

## **Załącznik nr 5.12 do SWZ**

### **Zadanie XII – Jaja kurze świeże – Opis Przedmiotu Zamówienia**

Opis Produktu: Jajka kurze świeże

1. Wymagania ogólne:

Jaja kurze świeże – jaja w skorupkach od kury domowej z chowu klatkowego (3), z chowu ściółkowego (2), z chowu z wolnego wybiegu (1), z chowu ekologicznego (0), pierwszej klasy jakościowej (A), określane w kategorii wagowej jako duże (L) 63-73g, nadające się do bezpośredniego spożycia przez ludzi lub do przygotowywania produktów jajecznych. Na skorupce winien być kod producenta składający się z:

- a) Kodu systemu hodowli w zależności od metody chowu: z chowu klatkowego (3), z chowu ściółkowego (2), z chowu z wolnego wybiegu (1), z chowu ekologicznego (0)
- b) Kodu Państwa Członkowskiego Unii (np. Polska – PL)
- c) Weterynaryjnego nr identyfikacyjnego
- d) Kod producenta powinien być dobrze widoczny i czytelny

2. Wymagania organoleptyczne:

- a) Skorupka: o normalnym kształcie, czysta, nie uszkodzona, niemyta, nieczyszczona
- b) Białko: przejrzyste, przeźroczyste, gęste bez ciał obcych
- c) Żółtko: słabo widoczne, podczas prześwietlania widoczne jako cień, bez wyraźnego zarysu, przy obracaniu jajem słabo ruchliwe, powracające do centralnego położenia, bez ciał obcych
- d) Zapach: swoisty bez obcego zapachu
- e) Masa pojedynczego jajka: 63-73g

3. Dostawa świeżych jaj odbywać się będzie do magazynu żywnościowego jeden raz w tygodniu w dni robocze w godzinach 7:00 - 13:00.
4. Dostawca jaj zobowiązany jest do dostarczenia handlowego dokumentu identyfikacyjnego (HDI) przy każdej partii zamawianego towaru. HDI może być zastąpiony fakturą, dokumentem dostawy lub innym dokumentem towarzyszącym przesyłce, pod warunkiem, że dokument ten zawiera wszystkie informacje wymagane zgodnie z art. 27 ust. 3 pkt 4 ustawy z dnia 29 stycznia 2004 r. o wymaganiach weterynaryjnych dla produktów pochodzenia zwierzęcego oraz zawiera jednoznaczną adnotację, że pełni funkcję handlowego dokumentu identyfikacyjnego.
5. Dostawca jaj dostarczy potwierdzenie o poddaniu dezynfekcji jaj promieniami UV - C.
6. Pakowanie i przechowywanie: Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, opakowania powinny być czyste, bez obcych zapachów i uszkodzeń mechanicznych, opakowania powinny być wykonane z materiałów przeznaczonych do kontaktów z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach. Przechowywanie zgodne z wymaganiami producenta.
7. Dostawca przedłoży aktualne zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów spożywczych.
8. Jaja świeże muszą być ważne minimum 21 dni od momentu dostawy do odbiorcy.
9. Oferent składa zaświadczenie od PSSE na dopuszczenie środka transportu do przewozu artykułów żywnościowych.