. PIEROGI Z MIĘSEM

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

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

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu niezbędne są wymienione poniżej akty prawne i normy. Należy stosować wersje aktualne na dzień dostawy, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w 2026 roku:

- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (pełny skład, alergeny, wartości odżywcze).
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (najnowsze limity metali ciężkich i toksyn).
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności (wykluczenie zbędnej chemii).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych.
- PN-A-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych.
- PN-A-82102 Wyroby garmażeryjne – Pobieranie i przygotowywanie próbek

1.3. Definicja

Pierogi z mięsem

Produkt garmażeryjny uformowany z ciasta pierogowego z nadzieniem mięsnym. Farsz musi zawierać nie mniej niż **68% mięsa wieprzowo-wołowego**. Produkt poddany obróbce termicznej, gotowy do spożycia po podgrzaniu.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt musi spełniać wymogi „czystej etykiety” oraz aktualnego rozporządzenia MZ dla szkół.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

Cecha	Wymagania
Wygląd	Kształt typowy dla pierogów, brzegi szczelnie zlepione. Powierzchnia ciasta gładka, niedopuszczalne wycieki farszu.
Barwa	Ciasto: jasnokremowe. Farsz: jasnobrązowy do brązowego, charakterystyczny dla gotowanego mięsa.
Konsystencja	Ciasto: miękkie, elastyczne. Farsz: zwarty, dobrze rozdrobniony, ale nie mazisty; soczysty.
Smak i zapach	Wyraźny smak gotowanego mięsa z przyprawami (cebula, pieprz). Zapach świeży, aromatyczny, bez nuty kwasowości czy stęchlizny.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

Parametr	Wymagania w 100g produktu
Zawartość soli	≤ 1,0 g
Zawartość cukrów	≤ 5,0 g (naturalnie występujące)
Zawartość tłuszczu	≤ 10,0 g
Dodatki chemiczne	Zakaz stosowania konserwantów, barwników i wzmacniaczy smaku (np. glutaminianu sodu).

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

2.4. Wymagania mikrobiologiczne (Tabela 3)

Drobnoustroje	Limity
Listeria monocytogenes	Nieobecne w 25 g
Salmonella	Nieobecne w 25 g
Gronkowce (S. aureus)	n=5, c=2, m=10 jtk/g, M=100 jtk/g
Enterobacteriaceae	n=5, c=2, m=10 jtk/g, M=100 jtk/g

***Uwaga:** Zamawiający uznaje wyniki za zgodne, gdy Wykonawca przedstawi aktualne badania z kontroli higieny procesu produkcyjnego (nie starsze niż 6 miesięcy).*

3. Masa netto

Masa netto opakowania jednostkowego: 1500g.

Dopuszczalne odchylenia masy netto zgodnie z Ustawą z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1. Produkty dostarczane z terminem krótszym nie zostaną odebrane.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek odbywa się zgodnie z normą PN-A 82102. Zamawiający zastrzega sobie prawo do pobrania losowej próbki z dostawy w celu przekazania jej do niezależnego badania laboratoryjnego, jeśli produkt budzi wątpliwości (np. nietypowy zapach, ślady pleśni).

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Tacka PP wysokobarierowa, przezroczysta folia, system MAP. Opakowania transportowe (pudła/skrzynki) czyste, zabezpieczone przed zgniataniem.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizykochemicznych i biologicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1, Tabeli 2 i Tabeli 3.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Wysokobarierowa tacka PP (polipropylenowa) zamknięta przezroczystą folią barierową. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej (MAP). Opakowania muszą posiadać atest PZH do kontaktu z żywnością.

6.1.2. Opakowania transportowe

Pudła tekturowe lub plastikowe skrzynki rotacyjne czyste i zdezynfekowane, zabezpieczone przed zgniataniem.

6.2. Znakowanie

Czytelna etykieta. Skład: ciasto (mąka pszenna, woda, olej/jaja), farsz (mięso wieprzowe, mięso wołowe – łącznie min. 68% farszu, cebula, przyprawy). Alergeny: gluten, może zawierać: jaja, seler, gorczycę.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać w temp. +2°C do +6°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 w warunkach chłodniczych (temp. produktu nie wyższa niż +6°C). Zamawiający zastrzega sobie prawo pomiaru temperatury przy odbiorze termometrem bagietowym lub pirometrem. Dostawa do godziny: 7:30.

