**Załącznik nr 1 do SIWZ**

**Opis szczegółowy przedmiotu zamówienia**

Ogólny opis przedmiotu zamówienia został zawarty w rozdziale 3 do SIWZ i stanowi integralną cześć załącznika nr 1.

**Część 1- pieczywo**

Przedmiotem zamówienia jest: Sukcesywna dostawa produktów żywnościowych **pieczywo** dla KSSiP Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.

Artykuły żywnościowe (pieczywo) wraz z podaniem maksymalnej wielkości zapotrzebowania zostały opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym Załącznik nr 2 do opisu przedmiotu zamówienia.

Dostawy będą realizowane sukcesywnie, w zależności od potrzeb, zgodnie ze składanymi zamówieniami zwanymi dalej ,, zamówieniami częściowymi”.

Realizacja zamówienia następować będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zamówień częściowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo realizacji dostaw
w ilości mniejszej niż podana w załączniku Nr 1. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe telefonicznie, potwierdzone faksem lub drogą elektroniczną. Zamówienia będą realizowane z minimum jednodniowym wyprzedzeniem (składane do godz. 14.00), od poniedziałku do piątku. Wykonawca dostarczy zamówiona partię każdorazowo w ustalonych godzinach między 6:00 a 10:00.

Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach, oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia.

Dostarczane produkty powinny odpowiadać normom i standardom określonym
w odpowiednich przepisach prawnych w tym Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia
z dnia 25 sierpnia 2006 r. (t. j. Dz. U. z 2017 r., poz. 149), oraz spełniać najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364
z 20.12.2006, s 5 z późn. zm.).

Dostarczony asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym
i biochemicznym obniżających jego wartość użytkową.

 Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia nastąpi na koszt i ryzyko Wykonawcy do magazynu Ośrodka Szkoleniowego w Dębem, 05-140 Serock.

Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia.

Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty posiadają atesty lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże i odpowiedniej jakości.

 Wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia, a Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie.

Jakość dostarczonego pieczywa nie może budzić zastrzeżeń, wyroby muszą być świeże, dobrze wypieczone, zgodnie z obowiązującymi PN.

**Część 2- ciasto**

Przedmiotem zamówienia jest: Sukcesywna dostawa produktów żywnościowych **ciasto** dla KSSiP Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.

Artykuły żywnościowe (ciasto) wraz z podaniem maksymalnej wielkości zapotrzebowania zostały opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym Załącznik nr 3 do opisu przedmiotu zamówienia.

Realizacja zamówienia następować będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zamówień częściowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo realizacji dostaw
w ilości mniejszej niż podana w załączniku Nr 1. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe telefonicznie, potwierdzone faksem lub drogą elektroniczną. Zamówienia będą realizowane z minimum jednodniowym wyprzedzeniem (składane do godz. 14.00), od poniedziałku do piątku. Wykonawca dostarczy zamówiona partię każdorazowo w ustalonych godzinach między 6:00 a 10:00.

Wykonawca powinien zapewnić, że oferowane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte
w Polskich Normach, oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia.

Dostarczane produkty powinny odpowiadać normom i standardom określonym
w odpowiednich przepisach prawnych w tym Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia
z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tekst jednolity Dz. U. z 2017 r., poz. 149).

Dostarczony asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym
i biochemicznym obniżających jego wartość użytkową.

 Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia na koszt i ryzyko wykonawcy – do magazynu Ośrodka Szkoleniowego w Dębem, 05-140 Serock.

Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu (chłodnią), spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia.

Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty posiadają atesty lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże i odpowiedniej jakości.

 Wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia, a Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie.

Jakość dostarczonego ciasta i wyrobów ciastkarskich nie może budzić zastrzeżeń, wyroby muszą być świeże, dobrze wypieczone, zgodnie z obowiązującymi PN.

**Część 3- nabiał**

Przedmiotem zamówienia jest: Sukcesywna dostawa produktów żywnościowych **nabiał** dla KSSiP Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.

