

## Formularz asortymentowo-cenowy

Opis przedmiotu zamówienia:

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Cena jednostkowa netto za kg	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto
1	<b>Boczek wieprzowy</b>	<p>Boczek surowy, świeży, nie mrożony. Boczek bez żeber, odcięty od góry - po linii odcięcia płata słoninowego, od tyłu - po linii odcięcia pachwiny, od przodu - po linii odcięcia łopatki i pachwiny, od dołu - po linii odcięcia pasa tłuszczu łączącego boczek z pachwiną. Boczek powinien mieć kształt zbliżony do prostokąta; główne mięśnie: skośny zewnętrzny i wewnętrzny oraz poprzeczny.</p> <p>Powierzchnia mięsa niezakrwawiona, bez opłków kości, przekrwień; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne lub organiczne. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.</p>	kg	50			5%	
2	<b>Słonina wieprzowa</b>	<p>Słonina świeża, nie mrożona, bez skóry, surowa, tzn. nie poddana żadnym procesom technologicznym z wyjątkiem chłodzenia.</p> <p>Płaty lub kawałki bez skóry o masie nie mniejszej niż 0,5 kg. Powierzchnia niepostrzępiona, bez głębszych nacięć, dopuszczalne wgłębienia od strony zewnętrznej na skutek mechanicznego skórowania, przekrwienia dopuszczalne jedynie na powierzchni płatów słoniny, w liczbie nie większej niż 4 na jednym płacie, powierzchnia jednego przekrwienia nie powinna przekraczać 4 cm<sup>2</sup>, dopuszczalne ślady tkanki mięśniowej o grubości nie przekraczającej 1 mm. W przekroju poprzecznym dopuszczalna jedna warstwa tkanki mięśniowej głębokości nie większej niż 3 mm. Barwa powierzchni i przekroju poprzecznego: matowa, biała, biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym; niedopuszczalna barwa żółta, świadcząca o zapoczątkowanym procesie jęłczenia. Niedopuszczalne zanieczyszczenia mechaniczne lub organiczne, nalot pleśni lub zamulenia. W dotyku wyczuwalna wilgotność i lekka lepkość powierzchni. Konsystencja jędrna, miękka, odkształcająca się. Zapach i smak: swoisty, charakterystyczny dla słoniny surowej, świeżej; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy.</p>	kg	50			5%	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Cena jednostkowa netto za kg	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto
		Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.						
3	<b>Łopatką wieprzową bez kości (b/k)</b>	Mięso świeże, surowe bez fałd, skóry i tłuszczu pachowego i śródmięśniowego, nienastrykiwane. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe, z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	100			5%	
4	<b>Polędwica wieprzowa surowa</b>	Mięso świeże, pozyskane z mięśnia biodrowo-udowego, pozbawione całkowicie tkanki tłuszczowej. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości i chrząstek, bez przekrwień oraz głębszych nacięć; powierzchnia tkanki połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	30			5%	
5	<b>Schab wieprzowy bez kości (b/k)</b>	Nienastrykiwany, klasa 1, świeży. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opłków kości i chrząstek, bez przekrwień oraz głębszych nacięć; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	450			5%	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Cena jednostkowa netto za kg	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto
6	<b>Szynka wieprzowa bez kości (b/k)</b>	Nienastrzykiwana, klasa 1, świeża. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości i chrząstek, bez przekrwień oraz głębszych nacięć; powierzchnia tkanki połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	600			5%	
7	<b>Żeberka wieprzowe</b>	Paski mięsne, produkt świeży, klasa 1 z nieznacznym przerostem tłuszczowym. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiłków kości, bez pomiażdżonych kości i przekrwień. Niedopuszczalne mięso galaretowate, oślizgłe, z nalotem pleśni lub z zanieczyszczeniami mechanicznymi bądź organicznymi. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	80			5%	
8	<b>Wołowina zrazowa bez kości (b/k)</b>	Mięso świeże uzyskane z części ćwierćtuszy tylnej z części wewnętrznej udźca, po odkostnieniu, całkowitym ściągnięciu tłuszczu i błon ścięgniętych mięśni, klasa 1. Powierzchnia cięć powstała przy podziale półtuszy lub ćwierćtuszy na części zasadnicze – możliwie gładkie; luźne strzępy mięśni oraz ewentualne odłamki kości, błony, tłuszcz – usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe. Powierzchnia gładka, bez pomiażdżonych kości, głębszych nacięć; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Barwa mięśni jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowowiśniowej; dopuszczalne zmatowienie. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	50			5%	
