



OPIS WYMAGAŃ

I. WYMAGANIA WSPÓLNE DLA WSZYSTKICH ZADAŃ:

1. Dostarczane artykuły muszą spełniać obowiązujące wymagania i normy jakościowe zgodnie z wymaganiami określonymi stosownymi przepisami prawa w tym zakresie, w szczególności z obowiązującymi Polskimi Normami właściwymi dla tego rodzaju produktów, lub innymi równoważnymi im Normami. Ponadto odpowiednie wymogi jakościowe dla żywienia w warunkach zbiorowych oraz cechować się wysokimi walorami smakowymi.
2. Wszystkie produkty muszą posiadać niezbędne dokumenty z badań i dopuszczenia do obrotu oraz certyfikaty i atesty wymagane stosownymi przepisami i normami.
3. Produkty muszą być dostarczane w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych w języku polskim opakowaniach.
4. Na każdym dostarczonym opakowaniu musi znajdować się odpowiednia etykieta z następującymi danymi:
 - 1) nazwa oraz adres dostawcy lub producenta,
 - 2) nazwa oraz rodzaj produktu,
 - 3) termin przydatności do spożycia (dzień, miesiąc, rok),
 - 4) masa netto,
 - 5) warunki przechowywania,
 - 6) wykaz składników wg udziału surowców.
5. Dostarczane produkty muszą spełniać wymagania jakości handlowej oraz muszą być składowane i transportowane w sposób zapewniający utrzymanie ich właściwej jakości handlowej.
6. Dostawy przetworów.

Przetwory muszą być dostarczane w oryginalnych opakowaniach, nie otwieranych i nie uszkodzonych podczas transportu, z widoczną datą przydatności do spożycia, przy czym termin przydatności do spożycia nie może być krótszy niż 3 miesiące od dnia dostarczenia produktu.

II. WYMAGANIA WSPÓLNE DLA ZADANIA NR 1 - RÓŻNE PRODUKTY SPOŻYWCZE:

1. Każdy oferowany artykuł spożywczy powinien być oznakowany etykietą zawierającą następujące dane: nazwa środka spożywczego, nazwa producenta, wykaz składników występujących w środku spożywczym, termin przydatności do spożycia.
2. Produkty z długoterminowym okresem przydatności do spożycia muszą posiadać co najmniej 6 miesięczną datę przydatności do spożycia licząc od daty ich dostarczenia do Zamawiającego.
3. Makarony mają być sporządzone z najwyższej jakości mąki durum, po ugotowaniu makaron nie skleja się, jest twardy i sprężysty, zachowuje naturalny zapach i kolor.
4. Przyprawy – zapach świeży po otwarciu produktów, bez oznak spleśnienia, grudek.
5. Fasola, groch, ciecierzycy etc. – nasiona nie powinny być zbutwiałe, spleśniałe.
6. Produkty sypkie, takie jak ryż, kasze – mają być najwyższej jakości, po ugotowaniu nie sklejać się.
7. Produkty z puszek, szklanych opakowań - bez pleśni, mętnej konsystencji.



8. Produkty w puszkach winny być wyposażone w elementy do otwierania ręcznego (bez konieczności używania otwieracza mechanicznego).

III. WYMAGANIA WSPÓLNE DLA ZADANIA NR 2 - MIĘSO I PRODUKTY MIĘSNE:

Wymagania stawiane dla mięsa wieprzowego, wołowina, wędlin w tym wędlin drobiowych, produktów drobiowych i produktów wieprzowych:

1. Wędliny muszą być wyprodukowane z mięsa mięśniowego o wysokiej jakości, z zachowaniem zasad bezpieczeństwa żywności.
 2. Minimalna zawartość mięsa w gotowym produkcie nie może być niższa niż 90%.
 3. Wędliny mają zawierać wysoki udział mięsa, odpowiednio do rodzaju produktu:
 - 1) szynki i polędwice – minimum 90-95% mięsa,
 - 2) wędliny parzone (np. szynkowa, drobiowa) – minimum 90% mięsa,
 - 3) kiełbasy – minimum 85–90% mięsa.
 4. Do produkcji wyrobów nie dopuszcza się stosowania mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM).
 5. Do produkcji nie dopuszcza się stosowania podrobów jako głównego składnika wyrobu.
 6. W składzie produktów nie mogą znajdować się ścięgna, chrząstki ani skórki jako surowiec podstawowy, dopuszcza się niewielkie ilości.
 7. W składzie produktów nie dopuszcza się dodatku białek roślinnych, w szczególności białka sojowego.
 8. Produkty nie mogą zawierać substancji wypełniających, w szczególności:
 - 1) skrobi,
 - 2) błonnika,
 - 3) białka sojowego i innych białek roślinnych.
 9. Zawartość tłuszczu powinna być ograniczona i dostosowana do rodzaju produktu:
 - 1) szynki – zalecane do 5–10%,
 - 2) kiełbasy – do ok. 25%.
 10. Produkty powinny charakteryzować się obniżoną zawartością soli – maksymalnie do ok. 2,2% w gotowym wyrobie.
 11. Do produkcji dopuszcza się stosowanie wyłącznie naturalnych przypraw.
 12. Wędliny nie powinny zawierać substancji wypełniających obniżających wartość odżywczą produktu.
- Produkty muszą posiadać wysoką jakość sensoryczną, tj.:
- 1) naturalny smak i zapach właściwy dla danego rodzaju wędliny,
 - 2) jednolitą, właściwą strukturę,
 - 3) brak obcych posmaków i zapachów,
 - 4) brak nadmiernej ilości galarety lub wycieku płynu.
13. Niedopuszczalne są oznaki zepsucia, śluzowacenia, zapleśnienia, przebarwień lub rozwarstwienia produktu.
 14. Wędliny muszą być świeże, pełnowartościowe i przeznaczone do żywienia zbiorowego, w tym pacjentów placówek medycznych.
 15. W dniu dostawy produkty muszą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 70–75% całkowitego okresu przydatności określonego przez producenta.