Artykuły żywnościowe (nabiał) wraz z podaniem maksymalnej wielkości zapotrzebowania zostały opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym Załącznik nr 4 do opisu przedmiotu zamówienia.

Dostawy będą realizowane sukcesywnie, w zależności od potrzeb, zgodnie ze składanymi zamówieniami zwanymi dalej „zamówieniami częściowymi".

Realizacja zamówienia następować będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zamówień częściowych. . Zamawiający zastrzega sobie prawo realizacji dostaw
w ilości mniejszej niż podana w załączniku nr 4.Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe telefonicznie, potwierdzone faksem lub drogą elektroniczną. Zamówienia będą realizowane z minimum jednodniowym wyprzedzeniem (składane do godz. 14.00), od poniedziałku do piątku. Wykonawca dostarczy zamówioną partię towaru każdorazowo w ustalonych godzinach między 6:00 a 10:00.

Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe dotyczące przechowywania, pakowania i transportu zawarte w Polskich Normach, oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia.

Dostarczane produkty powinny odpowiadać normom i standardom określonym
w odpowiednich przepisach prawnych w tym Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia
z dnia 25 sierpnia 2006 r. (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 149).

Dostarczony asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym
i biochemicznym obniżających jego wartość użytkową.

 Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia następuje na koszt i ryzyko wykonawcy – do magazynu Ośrodka Szkoleniowego w Dębem, 05-140 Serock.

Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia.

Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty posiadają atesty lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże i odpowiedniej jakości.

 Wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia, a Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie.

Jakość dostarczonego nabiału nie może budzić zastrzeżeń, nabiał musi być świeży, z widoczną data przydatności do spożycia w szczególności w momencie dostawy minimum.

1. pozycja nr 1-4 -2 miesiące przydatności do spożycia od daty dostawy,
2. pozycja 5,6,13,14,17,18-21,32-33,36-38,40, 42-43 minimum 1 miesiąc przydatności do spożycia od daty dostawy,
3. pozycja nr 7-12,15,16,22-31,34-35,39,41 minimum przydatności do spożycia 14 dni od daty dostawy .

 Asortyment powinien być, zgodny z obowiązującymi PN.

**Część 4- ryby i przetwory rybne**

Przedmiotem zamówienia jest: Sukcesywna dostawa produktów żywnościowych **ryby
i przetwory rybne** dla KSSiP Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.

Artykuły żywnościowe (ryby i przetwory rybne) wraz z podaniem maksymalnej wielkości zapotrzebowania zostały opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym Załącznik nr 8 do opisu przedmiotu zamówienia.

Dostawy będą realizowane sukcesywnie, w zależności od potrzeb, zgodnie ze składanymi zamówieniami zwanymi dalej „zamówieniami częściowymi".

Realizacja zamówienia następować będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zamówień częściowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo realizacji dostaw
w ilości mniejszej niż podana w załączniku nr 8. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe telefonicznie, potwierdzone faksem lub drogą elektroniczną. Zamówienia będą realizowane z minimum jednodniowym wyprzedzeniem (składane do godz. 14.00), od poniedziałku do piątku. Wykonawca dostarczy zamówioną partię towaru każdorazowo w ustalonych godzinach między 6.00 a 10.00.

Dostarczane ryby i przetwory rybne muszą spełniać obowiązujące wymagania i normy jakościowe zgodnie z wymaganiami zawartymi w Polskich Normach i muszą posiadać ważne terminy przydatności do spożycia.

Ryby muszą być dostarczane w oryginalnych, nieuszkodzonych, szczelnych, zamkniętych, prawidłowo oznakowanych w języku polskim opakowaniach, z podaną informacją dotyczącą nazwy produktu, ilości, terminu ważności oraz nazwy i adresu producenta.

Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu (chłodnią), spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej lub organu Inspekcji Weterynaryjnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia.