9	<b>Szponder wołowy z kością</b>	Mięso świeże, pozyskane ze środkowej części partii piersiowej z mięśniem przepony brzusznej, z dopuszczalną warstwą tłuszczu zewnętrznego do 1 cm; w skład wchodzi mięśnie międzyżebrowe zew. i wew., grzbietowy, zespół mięśni klatki piersiowej i nadżebrowe. Powierzchnia cięć powstała przy podziale półtuszy lub ćwierćtuszy na części	kg	10			5%	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Cena jednostkowa netto za kg	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto
		zasadnicze – możliwie gładkie; luźne strzępy mięśni oraz ewentualne odłamki kości, błony, tłuszcz – usunięte; niedopuszczalne przekrwienia powierzchniowe. Powierzchnia gładka, bez pomiażdżonych kości, głębszych nacięć; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Barwa mięśni jasnoczerwona, czerwona, ciemnoczerwona do brązowo-wiśniowej; dopuszczalne zmatowienie. Konsystencja jędrna i elastyczna. Zapach swoisty, charakterystyczny dla świeżego mięsa wołowego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.						
10	<b>Kiełbasa żywiecka podsuszana</b>	Kiełbasa podsuszana o specyficznych cechach organoleptycznych wykształconych głównie w trakcie procesu suszenia, grubo lub średnio rozdrobniona, 100 g wyprodukowane z minimum 104 g mięsa wieprzowego, ewentualnie z dodatkiem mięsa wołowego, nadziewana w osłonki. Powierzchnia batonów barwy brązowej do ciemnobrązowej, równomiernie pomarszczona; osłonka ściśle przylegająca do farszu; batony o długości około 30cm; składniki równomiernie wymieszane. Konsystencja dość ściśła. Barwa właściwa dla mięsa peklowanego i tłuszczu: mięsa – czerwona do ciemnoczerwonej, tłuszczu – biała z odcieniem kremowym. Smak i zapach właściwy dla mięsa peklowanego, wędzonego i podsuszanego; przyprawy wyraźnie wyczuwalne; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.	kg	50			5%	
11	<b>Karczek wieprzowy surowy</b>	Nienastrzykiwany, klasa 1, świeży. Powierzchnia gładka, niezakrwawiona, niepostrzępiona, bez opiółków kości i chrząstek, bez przekrwień oraz głębszych nacięć; powierzchnia tkanki mięśniowej i tłuszczowej połyskująca, sucha lub lekko wilgotna; niedopuszczalna oślizgłość, nalot pleśni lub zanieczyszczenia mechaniczne bądź organiczne. Barwa mięśni: jasnoróżowa do czerwonej, dopuszczalne zmatowienie, niedopuszczalny odcień szary lub zielonkawy. Barwa tłuszczu: biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym. Konsystencja jędrna i elastyczna, niedopuszczalne mięso galaretowate. Zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia; niedopuszczalny zapach obcy oraz płciowy lub moczowy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 5 dni od daty dostawy.	kg	20			5%	
12	<b>Parówki z szynki, pakowane</b>	Kiełbasa wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe z szynki stanowi nie mniej niż 80% wsadu, przeważa w składzie surowcowym), wędzona, parzona, drobno rozdrobniona (surowce mięsnotłuszczowe zostały rozdrobnione na cząstki o wielkości poniżej 5mm) lub homogenizowana (surowce mięsno-tłuszczowe zostały	kg	35			5%	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Cena jednostkowa netto za kg	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto
		<p>z homogenizowane) w skład której wchodzi nie mniej niż 80% mięsa wieprzowego z szynki oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność.</p> <p>Produkty w osłonce naturalnej lub sztucznej lub bez osłonki, w równych odcinkach 10 – 16 cm, pakowane w opakowaniach jednostkowych, powierzchnia czysta, sucha; osłonka ściśle przylegająca do farszu. Na przekroju – masa jednolita, homogenna; dopuszcza się pojedyncze otwory powietrzne, konsystencja dość ściśła. Barwa powierzchni różowa do jasnorbrowej, na przekroju barwa jasnorbrowa, charakterystyczna dla użytego mięsa wieprzowego. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa peklowanego, wędzonej, parzonej, z lekkim wycuciem przypraw i wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Zawartość białka nie mniej niż 9%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 35%, zawartość soli nie więcej niż 2,5%.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.</p>						