9. PIEROGI Z SOCZEWICĄ

1. Wstęp

1.1. Zakres

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

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

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu niezbędne są wymienione poniżej akty prawne i normy. Należy stosować wersje aktualne na dzień dostawy, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w 2026 roku:

- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (pełny skład, alergeny, wartości odżywcze).
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (najnowsze limity metali ciężkich i toksyn).
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności (wykluczenie zbędnej chemii).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych.
- PN-A-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych.
- PN-A-82102 Wyroby garmażeryjne – Pobieranie i przygotowywanie próbek

1.3. Definicja

Pierogi z soczewicą

Wyrób garmażeryjny świeży, przygotowany z cienkiego ciasta pierogowego na bazie mąki pszennej i wody, wypełniony farszem z gotowanej soczewicy (zielonej, czerwonej lub czarnej) z dodatkiem przypraw oraz cebuli. Produkt poddany wstępnej obróbce termicznej (gotowanie), gotowy do spożycia po podgrzaniu.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt musi spełniać wymogi „czystej etykiety” oraz aktualnego rozporządzenia MZ dla szkół.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

Cecha	Wymagania
Wygląd	Kształt półksiężyca, brzegi szczelnie zlepione. Powierzchnia ciasta gładka, wilgotna, bez pęknięć.
Barwa	Ciasto: jasnokremowe. Farsz: barwa typowa dla użytej odmiany soczewicy (od beżowej po brunatno-zieloną).
Konsystencja	Ciasto: miękkie i elastyczne. Farsz: zwarty, drobnoziarnisty, miękki, niedopuszczalny farsz suchy lub rozsypujący się.
Smak i zapach	Charakterystyczny dla gotowanej soczewicy i podsmażonej cebuli. Smak łagodny, dobrze zbalansowany, bez obcych posmaków.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

Parametr	Wymagania w 100g produktu
Zawartość soli	≤ 1,0 g
Zawartość cukrów	≤ 5,0 g (naturalnie występujące)
Zawartość tłuszczu	≤ 10,0 g
Zawartość nadzienia	Minimum 35% całkowitej masy produktu
Dodatki chemiczne	Zakaz stosowania wzmacniaczy smaku (np. ekstraktów drożdżowych z dużą ilością sodu), barwników i konserwantów.

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

2.4. Wymagania mikrobiologiczne (Tabela 3)

Drobnoustroje	Limity
Listeria monocytogenes	Nieobecne w 25 g
Salmonella	Nieobecne w 25 g
Gronkowce (S. aureus)	n=5, c=2, m=10 jtk/g, M=100 jtk/g
Enterobacteriaceae	n=5, c=2, m=10 jtk/g, M=100 jtk/g

***Uwaga:** Zamawiający uznaje wyniki za zgodne, gdy Wykonawca przedstawi aktualne badania z kontroli higieny procesu produkcyjnego (nie starsze niż 6 miesięcy).*

3. Masa netto

Masa netto opakowania jednostkowego: 1500g.

Dopuszczalne odchylenia masy netto zgodnie z Ustawą z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1. Produkty dostarczane z terminem krótszym nie zostaną odebrane.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek odbywa się zgodnie z normą PN-A 82102. Zamawiający zastrzega sobie prawo do pobrania losowej próbki z dostawy w celu przekazania jej do niezależnego badania laboratoryjnego, jeśli produkt budzi wątpliwości (np. nietypowy zapach, ślady pleśni).

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Tacka PP wysokobarierowa, przezroczysta folia, system MAP. Opakowania transportowe (pudła/skrzynki) czyste, zabezpieczone przed zgniataniem.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizykochemicznych i biologicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1, Tabeli 2 i Tabeli 3.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Wysokobarierowa tacka PP (polipropylenowa) zamknięta przezroczystą folią barierową. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej (MAP). Opakowania muszą posiadać atest PZH do kontaktu z żywnością.

6.1.2. Opakowania transportowe

Pudła tekturowe lub plastikowe skrzynki rotacyjne czyste i zdezynfekowane, zabezpieczone przed zgniataniem.