Wymagania dla ryb mrożonych:

* zawartość glazury nie może przekraczać 20%,
* wygląd: brak oznak rozmrożenia, filety całe bez skóry, ości i obcych zanieczyszczeń;
* zapach: właściwy dla ryb mrożonych, po rozmrożeniu zapach ryby świeżej, niedopuszczalny gnilny,
* tkanka mięsna: jasna o naturalnej barwie, charakterystycznej dla danego gatunku, bez plam i przebarwień; po rozmrożeniu sprężysta, do osłabionej, nie rozpadająca się,
o prawidłowym zapachu,
* właściwości fizykochemiczne i biologiczne: Brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych.

Wymagania dla śledzi solonych i marynowanych a la matias:

* filety błyszczące o naturalnym, jasnym zabarwieniu właściwym dla śledzi, całe, nie uszkodzone, oprawienie staranne, płaty równej wielkości, wyrównane w kształcie,
* smak i zapach: właściwy dla ryb dojrzałych, bez naleciałości znamionujących początek rozkładu,
* tkanka mięsna: mięso właściwie związane, sprężyste, bez rozwarstwień i uszkodzeń,
* właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych.

 Wymagania dla ryb wędzonych:

* wygląd: tusze ryb powinny mieć właściwy wygląd, tkanka mięsna powinna być
* odpowiednio jędrna, prawidłowo, równomiernie wywędzona, niedopuszczalne przewędzenie lub niedowędzenie; całe, nie uszkodzone, z odpowiednio przylegającą skórą,
* smak i zapach: smak i zapach przyjemny, charakterystyczny dla wyrobów wędzonych
z określonych gatunków ryb, niedopuszczony: smak i zapach mięsa jełki, gorzki, pleśni, gnilny inny obcy,
* właściwości fizykochemiczne i biologiczne: brak zanieczyszczeń fizycznych, chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, szkodników, brak zanieczyszczeń mikrobiologicznych i bakterii chorobotwórczych, niedopuszczalne: występowanie pasożytów szkodliwych dla zdrowia ludzkiego lub nadających odrażający wygląd, zanieczyszczenia lub uszkodzenia przez szkodniki np. muchy, szczury itp., obecność pleśni.

Wymagania dla ryb świeżych (karp, szczupak, pstrąg):

* skóra i wygląd: połyskująca, opalizująca, o naturalnym zabarwieniu, czysta, bez uszkodzeń, ryby pokryte cienką warstwą naturalnego, przeźroczystego śluzu, skrzela jasnoczerwone, wolne od śluzu,
* żywotność: zdrowe, bez zewnętrznych i wewnętrznych oznak chorobowych,
* zapach i smak: charakterystyczny dla danego gatunku.

Dostarczane produkty powinny odpowiadać normom i standardom określonym
w odpowiednich przepisach prawnych w tym Ustawie o bezpieczeństwie żywności i żywienia
z dnia 25 sierpnia 2006 r. (t.j. Dz. U. z 2017 r., poz. 149).

Dostarczony asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym
i biochemicznym obniżających jego wartość użytkową.

 Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia następuje na koszt i ryzyko wykonawcy – do magazynu Ośrodka Szkoleniowego w Dębem, 05-140 Serock.

Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia.

Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty posiadają atesty lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże i odpowiedniej jakości.

 Wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia, a Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie.

Wykonawca zapewnia, że oferowane ryby i przetwory rybne posiadają atesty lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże (z ważnym terminem przydatności do spożycia)
w szczególności w momencie dostawy:

* minimum 72 godziny (ryby świeże),
* 5 dni (ryby wędzone),
* 30 dni (ryby mrożone),
* 6 miesięcy (owoce morza),
* 180 dni (konserwy rybne).

Asortyment powinien być, zgodny z obowiązującymi PN.