13	<b>Polędwica wieprzowa wędzona – sopocka krojona w plasterki i pakowana hermetycznie</b>	<p>Wędzonka otrzymana z peklowanych mięśni polędwicy wieprzowej bez warkocza i mizdry, wędzona, bez dodatku składników zwiększających wodochłonność. Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca niepeklowanego nie więcej niż 100%. 100 g wyrobu powinno być wyprodukowane z nie mniej niż 108 g polędwicy wieprzowej. Barwa na powierzchni różowa do czerwonej z odcieniem złocistym, na przekroju różowa do czerwonej. Smak i zapach charakterystyczny dla polędwicy surowej peklowanej, wędzonej; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Produkt dostarczany w plastrach o grubości ok. 1,5 mm według gramatury Zamawiającego, pakowany hermetycznie. Konsystencja i struktura: miękka rozciągliwa; plastry nie powinny się rozpadać.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.</p>	kg	15			5%	
14	<b>Szynka drobiowa krojona w plasterki i pakowana hermetycznie</b>	<p>Wyrób otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych drobiowych, bez udziału innych drobno rozdrobnionych surowców mięsno – tłuszczowych, niewędzony lub wędzony, parzony lub pieczony; nie dopuszcza się użycia MDOM (mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie).</p> <p>Produkt w sztucznej osłonce, ściśle przylegającej do powierzchni wyrobu. Struktura i konsystencja dość ściśła, soczysta, krucha. Na przekroju – barwa mięsa jasnorbrowa do różowej, typowa dla użytego mięsa drobiowego. Smak i zapach charakterystyczny dla szynki z mięsa drobiowego, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami i posmakiem wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Zawartość białka nie mniej niż 18%, zawartość tłuszczu nie więcej niż 10%, zawartość soli nie więcej niż 3%, zawartość skrobi nie więcej niż 2%.</p>	kg	10			5%	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Cena jednostkowa netto za kg	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto
		Produkt dostarczany w plastrach o grubości ok. 1,5 mm według gramatury Zamawiającego, pakowany hermeticznie, waga jednostkowa od 0,50 do 0,8kg. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy.						
15	<b>Szynka wieprzowa mielona (konserwowa)</b>	Konserwa blokowa o kształcie zastosowanego, wyprodukowana z mięśni szynki wieprzowej średnio rozdrobnionej z dodatkiem substancji dodatkowych dozwolonych, bez dodatku surowców zwiększających wodochłonność. Konsystencja dość ścisła, surowce równomiernie rozłożone, niedopuszczalne składniki zbyt rozdrobnione, pozaklasowe lub z chrząstkami, ścięgnami itp. Produkt dostarczany w plastrach o grubości ok. 1,5 mm według gramatury Zamawiającego. Barwa plastrów charakterystyczna dla danego wyrobu, smak i zapach charakterystyczny, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Wskaźnik PFF (wskaźnik charakteryzujący zawartość mięsa, wyrażony w procentach masowych (m/m) białka w masie beztłuszczowej konserwy mięsnej) nie mniej niż 16,5. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.	kg	10			5%	
16	<b>Kiełbasa wieprzowa szynkowa krojona w plasterki i pakowana hermeticznie</b>	Kiełbasa czysto wieprzowa (produkt, w którym mięso wieprzowe stanowi 100% wsadu mięsnego), wędzona, parzona, grubo rozdrobniona (przeważająca część surowców mięsno-tłuszczowych została rozdrobniona na cząstki o wielkości powyżej 20mm), w skład której wchodzi 85% mięsa wieprzowego kl. I i 15% mięsa wieprzowego kl. III oraz przyprawy charakterystyczne dla tego wyrobu; nie dopuszcza się stosowania mięsa odkostnionego mechanicznie, preparatów białkowych i składników zwiększających wodochłonność. Wydajność gotowego produktu w stosunku do surowca niepeklowanego nie więcej niż 105%. Batony w osłonkach sztucznych, o długości od 30 cm do 40 cm i średnicy od 90 mm do 100 mm; powierzchnia batonu gładka o barwie jasnobrązowej do brązowej; osłonka gładka ściśle przylegająca do farszu; niedopuszczalna barwa szarozielona, plamy na powierzchni wynikające z niedowędzenia w miejscu styku z innymi batonami oraz zawilgocenie powierzchni osłonki. Wygląd na przekroju – barwa jasnoróżowa do ciemnoróżowej; nie mniej niż 75% powierzchni przekroju stanowią kawałki grubo rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone, związane masą wiążącą; dopuszczalne pojedyncze komory powietrzne nie połączone ze zmianą barwy; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników oraz zacieki galarety pod osłonką. Konsystencja ścisła. Smak i zapach charakterystyczny dla kiełbasy z mięsa wieprzowego peklowanego, parzonej, wyczuwalne przyprawy i zapach wędzenia; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie	kg	8			5%	