6.2. Znakowanie

Czytelna etykieta. Skład: mąka pszenna, soczewica gotowana (min. 15-20% całego produktu), woda, cebula, olej roślinny, przyprawy. Alergeny: gluten, może zawierać: jaja, seler, gorczycę.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać w temp. +2°C do +6°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 w warunkach chłodniczych (temp. produktu nie wyższa niż +6°C). Zamawiający zastrzega sobie prawo pomiaru temperatury przy odbiorze termometrem bagietowym lub pirometrem. Dostawa do godziny: 7:30.

10. PIEROGI Z SOCZEWICY I SUSZONYMI POMIDORAMI

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów z soczewicy i suszonymi pomidorami.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów z soczewicą i suszonymi pomidorami przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu niezbędne są wymienione poniżej akty prawne i normy. Należy stosować wersje aktualne na dzień dostawy, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w 2026 roku:

- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (pełny skład, alergeny, wartości odżywcze).
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (najnowsze limity metali ciężkich i toksyn).
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności (wykluczenie zbędnej chemii).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych.
- PN-A-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych.
- PN-A-82102 Wyroby garmażeryjne – Pobieranie i przygotowywanie próbek

1.3. Definicja

Pierogi z soczewicą i suszonymi pomidorami

Produkt garmażeryjny w formie ciasta pierogowego z farszem roślinnym. Nadzienie składa się z ugotowanej soczewicy oraz posiekanych suszonych pomidorów (bez zalewy olejowej lub dobrze odsączonych). Produkt poddany obróbce termicznej, gotowy do spożycia po podgrzaniu.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne (Tabela 1)

Produkt musi spełniać wymogi „czystej etykiety” oraz aktualnego rozporządzenia MZ dla szkół.

Cecha	Wymagania
Wygląd	Kształt typowy dla pierogów, brzegi szczelnie zlepione. Powierzchnia ciasta gładka, niedopuszczalne wycieki farszu.
Barwa	Ciasto: jasnokremowe. Farsz: ciemnobrunatny lub rdzawy z widocznymi kawałkami czerwonych pomidorów.
Konsystencja	Ciasto: miękkie, elastyczne. Farsz: zwarty, soczysty, z wyczuwalną strukturą soczewicy i cząstkami pomidorów.
Smak i zapach	Wyrazisty, lekko słodko-kwaśny smak pomidorów suszonych połączony z łagodną soczewicą. Zapach aromatyczny, ziołowy.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

Parametr	Wymagania w 100g produktu
Zawartość soli	≤ 1,0 g (należy uwzględnić sól zawartą w suszonych pomidorach)
Zawartość cukrów	≤ 5,0 g (naturalnie występujące w warzywach)
Zawartość tłuszczu	≤ 10,0 g
Dodatki chemiczne	Zakaz stosowania konserwantów (np. pirosiarczynu sodu często obecnego w pomidorach suszonych) i wzmacniaczy smaku.

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

2.4. Wymagania mikrobiologiczne (Tabela 3)

Drobnoustroje	Limity
Listeria monocytogenes	Nieobecne w 25 g
Salmonella	Nieobecne w 25 g
Gronkowce (S. aureus)	n=5, c=2, m=10 jtk/g, M=100 jtk/g
Enterobacteriaceae	n=5, c=2, m=10 jtk/g, M=100 jtk/g

***Uwaga:** Zamawiający uznaje wyniki za zgodne, gdy Wykonawca przedstawi aktualne badania z kontroli higieny procesu produkcyjnego (nie starsze niż 6 miesięcy).*

3. Masa netto

Masa netto opakowania jednostkowego: 1500g.

Dopuszczalne odchylenia masy netto zgodnie z Ustawą z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1. Produkty dostarczane z terminem krótszym nie zostaną odebrane.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek odbywa się zgodnie z normą PN-A 82102. Zamawiający zastrzega sobie prawo do pobrania losowej próbki z dostawy w celu przekazania jej do niezależnego badania laboratoryjnego, jeśli produkt budzi wątpliwości (np. nietypowy zapach, ślady pleśni).

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Tacka PP wysokobarierowa, przezroczysta folia, system MAP. Opakowania transportowe (pudła/skrzynki) czyste, zabezpieczone przed zgniataniem.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizykochemicznych i biologicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1, Tabeli 2 i Tabeli 3.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Wysokobarierowa tacka PP (polipropylenowa) zamknięta przezroczystą folią barierową. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej (MAP). Opakowania muszą posiadać atest PZH do kontaktu z żywnością.