**Część 5- mięso i wędliny**

Przedmiotem zamówienia jest: Sukcesywna dostawa produktów żywnościowych **mięsa, drobiu i wędlin** dla KSSiP Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.

Artykuły żywnościowe (mięso i wędliny) wraz z podaniem maksymalnej wielkości zapotrzebowania zostały opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym Załącznik nr 9 do opisu przedmiotu zamówienia.

Dostawy będą realizowane sukcesywnie, w zależności od potrzeb, zgodnie ze składanymi zamówieniami zwanymi dalej „zamówieniami częściowymi".

Realizacja zamówienia następować będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zamówień częściowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo realizacji dostaw
w ilości mniejszej niż podana w załączniku nr 9. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe telefonicznie, potwierdzone faksem lub drogą elektroniczną. Zamówienia będą realizowane z minimum jednodniowym wyprzedzeniem (składane do godz. 14.00), od poniedziałku do piątku. Wykonawca dostarczy zamówioną partię towaru każdorazowo w ustalonych godzinach między 6:00 a 10:00.

Wykonawca powinien zapewnić, że oferowane produkty muszą być wysokiej jakości, muszą spełniać wymagania jakościowe dotyczące przechowywania, pakowania i transportu, oraz higieny zawarte w Polskich Normach, oraz Rozporządzenie Komisji (WE)
Nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004r ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego
(Dz. U. L. 139 z 30.04.2004); oraz posiadać ważne terminy przydatności do spożycia.

Dostarczane produkty powinny odpowiadać normom i standardom określonym
w odpowiednich przepisach prawnych, w tym ustawie o bezpieczeństwie żywności
i żywienia ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r. (tekst jednolity Dz. U. z 2017r., poz. 149).

Dostarczony asortyment musi być pozbawiony uszkodzeń o charakterze fizycznym
i biochemicznym obniżających jego wartość użytkową.

 Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia następuje na koszt i ryzyko Wykonawcy, do magazynu Ośrodka Szkoleniowego w Dębem, 05-140 Serock.

Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu, spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia.

Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty posiadają atesty lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże i odpowiedniej jakości.

 Wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia, a Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie.

Jakość dostarczonych - wędlin - mięs nie może budzić zastrzeżeń, wędliny i mięsa powinny być świeże, z widoczną data przydatności do spożycia, asortyment powinien być, zgodny
z obowiązującymi PN.

* **Wędliny**:

Wykonawca zapewnia ze oferowane produkty posiadają atesty o/lub certyfikaty higieniczno - sanitarne oraz są świeże (z ważnym terminem przydatności do spożycia) tj. w szczególności
w momencie dostawy minimum 14 dni.

* **Mięsa:**

Wykonawca zapewnia, że dostarczone mięsa i podroby spełniają następujące warunki: są zgodne z obowiązującymi PN, mięso drobiowe, wołowe i wieprzowe posiada świadectwo identyfikacyjne zgodne z wymogami systemu HACCP, mięso i podroby spełniają normy jakościowe zgodne z procedura jakości HACCP.

Samochód dostarczający w/w artykuły ma być zaopatrzony w chłodnie przystosowaną do przewozu tego rodzaju artykułów, ma posiadać świadectwo ze stacji sanitarnej o tym ze jest przystosowany do przewozu ww. artykułów.

Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty posiadają atesty i/lub certyfikaty higieniczno – sanitarne oraz są świeże (z ważnym terminem przydatności do spożycia) tj. w szczególności
w momencie dostawy: mięso i podroby – minimum 4 dni, mięsa mrożone -20 dni.

**Część 6- jaja**

Przedmiotem zamówienia jest: Sukcesywna dostawa produktów żywnościowych **jaja** dla KSSiP Ośrodka Szkoleniowego w Dębem.

Artykuły żywnościowe (jaja) wraz z podaniem maksymalnej wielkości zapotrzebowania zostały opisane w zestawieniu asortymentowo-ilościowym, stanowiącym załącznik nr 10 do opisu przedmiotu zamówienia.