L.p.	Nazwa artykułu	Opis cech charakterystycznych	J.m.	Liczba	Cena jednostkowa netto za kg	Wartość netto	Stawka VAT	Wartość brutto
		mniej niż 7 dni od daty dostawy.						
18	<b>Pasztet wieprzowy pieczony w formie.</b>	<p>Wyrób wieprzowy średnio rozdrobniony pieczony, otrzymany z gotowanego mięsa wieprzowego (nie mniej niż 69%), wątroby wieprzowej (nie mniej niż 10%), tłuszczu wieprzowego, kaszy manny, z dodatkiem składników aromatyczno-smakowych, bez dodatku mięsa odkostnionego mechanicznie.</p> <p>Wygląd: Wyrób w formie bloku w zależności od użytej formy, powierzchnia boczna i spodnia gładka, wierzch w miarę gładki, wyrównany, lekko pomarszczony; dopuszczalny lekko wklęsły, niedopuszczalne przypalenia, zabrudzenia, oślizgłość, zapleśnienie. Barwa na powierzchni beżowa do brązowej, charakterystyczna dla pieczonego produktu; barwa przekroju szarobeżowa do brązowej z odcieniem różowym; niedopuszczalna niejednorodność barwy. Smak i zapach charakterystyczny dla użytych składników, z wyczuwalnymi użytymi przyprawami; niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Konsystencja stała w temperaturze 18 °C, krawalność (plastry o grubości 5 mm nie powinny się rozpadać), lekko smarowna; niedopuszczalna pastowata i mazista; Struktura jednolita, wszystkie składniki równomiernie wymieszane z przyprawami; dopuszczalne nieliczne pęcherzyki powietrzne; niedopuszczalne wyczuwalne organoleptycznie cząstki kości, komory powietrzne, skupiska galarety lub wytopionego tłuszczu wewnątrz bloku. Zawartość tłuszczu nie więcej niż 30%, zawartość soli nie więcej niż 2,5%.</p> <p>Okres przydatności do spożycia deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 7 dni od daty dostawy.</p>	kg	10			5%	
RAZEM								

#### Pakowanie

Opakowania transportowe powinny zabezpieczać produkt przed uszkodzeniem i zanieczyszczeniem, zapewniać właściwą jakość produktu podczas całego okresu przydatności do spożycia, powinny być czyste, bez obcych zapachów, zabrudzeń, śladów pleśni, załamania i innych uszkodzeń mechanicznych. Opakowania powinny być wykonane z materiałów opakowaniowych dopuszczonych do kontaktu z żywnością. Dostawa powinna nastąpić w sposób zapewniający stałą temperaturę chłodniczą podczas transportu, np. z zastosowaniem opakowań zbiorczych (transportowych) izotermicznych.

#### Znakowanie

Do każdego opakowania powinna być dołączona etykieta zawierająca następujące dane:

- nazwę produktu,
- termin przydatności do spożycia,
- nazwę dostawcy – producenta, adres,
- warunki przechowywania,
- oznaczenie partii produkcyjnej

oraz inne informacje zgodnie z aktualnie obowiązującym prawem.

.....,data.....

.....  
Podpis i pieczęć osoby/osób  
upoważnionych do reprezentowania Wykonawcy