6.1.2. Opakowania transportowe

Pudła tekturowe lub plastikowe skrzynki rotacyjne czyste i zdezynfekowane, zabezpieczone przed zgniataniem.

6.2. Znakowanie

Czytelna etykieta. Skład: mąka pszenna, soczewica gotowana (min. 20% całego produktu), pomidory suszone (min. 5% całego produktu), woda, cebula, przyprawy (np. bazylia, oregano). Alergeny: gluten, może zawierać: jaja, seler.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać w temp. +2°C do +6°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 w warunkach chłodniczych (temp. produktu nie wyższa niż +6°C).

Zamawiający zastrzega sobie prawo pomiaru temperatury przy odbiorze termometrem bagietowym lub pirometrem. Dostawa do godziny: 7:30.

11. PIEROGI ZE SZPINAKIEM BIAŁYM SEREM

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów z serem białym i szpinakiem.

Postanowienia opisu przedmiotu zamówienia wykorzystywane są podczas produkcji i obrotu handlowego pierogów z serem białym i szpinakiem przeznaczonych w żywieniu zbiorowym dzieci i młodzieży w jednostkach systemu oświaty.

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu niezbędne są wymienione poniżej akty prawne i normy. Należy stosować wersje aktualne na dzień dostawy, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w 2026 roku:

- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (pełny skład, alergeny, wartości odżywcze).
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (najnowsze limity metali ciężkich i toksyn).
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności (wykluczenie zbędnej chemii).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych.
- PN-A-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych.
- PN-A-82102 Wyroby garmażeryjne – Pobieranie i przygotowywanie próbek

1.3. Definicja

Pierogi ze szpinakiem i serem białym

Wyrób garmażeryjny świeży, przygotowany z cienkiego ciasta pierogowego na bazie mąki pszennej i wody, wypełniony farszem sporządzonym z naturalnego sera twarogowego (lub typu feta) oraz liści szpinaku (świeżych lub mrożonych) z dodatkiem przypraw (np. czosnku). Produkt poddany wstępnej obróbce termicznej (gotowanie), gotowy do spożycia po podgrzaniu.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt musi spełniać wymogi „czystej etykiety” oraz aktualnego rozporządzenia MZ dla szkół.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

Cecha	Wymagania
Wygląd	Kształt typowy dla pierogów, brzegi szczelnie zlepione. Powierzchnia gładka, niedopuszczalne wycieki farszu.
Barwa	Ciasto: jasnokremowe. Farsz: zielony z widocznymi białymi elementami sera.
Konsystencja	Ciasto: miękkie, elastyczne. Farsz: zwarty, miękki, niedopuszczalna konsystencja płynna lub mazista.
Smak i zapach	Charakterystyczny dla szpinaku i sera białego, z wyraźną nutą czosnku i przypraw. Bez obcych posmaków i zapachów.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

Parametr	Wymagania w 100g produktu
Zawartość soli	≤ 1,0 g (łącznie z solą zawartą w serze)
Zawartość cukrów	≤ 5,0 g (naturalnie występujące)
Zawartość tłuszczu	≤ 10,0 g
Zawartość nadzienia	Minimum 35% całkowitej masy produktu
Dodatki chemiczne	Zakaz stosowania wzmacniaczy smaku, sztucznych aromatów i konserwantów.

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

2.4. Wymagania mikrobiologiczne (Tabela 3)

Drobnoustroje	Limity
Listeria monocytogenes	Nieobecne w 25 g
Salmonella	Nieobecne w 25 g
Gronkowce (S. aureus)	n=5, c=2, m=10 jtk/g, M=100 jtk/g
Enterobacteriaceae	n=5, c=2, m=10 jtk/g, M=100 jtk/g

***Uwaga:** Zamawiający uznaje wyniki za zgodne, gdy Wykonawca przedstawi aktualne badania z kontroli higieny procesu produkcyjnego (nie starsze niż 6 miesięcy).*

3. Masa netto

Masa netto opakowania jednostkowego: 1500g.