Dostawy będą realizowane sukcesywnie, w zależności od potrzeb, zgodnie ze składanymi zamówieniami zwanymi dalej „zamówieniami częściowymi

Realizacja zamówienia następować będzie według faktycznych potrzeb Zamawiającego, na podstawie zamówień częściowych. Zamawiający zastrzega sobie prawo realizacji dostaw
w ilości mniejszej niż podana w załączniku nr 10. Zamawiający będzie składał zamówienia częściowe telefonicznie, potwierdzone faksem lub drogą elektroniczną. Zamówienia będą realizowane z minimum jednodniowym wyprzedzeniem (składane do godz. 14.00), od poniedziałku do piątku. Wykonawca dostarczy zamówioną partię towaru każdorazowo w ustalonych godzinach między 6:00 a 10:00

Dostawa i rozładunek przedmiotu zamówienia na koszt i ryzyko wykonawcy, do magazynu Ośrodka Szkoleniowego w Dębem, 05-140 Serock.

Asortyment musi być dostarczany odpowiednim środkiem transportu (chłodnią) spełniającym obowiązujące wymogi sanitarne i dopuszczonym decyzją właściwego organu Państwowej Inspekcji Sanitarnej do przewozu artykułów spożywczych będących przedmiotem zamówienia.

**Jaja spożywcze klasy AL**

Jaja -jaja w skorupie pochodzące od kury domowej.

Jaja spożywcze klasy A -jaja klasy pierwszej jakościowej.

Jaja L –jaja określane w kategorii wagowej, jako duże, ważące od 63 do 73g

Wymagania organoleptyczne dla jaj kl. A

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **L.p.** | **Cechy** | **Wymagania** |
| 1. | Skorupa | o normalnym kształcie, czysta, nieuszkodzona, niemyta, nieczyszczona |
| 2. | Komora | o wysokości nie przekraczającej 6mm, nieruchoma, w jajach oznakowana jako EKSTRA, o wysokości nie przekraczającej 4mm |
| 3. | Białko | przejrzyste, gęste, bez ciał obcych |
| 4. | Żółtko | Słabo widoczne, kuliste, przy obracaniu jajem słabo ruchliwe, powracające do centralnego położenia, bez ciał obcych |
| 5. | Tarczka zarodkowa | niewidoczna |
| 6. | Zapach | swoisty, bez obcego zapachu |

Pozostałe wymagania zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem

**Wymagania wagowe: nazwa** kategorii – duże,

Symbol – L

Masa jaja (g) - mniej niż 73 do 63

Masa 100 jaj nie mniejsza niż (kg) – 6,4

Wykonawca zapewnia, że oferowane produkty posiadają atesty lub certyfikaty higieniczno-sanitarne oraz są świeże (z ważnym terminem przydatności do spożycia) w szczególności
w momencie dostawy minimum, wymagania chemiczne, mikrobiologiczne:

Wymagania chemiczne:

Zawartość zanieczyszczeń i pestycydów w produkcie zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem:

* Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2295/2003 z dnia 23 grudnia 2003 r. wprowadzające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (EWG) nr 1907/90 w sprawie niektórych norm handlowych w odniesieniu do jaj;
* Rozporządzenie (WE) nr 396/2005 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 23 lutego 2005 r. w sprawie najwyższych dopuszczalnych poziomów pozostałości pestycydów w żywności i paszy pochodzenia roślinnego i zwierzęcego oraz na ich powierzchni, zmieniające dyrektywę Rady 91/414/EWG (Dz. U. L 70 z 16.03.2005, s. 1 z późn. zm.)
* Rozporządzenie (WE) nr 853/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. ustanawiające szczególne przepisy dotyczące higieny w odniesieniu do żywności pochodzenia zwierzęcego (Dz. U. L 139 z 30.04.2004, s. 55 z późn. zm.).

