Załącznik Nr 11 do SWZ

Znak sprawy : MZŻ.262.24.2026.Ż

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia oraz wymagania jakościowe dla zamawianych artykułów spożywczych:

Dostarczone produkty winny być świeże, pierwszego gatunku (odpowiadać jakości handlowej określonej w obowiązujących przepisach o jakości handlowej lub deklarowanej przez producenta), z maksymalną datą przydatności do spożycia od momentu dostawy, wytwarzane zgodnie z obowiązującymi przepisami.

Część 1 – mrożonki owocowe i warzywne

Mrożonki owocowe i warzywne		
Opakowanie		torebki foliowe z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty, znakowanie opakowań powinno być zgodne z wymaganiami normy PN-A-75053:1997/AP1:2004, artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu temperatura w momencie przyjęcia towaru – 18^{0}C
Cechy sensoryczne	wygląd	owoce i warzywa zdrowe, bez uszkodzeń spowodowanych przez choroby i szkodniki, owoce lub warzywa jednolite odmianowo, w stanie dojrzałości konsumpcyjnej, barwa - typowa dla danego gatunku i odmiany, jednolita w partii (z wyjątkiem mieszanek)
	tekstura i konsystencja	czyste, sypkie, nie oblodzone, bez trwałych zlepieńców, bez uszkodzeń mechanicznych, o równych wymiarach, róże lub owoce nie uszkodzone, w przypadku surowca rozdrobnionego – jednolita masa, zawartość owoców i warzyw całych z uszkodzeniami mechanicznymi - nie więcej niż 5 –10 %,
	smak	smak w stanie rozmrożonym - charakterystyczny, nieco osłabiony, bez posmaków obcych dla danego asortymentu, smak delikatny, niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy
	zapach	zapach w stanie rozmrożonym - charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów obcych dla danego asortymentu, zapach delikatny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO

Część 2 i 3 – przetwory owocowe i warzywne, kiszonki

Kapusta i ogórki przetworzone		
Opakowanie		torebki foliowe, opakowania PET z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty, znakowanie opakowań powinno być zgodne z wymaganiami normy PN-A-75053:1997/AP1:2004, artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu
Cechy sensoryczne	wygląd	zachowany charakterystyczny kształt i forma warzyw, barwa typowa dla danego składnika, zmieniona procesem technologicznym, jednolita, bez oznak przebarwień, uszkodzeń, zepsucia, zapleśnienia lub oddziaływania szkodników, zalewa klarowna, stosunek masy warzyw lub owoców po odcieku do masy netto produktu nie mniej niż 45%
	tekstura i konsystencja	konsystencja chrupiąca, twarda, w przypadku surowca rozdrobnionego – jednolita masa, bez widocznych ciał obcych, zanieczyszczeń
	smak	smak i zapach powinien być charakterystyczny dla kiszonek charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych posmaków mogących wskazywać na zepsucie produktu, niedopuszczalny smak gorzki, kwaśny, niesłony lub zbyt słony
	zapach	smak i zapach powinien być charakterystyczny dla kiszonek charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych zapachów, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, mdły lub stęchły
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak oznak i pozostałości szkodników bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO

Susze owocowe i warzywne, bakalie, strączkowe suche		
Opakowanie		torebki foliowe z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty, znakowanie opakowań powinno być zgodne z wymaganiami normy PN-A-75053:1997/AP1:2004, artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu
Cechy sensoryczne	wygląd	kształt – zachowany lub nadany przez rozdrobnienie, jednolity (z wyjątkiem mieszanek), brawa typowa dla gatunku i odmiany, z dopuszczalnym pociemnieniem
	tekstura i konsystencja	konsystencja elastyczna, niezlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, ziarna kształtne , nieuszkodzone
	smak	charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych posmaków mogących wskazywać na zepsucie produktu, niedopuszczalny smak gorzki, kwaśny, lub zbyt słony
	zapach	charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych zapachów, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, mdły lub stęchły
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak oznak i pozostałości szkodników bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO

