|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Formularz** asortymentowo-cenowy na okres 01.01 ÷ 31.12.2024 r | | | | | | | | | | | | |
| Lp. | CPV | Nazwa przedmiotu dostawy | Jm. | Ilość | **OFEROWANE przez WYKONAWCĘ** | | | | | | | |
| Nazwa handlowa przedmiotu dostawy oraz producenta | Cena jednostkowa netto (za jednostkę miary) | Stawka VAT % | VAT PLN | Cena brutto PLN | Wartość netto PLN | Wartość VAT PLN | Wartość brutto PLN |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Produkty zwierzęce, mięso i produkty mięsne CPV 15100000-9** | | | | | | | | | | | | |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* | *11* | *12* | *13* |
| 1 | 15112000-6 | Filet z piersi kurczaka PN-A-86520:1998. Właściwie umięśnione, prawidłowo wykrwawione i ocieknięte, linie cięcia równe, gładkie, powierzchnia powinna być czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, zabrudzeń lub krwi. Dopuszcza się niewielkie nacięcia skóry i mięsni przy krawędziach cięcia, nie dopuszcza się mięsni i skóry nie związanych ze sobą. Barwa mięśni naturalna, jasnoróżowa, nie dopuszcza się wylewów krwawych w mięśniach, skóra bez przebarwień i uszkodzeń mechanicznych oraz resztek upierzenia. Zapach naturalny, charakterystyczny dla mięsa z kurczaka, niedopuszczalny zapach obcy, świadczący o procesach rozkładu mięsa przez drobnoustroje lub zjełczałego tłuszczu. | kg | 720 | Filet z piersi kurczaka |  | 0 |  |  |  |  |  |
| 2 | 15112000-6 | Kurczak cały. Tuszka z kurczaka patroszona waga kalibrowana (1kg - 2,3kg) | kg | 140 | Kurczak |  | 0 |  |  |  |  |  |
| 3 | 15112000-6 | Porcja rosołowa PN-A-86524 j. w. | kg | 320 | Porcja rosołowa |  | 0 |  |  |  |  |  |
| 4 | 15112000-6 | Udko z kurczaka PN-A-86524 j. w. | kg | 1 490 | Udko z kurczaka |  | 0 |  |  |  |  |  |
| 5 | 15113000-3 | Boczek surowy świeży bez żeberek-klasa I, PN-86/A 82002 | kg | 200 | Boczek surowy |  | 0 |  |  |  |  |  |
| 6 | 15113000-3 | Boczek wędzony bez żeberek PN-A-82007 – wędzonka z boczku wieprzowego ze skórą bez żeberek. Wyrób peklowany, wędzony, chłodzony powietrzem. Tłuszcz przerośnięty warstwami mięsa, produkt dość soczysty. Niedopuszczalne szarozielone plamy świadczące o niedopeklowaniu i żółta barwa tłuszczu. Smak w miarę słony. Wędzenie wyczuwalne. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw klasa I – tzw. Łuskany. | kg | 230 | Boczek wędzony bez żeberek |  | 0 |  |  |  |  |  |
| 7 | 15113000-3 | Karkówka bez kości - bez osłony tłuszczowej – mało przerośnięta, bez przebarwień, PN-86A-82002 | kg | 810 | Karkówka bez kości |  | 0 |  |  |  |  |  |
| 8 | 15113000-3 | Mięso mielone wołowo wieprzowe PN-A-82009; skład: 50% wołowiny i 50% wieprzowiny, świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego | kg | 720 | Mięso mielone |  | 0 |  |  |  |  |  |
| 9 | 15113000-3 | Schab bez kości - bez tłuszczu, różowa, jednolita barwa. PN-86A-82002 | kg | 770 | Schab bez kości |  | 0 |  |  |  |  |  |
| 10 | 15114000-0 | Pasztet w osłonie poliamidowej wyprodukowana z mięsa i tłuszczu wieprzowego z dodatkiem wątroby wieprzowej, nadziewana w jelita wieprzowe o średnicy od 3 do 4 cm, parzona. Surowce dokładnie rozdrobnione, konsystencja smarowna. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82022 | kg | 270 | Pasztet |  | 0 |  |  |  |  |  |
| 11 | 15114000-0 | Pieczeń – wyrób garmażeryjny, wyprodukowany z mięsa i tłuszczu wieprzowego w formie batonu o średnicy od 8 do 9 cm i długości 25 do 30 cm. Wyrób pieczony i studzony. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | kg | 110 | Pieczeń |  | 0 |  |  |  |  |  |