Wymagania mikrobiologiczne:

Zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

* Rozporządzenie Komisji (WE) nr 1881/2006 z dnia 19 grudnia 2006 r. ustalające najwyższe dopuszczalne poziomy niektórych zanieczyszczeń w środkach spożywczych (Dz. U. L 364 z 20.12.2006, s. 5 z późn. zm.)
* Rozporządzenie Komisji (WE) nr 2073/2005 z dnia 15 listopada w sprawie kryteriów mikrobiologicznych dotyczących środków spożywczych (Dz. U. L 338 z 22.12.2005, s. 1 z późn. zm.).

Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 24 dni od daty dostawy do magazynu odbiorcy.

Oznaczanie cech organoleptycznych i fizycznych:

Określanie wysokości komory powietrznej, wyglądu białka i żółtka, obecności ciał obcych i widoczności tarczki zarodkowej wykonywać, prześwietlając jaja. Kontrolne prześwietlanie jaj wykonać za pomocą lampy jajczarskiej. Podczas prześwietlania zwrócić uwagę na stabilność i barwę komory powietrznej oraz uszkodzenia skorupy. Zapach jaj oceniać w temperaturze pokojowej bezpośrednio po otwarciu opakowania. Określanie wyglądu skorupy należy wykonać wzrokowo przez oględziny jaj. Jaja podejrzane o mycie lub czyszczenie należy badać w świetle lampy ultrafioletowej z filtrem Wooda. Jaja myte lub czyszczone charakteryzują się niejednorodną i zwykle nieco słabszą fluorescencją, z widocznymi konturami plam po usuniętym brudzie, Masę jaj określać, ważąc z dokładnością do 1,0g poszczególne jaja w próbce. Kontrolną masę 100 jaj określać ważąc je z dokładnością do 100g.

Pakowanie

Wytłaczanki umieszczone w opakowaniu transportowym, nie więcej niż 360 szt. (ułożone tępym końcem ku górze). Opakowania powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem
i zanieczyszczeniem, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, pleśni, załamań
i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Nie dopuszcza się stosowania opakowań zastępczych oraz umieszczania reklam na opakowaniach.

Wymagane jest złożenie odpowiedniego oświadczenia, a Zamawiający zastrzega sobie prawo do żądania przedstawienia odpowiednich dokumentów potwierdzających jakość produktów przy danej dostawie (znakowanie i opakowanie jaj):

Znakowanie:

Jaja klasy „A” znakuje się następująco:

1. Na skorupie powinien znajdować się kod producenta. Kod ten składa się z:
2. kodu systemu hodowli (w zależności od metod chowu: cyfra 0 oznacza chów ekologiczny, 1 –na wolnym wybiegu, 2 –ściółkowy, 3 –klatkowy),
3. kodu Państwa Członkowskiego (np. PL dla Polski),
4. weterynaryjnego numeru identyfikacyjnego.

Kod producenta jest łatwo widoczny, czytelny i ma przynajmniej 2mm wysokości, Rozporządzenie Komisji (WE) nr 589/2008 z dnia 23 czerwca 2008 r. ustanawiające szczegółowe zasady wykonywania rozporządzenia Rady (WE) nr 1234/2007 w sprawie norm handlowych w odniesieniu do jaj (Dz. U. L 163 z 24.06.2008, s. 6 z późn. zm).

1. Opakowania zawierające jaja klasy „A” posiadają na zewnętrznej powierzchni następujące dobrze widoczne i czytelne oznaczenia:
2. kod zakładu pakowania,
3. klasa jakości (np. „klasa A” lub litera „A”),
4. klasa wagowa (np. L),
5. data minimalnej trwałości,
6. informacja zalecająca konsumentom przechowywanie jaj po zakupie w warunkach chłodniczych,
7. metoda chowu kur wyrażona słownie.

Na zewnętrznej lub wewnętrznej powierzchni opakowania powinno znajdować się objaśnienie znaczenia kodu producenta oraz pozostałe informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.