Warzywa i owoce utrwalone termicznie - konserwy owocowe i warzywne		
Opakowanie		puszki z blach powlekanej, szczelne, bez odkształceń, czyste, odpowiednio oznakowane, bez oznak bombażu artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu
Cechy sensoryczne	wygląd	zachowany charakterystyczny kształt i forma warzyw lub owoców, barwa typowa dla danego składnika, zmieniona procesem technologicznym, jednolita, bez oznak przebarwień, uszkodzeń, zepsucia, zapleśnienia lub oddziaływania szkodników, zalewa klarowna, stosunek masy warzyw lub owoców po odcieku do masy netto produktu nie mniej niż 45%
	tekstura i konsystencja	miękka ale nie rozgotowana, rozpadająca się , w przypadku surowca rozdrobnionego – jednolita masa, bez widocznych ciał obcych, zanieczyszczeń
	smak	charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych posmaków mogących wskazywać na zepsucie produktu, niedopuszczalny smak gorzki, kwaśny, niesłony lub zbyt słony
	zapach	charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych zapachów, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, mdły lub stęchły
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak oznak i pozostałości szkodników bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO

Przeciery: pomidorowy, szczaw, chrzan, koncentraty – barszcz czerwony,		
Opakowanie		szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu
Cechy sensoryczne	wygląd	zachowana charakterystyczna forma warzyw, barwa typowa dla danego składnika, zmieniona procesem technologicznym, jednolita, bez oznak przebarwień, uszkodzeń, zepsucia, zapleśnienia lub oddziaływania szkodników
	tekstura i konsystencja	jednorodna, jednolita masa, bez rozwarstwień, bez widocznych ciał obcych, zanieczyszczeń
	smak	charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych posmaków mogących wskazywać na zepsucie produktu, niedopuszczalny smak gorzki, kwaśny lub zbyt słony
	zapach	charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych zapachów, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, mdły lub stęchły
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak oznak i pozostałości szkodników bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO

Przetwory owocowe - dżemy, konfitury, powidła śliwkowe		
Opakowanie		szklane, bez wyszczerbień, nie uszkodzone, szczelne, właściwie oznakowane, czyste artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu
Cechy sensoryczne	wygląd	barwa charakterystyczna dla użytych owoców, zmieniona procesem technologicznym, jednolita, żżelowana, fragmenty owoców w żżelowanej szklistej masie, bez oznak przebarwień, uszkodzeń, zepsucia, zapleśnienia lub oddziaływania szkodników, zalewa klarowna, stosunek masy warzyw lub owoców po odcieku do masy netto produktu nie mniej niż 45%
	tekstura i konsystencja	miękka, żżelowana, smarowna ale nie rozgotowana, rozpadająca się, w przypadku surowca rozdrobnionego – jednolita masa, bez widocznych ciał obcych, zanieczyszczeń
	smak	charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych posmaków mogących wskazywać na zepsucie produktu, niedopuszczalny smak gorzki, zbyt kwaśny
	zapach	charakterystyczny dla danego produktu, bez obcych zapachów, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, mdły lub stęchły
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak oznak i pozostałości szkodników bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO

Soki owocowe i warzywne ze świeżych owoców i/lub warzyw oraz soków odtworzonych z zagęszczonego soku i/lub przecieru, nektary owocowe		
Opakowanie		butelki szklane, kartony wielowarstwowe, czyste , nieuszkodzone, szczelnie zamknięte, bez oznak otwarcia lub bombażu, prawidłowo oznakowane
Cechy sensoryczne	wygląd	charakterystyczny dla użytych owoców i/lub warzyw nieznacznie zmieniona procesem technologicznym
	tekstura i konsystencja	sok klarowny - płyn bez zawiesiny i zmętnienia, dopuszczalna opalizacja sok naturalnie mętny – płyn naturalnie mętny z ewentualnie widocznymi drobnymi fragmentami użytych surowców owocowych / warzywnych tworzącymi osad i/lub zawiesinę sok przecierowy – płyn z zawiesiną przetartych części jadalnych owoców / warzyw, dopuszcza się rozwarstwienie niedopuszczalna kleista i śluzowatość, klarowność – czysta bez zanieczyszczeń fizycznych
	smak	charakterystyczny dla użytych owoców i / lub warzyw, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym i/lub dodatkiem witamin, bez posmaków obcych
	zapach	naturalny, charakterystyczny dla użytych owoców i / lub warzyw, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym i/lub dodatkiem witamin, bez zapachów obcych
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak oznak i pozostałości szkodników bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO

Część 4 – różne produkty spożywcze.