Wymagania stawiane dla drobiu świeżego:

1. Mięso najwyższej jakości, świeże, niemrożone, nierozmrażane, o barwie i zapachu charakterystycznych dla danego rodzaju, jędrne, elastyczne, pochodzące z produkcji krajowej.
2. Mięso nie może być pakowane próżniowo.
3. Barwa mięsa drobiowego świeżego powinna być blad różowa, mięso powinno być soczyste, barwa, zapach, konsystencja, powierzchnia i przekrój mają świadczyć o świeżości produktu.
4. Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 5 dni od dnia dostawy do Zamawiającego.

IV. WYMAGANIA WSPÓLNE DLA ZADANIA NR 3 – PIECZYWO:

1. Dostarczane pieczywo nie może być mrożone ani rozmrażane.
2. Pieczywo nie może być wypiekane z ciasta mrożonego.
3. Pieczywo świeże, wyprodukowane w nie wcześniej niż 6 godzin od planowanej dostawy do Zamawiającego, niegumiaste, miękkie, chrupiące, wyprodukowane z najwyższej jakości składników, bez śladów wody i wilgoci.

V. WYMAGANIA WSPÓLNE DLA ZADANIA NR 4 – PRODUKTY MLECZARSKIE:

1. Produkty mleczarskie cechować ma świeżość, dobry smak po otwarciu produktów, niezbyrlone sery naturalne, gęste jogurty.
2. Termin przydatności produktów do spożycia ma być nie krótszy niż 14 dni od dnia dostawy do Zamawiającego dla produktów: twarogi, kefir maślanka, nie krótszy niż 21 dni od daty dostawy dla następujących produktów: masło, jogurty, śmietany, sery żółte, serki twarogowe do smarowania, pozostałe sery oraz nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy dla następujących produktów: mleko krowie, mleko sojowe, ser topiony, masło klarowane.

VI. WYMAGANIA WSPÓLNE DLA ZADANIA NR 5 – WARZYWA I OWOCE:

1. Owoce i warzywa wszystkie klasy pierwszej – powinny być świeże, nie zwiędnięte, bez uszkodzeń zewnętrznych.
2. Owoce i warzywa cechować się będą regularnym kształtem właściwym dla danego gatunku, będą wolne od szkodników, zanieczyszczeń, oznak wyrastania korzenia w pęd nasienny, wolne od oznak wędnięcia, wyschnięcia, gnicia.
3. Warzywa nie powinny być zaparzone, zamrożone, zapleśniałe.
4. Warzywa korzenne – korzenie powinny być jędrne, nie popękane, nie sparciłe, bez uszkodzeń przez szkodniki, bez plam.
5. Ziemniaki – powinny być zdrowe, kształtne, suche, czyste bez ziemi, piasku, nieuszkodzone, jednolitej odmiany, kształt owalny.
6. Warzywa liściaste – bez plam, uszkodzeń.
7. Owoce – skóra gładka, miąższ soczysty, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia

VII. WYMAGANIA WSPÓLNE DLA ZADANIA NR 6 – MROŻONKI:

1. Owoce i warzywa mrożone najwyższej jakości, pierwszego gatunku, o kształcie i barwie



Znak sprawy: **ZSP.26.260.1/2026**

charakterystycznej dla produktu wyjściowego, sypkie, nie zbrylone.

2. Mrożone warzywa i owoce będą w odpowiedni sposób zamrożone, nie będą nosić oznak rozmrożenia i ponownego zamrożenia (poszczególne warzywa i owoce są w worku luźne, nie stanowią jednej zmrożonej bryły – za wyjątkiem szpinaku rozdrobnionego, który jest mrożony w formie bryły lub jako małe zmielone kulki-bryły).
3. Mrożonki będą posiadać termin przydatności do spożycia nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy towaru do Zamawiającego.
4. Ryby mrożone – Zapach smak świeży, po odmrożeniu nie rozpadają się; maksymalnie 5% glazury.
5. Mrożone filety i inne produkty rybne mrożone mają być mrożone metodą SHP lub IQF.
6. Termin przydatności do spożycia ryb mrożonych – nie krótszy niż 4 miesiące od daty dostawy.

VIII. WYMAGANIA WSPÓLNE DLA ZADANIA NR 7 – JAJA KURZE:

1. Jaja świeże, czyste, które nie mają uszkodzonej skorupki.
2. Jaja konsumpcyjne muszą być oznakowane weterynaryjnym numerem zakładu produkcyjnego.
3. Jaja w dniu dostawy do Zamawiającego nie będą starsze niż 7 dni od daty pakowania.
4. Klasa A.
5. Waga 60-70 g.