| 12 | 15114000-0 | Salceson biały domowy wyprodukowany z peklowanego mięsa wieprzowego, mięsa z głów z dodatkiem żelatyny wieprzowej nadziewany w osłonki sztuczne średnica od 10 do 13 cm. Wędlina podrobowa parzona. Plaster grubości 3 mm nie powinien się rozpadać, niedopuszczalne skupiska nie wymieszanych składników. Na przekroju widoczne składniki. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | kg | 230 | Salceson biały |  | 0 |  |  |  |  |  |
| 13 | 15131130-5 | Kabanosy – kiełbasa średnio rozdrobniona, podsuszana, wyprodukowana z mięsa wieprzowego, nadziewana w jelita baranie o średnicy 2 do 2,2 cm, odkręcana w odcinkach prostych długości od 28 do 30 cm. Kiełbasa wędzona, parzona, podwędzana zimnym dymem i podsuszana. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82028 | kg | 230 | Kabanosy |  | 0 |  |  |  |  |  |
| 14 | 15131130-5 | Kiełbasa golonkowa – wyprodukowana z peklowanego mięsa wieprzowego średnio rozdrobnionego, nadziewana w jelita wieprzowe naturalne o średnicy 2,8 do 3 cm, długości batonu od 10 do 14 cm. Kiełbasa parzona. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | kg | 70 | Kiełbasa golonkowa |  | 0 |  |  |  |  |  |
| 15 | 15131130-5 | Kiełbasa krakowska – kiełbasa średnio rozdrobniona, wyprodukowana z peklowanego mięsa wieprzowego nadziewana w osłonki sztuczne, białkowe o średnicy 8 cm, długości batonu od 25 do 35 cm. Kiełbasa wędzona, parzona, chłodzona. Surowce mięsne rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone na przekroju. Plasterki o grubości 2 mm nie powinny się rozpadać. Barwa na przekroju różowa, tłuszczu biała. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A -82007 | kg | 240 | Kiełbasa krakowska |  | 0 |  |  |  |  |  |
| 16 | 15131130-5 | Kiełbasa parówkowa drobno rozdrobniona – wyprodukowane z mięsa wieprzowego, peklowanego. Farsz nadziewany w osłonkę naturalna o średnicy 2,8 do 3 cm i długości batonu 10 cm. Produkt wędzony, a następnie parzony. Konsystencja dość ścisła, elastyczna, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników, zaciek tłuszczu i galarety. Na przekroju różowa na zewnątrz złota, niedopuszczalne plamy wynikające z niedowędzenia. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | kg | 140 | Kiełbasa parówkowa drobno rozdrobniona |  | 0 |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* | *8* | *9* | *10* | *11* | *12* | *13* |
| 17 | 15131130-5 | Kiełbasa śląska – wyprodukowana z peklowanego mięsa wieprzowego średnio rozdrobnionego, nadziewana w jelita wieprzowe naturalne o średnicy 2,8 do 3 cm, długości batonu od 10 do 14 cm. Kiełbasa wędzona, parzona a następnie studzona wodą i dochładzana powietrzem. Osłonka ściśle przylegająca do farszu surowce mięsne rozdrobnione, równomiernie rozmieszczone na przekroju, niedopuszczalne skupiska jednego ze składników Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | kg | 450 | Kiełbasa śląska |  | 0 |  |  |  |  |  |
| 18 | 15131130-5 | Kiełbasa zielonogórska – wyprodukowana z peklowanego mięsa wieprzowego średnio rozdrobnionego, nadziewana w jelita wieprzowe naturalne o średnicy 2,8 do 3 cm, długości batonu od 10 do 14 cm. Kiełbasa parzona. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | kg | 230 | Kiełbasa zielonogórska |  | 0 |  |  |  |  |  |
| 19 | 15131130-5 | Kiełbasa zwyczajna – wyprodukowana z peklowanego mięsa wieprzowego średnio rozdrobnionego, nadziewana w jelita wieprzowe naturalne o średnicy 2,8 do 3 cm, długości batonu od 10 do 14 cm. Kiełbasa wędzona, parzona. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. | kg | 260 | Kiełbasa zwyczajna |  | 0 |  |  |  |  |  |
| 20 | 15131130-5 | Kiełbasa żywiecka – kiełbasa średnio rozdrobniona, wyprodukowana z mięsa wieprzowego, peklowanego, nadziewana w osłonki sztuczne, białkowe. Długość batonu ok. 30 cm. Kiełbasa wędzona parzona, chłodzona powietrzem, podsuszana. Konsystencja dość ścisła, elastyczna, związanie dobre, plasterki o grubości 2 mm nie powinny się rozpadać. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82028 | kg | 230 | Kiełbasa żywiecka |  | 0 |  |  |  |  |  |