Makarony		
Opakowanie		torebki foliowe z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty, znakowanie opakowań powinno być zgodne z wymaganiami normy PN-A-75053:1997/AP1:2004, artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu
Cechy sensoryczne	wygląd	barwa jednolita, kremowa lub jasnożółta a w przypadku makaronów pełnoziarnistych brązowa, bez pęknięć i rys, prawidłowy kształt , całe elementy, powierzchnia błyszcząca
	tekstura i konsystencja	charakterystyczna dla stopnia rozdrobnienia i formy, sucha, gładka powierzchnia, szklisty po przełamaniu, w czasie gotowania zwiększenie objętości 2-3 razy, bez oznak lepkości, grudek, po ugotowaniu elastyczny , zachowuje pierwotny kształt, nie skleja się i nie ciemnieje. Zamawiane formy maja mieć maksymalnie 20 mm długości i 10mm średnicy/szerokości.

	smak	smak po ugotowaniu - charakterystyczny, delikatny, odpowiadający produktowi świeżemu, przyjemny bez posmaków obcych dla danego asortymentu, niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy (min. skwaśniały lub gorzki)
	zapach	zapach - charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów obcych dla danego asortymentu, zapach delikatny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO

Galaretki, kwasek cytrynowy, drożdże suszone		
Opakowanie		torebki papierowe z folią wielowarstwową z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty, znakowanie opakowań powinno być zgodne z wymaganiami normy PN-A-75053:1997/AP1:2004, artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu
Cechy sensoryczne	wygląd	charakterystyczny dla rodzaju, barwa jednolita, charakterystyczna dla rodzaju, barwa galaretki po sporządzeniu charakterystyczna dla owocu
	tekstura i konsystencja	sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, łatwo rozpuszczalne, po rozpuszczeniu jednolita barwa, brak zbryleń nierozpuszczonych
	smak	smak – charakterystyczny dla rodzaju i określonego przez producenta smaku, bez posmaków obcych dla danego asortymentu, smak delikatny, niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy
	zapach	zapach – charakterystyczny dla rodzaju surowca, przyjemny, bez zapachów obcych dla danego asortymentu, zapach delikatny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO

Przyprawy ziołowe - liściaste, mielone, przyprawy korzenne, mieszanki przyprawowe		
Opakowanie		torebki papierowe z folią wielowarstwową z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty, znakowanie opakowań powinno być zgodne z wymaganiami normy PN-A-75053:1997/AP1:2004, artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu
Cechy sensoryczne	wygląd	charakterystyczny dla rodzaju, i stopnia rozdrobnienie, barwa jednolita w opakowaniu, charakterystyczna dla rodzaju,
	tekstura i konsystencja	sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, delikatna, susz i przywary ziołowe – w formie suszonych i rozdrobnionych liści, pozbawione wysuszonych łodyg,
	smak	smak – smak właściwy dla danej przyprawy, bez posmaków obcych dla danego asortymentu, niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy
	zapach	zapach właściwy dla danej przyprawy – przyjemny, bez zapachów obcych dla danego asortymentu, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy, przyprawy korzenne – zapach silny, ostry, bez obcych zapachów
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO

Sól, cukier biały, cukier trzcinowy, cukier puder, wyroby cukiernicze (biszkopty), cukier wanilinowy.		
Opakowanie		torebki papierowe wielowarstwowe, foliowe, papierowe z folią wielowarstwową z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty, znakowanie opakowań powinno być zgodne z wymaganiami normy PN-A-75053:1997/AP1:2004, artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu
Cechy sensoryczne	wygląd	sól, cukier puder, cukier biały barwa biała, pozostałe wygląd typowy dla produktu, cukier trzcinowy – barwa brązowa, barwa jednolita w całym produkcie
	tekstura i konsystencja	kryształy sypkie bez zlepieńców i grudek, pozostałe konsystencja chrupiąca, sól sypka o różnym kształcie
	smak	smak – charakterystyczny dla produktu, bez posmaków obcych dla danego asortymentu, niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy
	zapach	zapach - charakterystyczny, bez zapachów obcych dla danego asortymentu, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO

Herbaty, kawa Inka, kakao naturalne		
Opakowanie		zewnętrzne opakowanie kartonowe, wewnętrzne: torebki papierowe wielowarstwowe, foliowe, papierowe z folią wielowarstwową z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty, znakowanie opakowań powinno być zgodne z wymaganiami normy PN-A-75053:1997/AP1:2004, artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu
Cechy sensoryczne	wygląd	herbata czarna, zielona, biała – expressowa, herbata owocowa naturalna, herbata ziołowa – expressowa i susz składa się z suszonych owoców i ziół, niedopuszczalne są herbaty czarne aromatyzowane. Zabarwienie liści charakterystyczne dla danego asortymentu: często ciemnio brązowe, czerwone lub zielone, zabarwienie jednolite. Zabarwienie naparu z 1 torebki/200ml o nasyconym, charakterystycznym dla asortymentu kolorze.
	tekstura i konsystencja	sypkie, suche, w zależności od stopnia rozdrobnienia liści czy dodatku owoców, bez grudek i zalepień.
	smak	smak po ugotowaniu - charakterystyczny, bez posmaków obcych dla danego asortymentu, smak delikatny, niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy
	zapach	zapach - charakterystyczny, bez zapachów obcych dla danego asortymentu, zapach delikatny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO

Bułka tarta	
Opakowanie	torebki papierowe, foliowe z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty, znakowanie opakowań powinno być zgodne z wymaganiami normy PN-A-75053:1997/AP1:2004,artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu

Cechy sensoryczne	wygląd	produkt otrzymany przez rozdrobnienie pełnowartościowego pieczywa pszennego zwykłego i wyborowego, bez dodatku nadzień , nasion, barwa naturalna, może być nieznacznie niejednolita,
	tekstura i konsystencja	sypka, bez grudek, zbryleń, sucha
	smak	smak – charakterystyczny dla suszonego pieczywa, bez posmaków obcych dla danego asortymentu, smak delikatny, niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości , zapleśnieniu lub inny obcy
	zapach	zapach - charakterystyczny, nieco osłabiony, bez zapachów obcych dla danego asortymentu, zapach delikatny, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości, zapleśnieniu lub inny obcy
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO

Część 5 –żywność dla niemowląt i małych dzieci (środki specjalnego przeznaczenia żywieniowego).

Żywność wysokiej jakości – naturalna, mało przetworzona, najlepiej pochodząca z kontrolowanych upraw i hodowli.
Używane surowce oraz stosowane technologie produkcji zapewnić muszą właściwą wartość żywieniową produktów z maksymalnym ograniczeniem substancji dodatkowych oraz zanieczyszczeń chemicznych i biologicznych do poziomu nie stwarzającego ryzyka dla zdrowia. Produkty specjalnego przeznaczenia żywieniowego nie powinny zawierać żadnych substancji w ilościach, które mogłyby zagrażać zdrowiu niemowląt i małych dzieci. Maksymalne dopuszczalne poziomy tych substancji oraz kryteria czystości mikrobiologicznej określa Rozporządzenie Ministra Zdrowia Dz. U. z 2015 r., poz. 1026.)

Mleko początkowe, mleko następne przeznaczone dla zdrowych niemowląt - preparat do żywienia niemowląt – środek spożywczy przeznaczony dla niemowląt w momencie wprowadzania odpowiedniego żywienia uzupełniającego, będący podstawowym składnikiem płynnym stopniowo coraz bardziej zróżnicowanej diety takich niemowląt		
Opakowanie		zewnętrzne opakowanie kartonowe, wewnętrzne: foliowe, papierowe z folią wielowarstwową z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty, znakowanie opakowań powinno być zgodne z wymaganiami normy PN-A-75053:1997/AP1:2004, artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu
Cechy sensoryczne	wygląd	barwa jednolita w opakowaniu, kremowa, jasnokremowa
	tekstura i konsystencja	sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, delikatna
	smak	smak – smak po przyrządzeniu właściwy dla mleka, bez posmaków obcych dla danego asortymentu, niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy
	zapach	zapach przyjemny, mleczny, bez zapachów obcych dla danego asortymentu, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO, bez dodatku cukru

Produkty zbożowe przetworzone – żywność przeznaczona do zaspokajania szczególnych potrzeb zdrowych niemowląt odstawianych od piersi oraz zdrowych małych dzieci, stosowaną jako uzupełnienie ich diety lub stosowaną w celu ich stopniowego przystosowania się do zwykłej żywności, proste produkty zbożowe, które są lub musza być przygotowane do spożycia poprzez dodanie mleka lub innych odpowiednio odżywczych płynów.	
Opakowanie	opakowanie foliowe, papierowe z folią wielowarstwową z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty, znakowanie opakowań powinno być zgodne z wymaganiami normy PN-A-75053:1997/AP1:2004, artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu

Cechy sensoryczne	wygląd	barwa jednolita w opakowaniu, charakterystyczna dla użytych składników, zawiera pełnoziarniste, wartościowe zboża, bez dodatku cukru, kaszki mleczne są przygotowane na bazie mleka modyfikowanego, zawierają dodatek owoców naturalnych (np.: płatków bananowych)
	tekstura i konsystencja	sypka, bez grudek, nie zlepiająca się przy ucisku, bez zbryleń, delikatna
	smak	smak – smak po przyrządzeniu właściwy dla danego smaku kaszki, bez posmaków obcych dla danego asortymentu, niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy
	zapach	zapach przyjemny, mleczny, lekko owocowy (w zależności od rodzaju kaszki), bez zapachów obcych dla danego asortymentu, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO, bez dodatku cukru