Dopuszczalne odchylenia masy netto zgodnie z Ustawą z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1. Produkty dostarczane z terminem krótszym nie zostaną odebrane.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek odbywa się zgodnie z normą PN-A 82102. Zamawiający zastrzega sobie prawo do pobrania losowej próbki z dostawy w celu przekazania jej do niezależnego badania laboratoryjnego, jeśli produkt budzi wątpliwości (np. nietypowy zapach, ślady pleśni).

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Tacka PP wysokobarierowa, przezroczysta folia, system MAP. Opakowania transportowe (pudła/skrzynki) czyste, zabezpieczone przed zgniataniem.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizykochemicznych i biologicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1, Tabeli 2 i Tabeli 3.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Wysokobarierowa tacka PP (polipropylenowa) zamknięta przezroczystą folią barierową. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej (MAP). Opakowania muszą posiadać atest PZH do kontaktu z żywnością.

6.1.2. Opakowania transportowe

Pudła tekturowe lub plastikowe skrzynki rotacyjne czyste i zdezynfekowane, zabezpieczone przed zgniataniem.

6.2. Znakowanie

Czytelna etykieta. Skład: mąka pszenna, ser twarogowy biały/typ feta (min. 15% całego produktu), szpinak (min. 15% całego produktu), woda, cebula, czosnek, przyprawy. Alergeny: gluten, mleko (laktoza), może zawierać: jaja, seler.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać w temp. +2°C do +6°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 w warunkach chłodniczych (temp. produktu nie wyższa niż +6°C). Zamawiający zastrzega sobie prawo pomiaru temperatury przy odbiorze termometrem bagnetowym lub pirometrem. Dostawa do godziny: 7:30.

12. PIEROGI Z SEREM

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania pierogów z serem białym.

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

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu niezbędne są wymienione poniżej akty prawne i normy. Należy stosować wersje aktualne na dzień dostawy, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w 2026 roku:

- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (pełny skład, alergeny, wartości odżywcze).
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (najnowsze limity metali ciężkich i toksyn).
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności (wykluczenie zbędnej chemii).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych.
- PN-A-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych.
- PN-A-82102 Wyroby garmażeryjne – Pobieranie i przygotowywanie próbek

1.3. Definicja

Pierogi z serem

Wyrób garmażeryjny uformowany z ciasta pierogowego z nadzieniem z naturalnego sera twarogowego. Zawartość nadzienia nie mniej niż 35% masy produktu. Farsz przygotowany z twarogu półtłustego lub chudego, z dopuszczalnym dodatkiem naturalnego aromatu waniliowego. Produkt poddany obróbce termicznej, gotowy do spożycia po podgrzaniu.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt musi spełniać wymogi „czystej etykiety” oraz aktualnego rozporządzenia MZ dla szkół.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

Cecha	Wymagania
Wygląd	Kształt typowy dla pierogów, brzegi szczelnie zlepione. Powierzchnia gładka, wilgotna, bez spękań.
Barwa	Ciasto: jasnokremowe. Nadzienie: białe do lekko kremowego.
Konsystencja	Ciasto: miękkie i elastyczne. Nadzienie: kremowe, gładkie lub z wyczuwalnymi drobinami twarogu, nie może być suche.
Smak i zapach	Charakterystyczny dla świeżego twarogu, lekko słodki z nutą wanilii (jeśli dodano). Bez zapachu fermentacji czy kwasowości.

2.3. Wymagania fizykochemiczne (Tabela 2)

Parametr	Wymagania w 100g produktu
Zawartość soli	≤ 1,0 g
Zawartość cukrów	≤ 10,0 g (łącznie z laktozą; bez nadmiaru cukru dodanego)
Zawartość tłuszczu	≤ 10,0 g
Dodatki chemiczne	Zakaz stosowania konserwantów, barwników i sztucznych aromatów.

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

2.4. Wymagania mikrobiologiczne (Tabela 3)

Drobnoustroje	Limity
Listeria monocytogenes	Nieobecne w 25 g
Salmonella	Nieobecne w 25 g
Gronkowce (S. aureus)	n=5, c=2, m=10 jtk/g, M=100 jtk/g
Enterobacteriaceae	n=5, c=2, m=10 jtk/g, M=100 jtk/g

***Uwaga:** Zamawiający uznaje wyniki za zgodne, gdy Wykonawca przedstawi aktualne badania z kontroli higieny procesu produkcyjnego (nie starsze niż 6 miesięcy).*

3. Masa netto

Masa netto opakowania jednostkowego: 1500g.