Gotowe dania dla niemowląt, przeciery owocowe		
Opakowanie		słoiczki szklane z materiału dopuszczonego do bezpośredniego kontaktu z żywnością, suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów, wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty, znakowanie opakowań powinno być zgodne z wymaganiami normy PN-A-75053:1997/AP1:2004, bezpieczne zamknięcie próżniowe – klika przy pierwszym otwarciu artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu
Cechy sensoryczne	wygląd	barwa charakterystyczna dla użytych składników, bez dodatku soli, bez dodatku aromatów i zagęstników, nie zawiera glutenu, bez składników modyfikowanych genetycznie, składniki łagodnie gotowane na parze – dla zachowania pełni smaku i wartości odżywczej
	tekstura i konsystencja	delikatna, przecierowa, od 7 miesiąca życia z wyczuwalnymi cząstkami – wspierającymi naukę gryzienia,
	smak	smak – smak właściwy dla danego asortymentu, zależny od użytych składników, bez posmaków obcych dla danego asortymentu, niedopuszczalny smak świadczący o nieświeżości lub inny obcy
	zapach	zapach przyjemny, właściwy dla danego asortymentu, bez zapachów obcych dla danego asortymentu, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO, bez dodatku cukru

Soki i nektary dla dzieci poniżej 1 roku życia		
Opakowanie		butelki szklane, kartony wielowarstwowe, czyste , nieuszkodzone, szczelnie zamknięte, bez oznak otwarcia lub bombażu, znakowanie opakowań powinno być zgodne z wymaganiami normy PN-A-75053:1997/AP1:2004, bezpieczne zamknięcie próżniowe – klika przy pierwszym otwarciu artykuły winny być dostarczane w oryginalnych opakowaniach producenta, prawidłowo zamknięte, szczelne, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu
Cechy sensoryczne	wygląd	charakterystyczny dla użytych owoców i/lub warzyw nieznacznie zmieniona procesem technologicznym
	tekstura i konsystencja	sok klarowny - płyn bez zawiesiny i zmętnienia, dopuszczalna opalizacja sok naturalnie mętny – płyn naturalnie mętny z ewentualnie widocznymi drobnymi fragmentami użytych surowców owocowych / warzywnych tworzącymi osad i/lub zawiesinę sok przecierowy – płyn z zawiesiną przetartych części jadalnych owoców / warzyw, dopuszcza się rozwarstwienie niedopuszczalna kleista i śluzowatość, klarowność – czysta bez zanieczyszczeń fizycznych
	smak	charakterystyczny dla użytych owoców i / lub warzyw, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym i/lub dodatkiem witamin, bez posmaków obcych

	zapach	naturalny, charakterystyczny dla użytych owoców i / lub warzyw, nieznacznie zmieniony procesem technologicznym i/lub dodatkiem witamin, nektary z dodatkiem ziół – lekko wyczuwalny zapach ziołowy niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy
Właściwości fizykochemiczne i biologiczne		wolne od zanieczyszczeń mineralnych i pochodzenia roślinnego, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych bez konserwantów, bez sztucznych substancji barwiących i słodzących, bez dodatku GMO, bez dodatku cukru

Opakowania jednostkowe dla zamawianych artykułów musza być suche, czyste, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników i obcych zapachów,

- opakowania musza posiadać atest PZH odnośnie dopuszczenia do kontaktu z żywnością. Wszystkie materiały opakowaniowe oraz gotowe opakowania przeznaczone do bezpośredniego kontaktu z żywnością, powinny mieć odpowiednie atesty,
- oznakowanie produktów winno być zgodne z obowiązującym prawem sanitarnym, muszą na nich widnieć informację zgodne z obowiązującymi przepisami: nazwa artykułu, wykaz składników, data produkcji , data minimalnej trwałości lub termin przydatności do spożycia, zawartość netto wyrażona w jednostkach masy, nazwa i adres producenta, kraj pochodzenia, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu,
- opakowania/pojemniki powinny być czyste, suche, bez uszkodzeń mechanicznych, wolne od szkodników oraz obcych zapachów, zapewniające właściwą jakość i trwałość wyrobu. Opakowania powinny być prawidłowo oznakowane i prawidłowo zamknięte,
- pojemniki transportowe powinny być gładkie, czyste, bezwonne, łatwe do mycia i odkażania, zapewniające zachowanie właściwej jakości w czasie transportu.