Dopuszczalne odchylenia masy netto zgodnie z Ustawą z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1. Produkty dostarczane z terminem krótszym nie zostaną odebrane.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek odbywa się zgodnie z normą PN-A 82102. Zamawiający zastrzega sobie prawo do pobrania losowej próbki z dostawy w celu przekazania jej do niezależnego badania laboratoryjnego, jeśli produkt budzi wątpliwości (np. nietypowy zapach, ślady pleśni).

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Tacka PP wysokobarierowa, przezroczysta folia, system MAP. Opakowania transportowe (pudła/skrzynki) czyste, zabezpieczone przed zgniataniem.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizykochemicznych i biologicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1, Tabeli 2 i Tabeli 3.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Wysokobarierowa tacka PP (polipropylenowa) zamknięta przezroczystą folią barierową. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej (MAP). Opakowania muszą posiadać atest PZH do kontaktu z żywnością.

6.1.2. Opakowania transportowe

Pudła tekturowe lub plastikowe skrzynki rotacyjne czyste i zdezynfekowane, zabezpieczone przed zgniataniem.

6.2. Znakowanie

Czytelna etykieta. Skład: mąka pszenna, ser twarogowy biały (min. 15-20% całego produktu), woda, cukier (opcjonalnie), jaja (opcjonalnie), naturalny aromat. Alergeny: gluten, mleko (laktoza), może zawierać: jaja.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać w temp. +2°C do +6°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 w warunkach chłodniczych (temp. produktu nie wyższa niż +6°C). Zamawiający zastrzega sobie prawo pomiaru temperatury przy odbiorze termometrem bagnetowym lub pirometrem. Dostawa do godziny: 7:30.

13. USZKA Z GRZYBAMI I KAPUSTĄ

1. Wstęp

1.1. Zakres

Niniejszymi minimalnymi wymaganiami jakościowymi objęto wymagania, metody badań oraz warunki przechowywania i pakowania uszek z grzybami i kapustą.

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

1.2. Dokumenty powołane

Do stosowania niniejszego dokumentu niezbędne są wymienione poniżej akty prawne i normy. Należy stosować wersje aktualne na dzień dostawy, z uwzględnieniem zmian wprowadzonych w 2026 roku:

- Rozporządzenie Ministra Zdrowia z dnia 16 lutego 2026 r. zmieniające rozporządzenie w sprawie grup środków spożywczych przeznaczonych do sprzedaży dzieciom i młodzieży w jednostkach systemu oświaty oraz wymagań, jakie muszą spełniać środki spożywcze stosowane w ramach żywienia zbiorowego dzieci i młodzieży w tych jednostkach.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (UE) nr 1169/2011 w sprawie przekazywania konsumentom informacji na temat żywności (pełny skład, alergeny, wartości odżywcze).
- Rozporządzenie Komisji (UE) 2023/915 z dnia 25 kwietnia 2023 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów niektórych zanieczyszczeń w żywności (najnowsze limity metali ciężkich i toksyn).
- Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych.
- Rozporządzenie Parlamentu Europejskiego i Rady (WE) nr 1333/2008 w sprawie dodatków do żywności (wykluczenie zbędnej chemii).
- Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia.
- Ustawa z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych.
- PN-A-82107 Wyroby garmażeryjne – Badania organoleptyczne i fizyczne.
- PN-A-82100 Wyroby garmażeryjne – Metody badań chemicznych.
- PN-A-82102 Wyroby garmażeryjne – Pobieranie i przygotowywanie próbek

1.3. Definicja

Uszka z grzybami i kapustą

Produkt garmażeryjny w formie drobnych pierożków z ciasta pszennego, z nadzieniem warzywno-grzybowym. Farsz sporządzony z kapusty kiszonej, kapusty białej oraz grzybów (np. pieczarek i grzybów leśnych). Produkt poddany obróbce termicznej (gotowanie), gotowy do spożycia po podgrzaniu.

2. Wymagania

2.1. Wymagania ogólne

Produkt musi spełniać wymogi „czystej etykiety” oraz aktualnego rozporządzenia MZ dla szkół.

2.2. Wymagania organoleptyczne (Tabela 1)

Cecha	Wymagania
Wygląd	Kształt charakterystyczny dla uszek (małe pierożki z połączonymi rogami). Brzegi szczelnie zlepione, powierzchnia gładka.
Barwa	Ciasto: jasnokremowe. Farsz: ciemnobrunatny, typowy dla gotowanej kapusty z grzybami.
Konsystencja	Ciasto: miękkie, elastyczne. Farsz: zwarty, drobno rozdrobniony (dostosowany do wielkości uszka), soczysty.
Smak i zapach	Wyraźny smak kapusty kiszonej i grzybów. Zapach aromatyczny, bez nut kwasowych czy stęchłych.

2.3. Wymagania chemiczne (Tabela 2)

Parametr	Wymagania w 100g produktu
Zawartość soli	≤ 1,0 g (łącznie z solą z kapusty kiszonej)
Zawartość cukrów	≤ 5,0 g (naturalnie występujące)
Zawartość tłuszczu	≤ 10,0 g
Dodatki chemiczne	Zakaz stosowania konserwantów, barwników i wzmacniaczy smaku.

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

2.4. Wymagania mikrobiologiczne (Tabela 3)

Drobnoustroje	Limity
Listeria monocytogenes	Nieobecne w 25 g
Salmonella	Nieobecne w 25 g
Gronkowce (S. aureus)	n=5, c=2, m=10 jtk/g, M=100 jtk/g
Enterobacteriaceae	n=5, c=2, m=10 jtk/g, M=100 jtk/g

***Uwaga:** Zamawiający uznaje wyniki za zgodne, gdy Wykonawca przedstawi aktualne badania z kontroli higieny procesu produkcyjnego (nie starsze niż 6 miesięcy).*

3. Masa netto

Masa netto opakowania jednostkowego: 1500g.

Dopuszczalne odchylenia masy netto zgodnie z Ustawą z dnia 7 maja 2009 r. o towarach paczkowanych.

4. Trwałość.

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy do magazynu PSP nr 1. Produkty dostarczane z terminem krótszym nie zostaną odebrane.

5. Badania

5.1. Pobieranie próbek

Pobieranie próbek odbywa się zgodnie z normą PN-A 82102. Zamawiający zastrzega sobie prawo do pobrania losowej próbki z dostawy w celu przekazania jej do niezależnego badania laboratoryjnego, jeśli produkt budzi wątpliwości (np. nietypowy zapach, ślady pleśni).

5.2. Metody badań

5.2.1. Sprawdzanie znakowania i stanu opakowania.

Tacka PP wysokobarierowa, przezroczysta folia, system MAP. Opakowania transportowe (pudła/skrzynki) czyste, zabezpieczone przed zgniataniem.

5.2.2. Oznaczenie cech organoleptycznych, fizykochemicznych i biologicznych

Wykonać organoleptycznie na zgodność z wymaganiami podanymi w Tabeli 1, Tabeli 2 i Tabeli 3.

Sprawdzenie masy wykonać metodą wagową.

6. Pakowanie, znakowanie, przechowywanie

6.1. Pakowanie

6.1.1. Pakowanie jednostkowe

Wysokobarierowa tacka PP (polipropylenowa) zamknięta przezroczystą folią barierową. Produkt pakowany w atmosferze ochronnej (MAP). Opakowania muszą posiadać atest PZH do kontaktu z żywnością.

6.1.2. Opakowania transportowe

Pudła tekturowe lub plastikowe skrzynki rotacyjne czyste i zdezynfekowane, zabezpieczone przed zgniataniem.

6.2. Znakowanie

Czytelna etykieta. Skład: mąka pszenna, kapusta kiszona, kapusta biała, pieczarki/grzyby leśne, woda, cebula, olej, przyprawy. Alergeny: gluten, może zawierać: jaja, seler.

6.3. Przechowywanie

Przechowywać w temp. +2°C do +6°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 w warunkach chłodniczych (temp. produktu nie wyższa niż +6°C). Zamawiający zastrzega sobie prawo pomiaru temperatury przy odbiorze termometrem bagietowym lub pirometrem. Dostawa do godziny: 7:30.