| 21 | 15131130-5 | Ogonówka – wędzonka o zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowana z jednej części anatomicznej tuszy – szynka bez kości, peklowana, wędzona, parzona. Powierzchnia sucha, czysta, widoczne lekkie pofałdowanie powierzchni. Struktura odpowiadająca układowi anatomicznemu szynki. Plasterki o grubości 3 mm nie powinny się rozpadać. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | kg | 260 | Ogonówka |  | 0 |  |  |  |  |  |
| 22 | 15131130-5 | Parówki cienkie drobno rozdrobnione – wyprodukowane z mięsa wieprzowego oraz tłuszczu wieprzowego surowce rozdrobnione i kutrowane z dodatkiem gotowej mieszanki przyprawowej. Farsz nadziewany w osłonkę sztuczna o średnicy od 1,8 do 2,2 cm długość kiełbasek od 10 do 12 cm. Parówki podwędzane a następnie parzone. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | kg | 830 | Parówki cienkie drobno rozdrobnione |  | 0 |  |  |  |  |  |
| 23 | 15131130-5 | Polędwica sopocka – wędzonka o zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowana z jednej części anatomicznej tuszy – schabu bez kości, peklowana, wędzona, parzona. Powierzchnia sucha, czysta, widoczne lekkie pofałdowanie powierzchni. Struktura odpowiadająca układowi anatomicznemu schabu. Plasterki o grubości 2 mm nie powinny się rozpadać. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | kg | 110 | Polędwica sopocka |  | 0 |  |  |  |  |  |
| 24 | 15131130-5 | Przysmak szynkowy – grubo rozdrobniony wyprodukowany z mięsa wieprzowego, peklowanego. Nadziewany w osłonkę białkową o średnicy 8 cm i długość batonu od 25 do 30 cm. Kiełbasa wędzona, parzona, chłodzona. Powierzchnia gładka, sucha, czysta, osłonka ściśle przylegająca do mięsa. Surowce rozdrobnione przez szarpak, na przekroju widoczne duże kawałki mięsa. Konsystencja soczysta, krucha, związanie dobre, powierzchnia przekroju lekko wilgotna. Plasterki o grubości 2 mm nie powinny się rozpadać. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | kg | 400 | Przysmak szynkowy |  | 0 |  |  |  |  |  |
| 25 | 15131130-5 | Szynka chlebowa | kg | 230 | szynka chlebowa |  | 0 |  |  |  |  |  |
| 26 | 15131130-5 | Szynka gotowana – wędzonka o częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowana z mięsa wieprzowego, peklowana, parzona. Wyrób w siatce wędzarniczej. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82-007 | kg | 680 | Szynka gotowana |  | 0 |  |  |  |  |  |
| 27 | 15131130-5 | Szynka śniadaniowa – wyprodukowana z peklowanego mięsa wieprzowego średnio rozdrobnionego, nadziewana osłonę sztuczną kształt batonu. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | kg | 80 | Szynka śniadaniowa |  | 0 |  |  |  |  |  |
| 28 | 15131130-5 | Szynka tostowa – wyprodukowana z mięsa wieprzowego, peklowanego z dodatkiem składników zwiększających wodochłonność. Nadziewany w osłonkę sztuczna o średnicy 9,5 cm formowany w kształcie bloku, długość bloku 25 do 30 cm. Wyrób parzony, chłodzony, dochładzany powietrzem. Powierzchnia sucha, gładka, czysta, folia ściśle przylegająca do mięsa. Na przekroju widoczne duże kawałki mięsa, konsystencja soczysta krucha, plasterki grubości 2 mm nie powinny się rozpadać. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | kg | 240 | Szynka tostowa |  | 0 |  |  |  |  |  |
| 29 | 15131130-5 | Szynka tyrolska – wyprodukowana z mięsa wieprzowego, peklowanego z dodatkiem składników zwiększających wodochłonność. Nadziewany w osłonkę sztuczna o średnicy 9,5 cm formowany w kształcie bloku, długość bloku 25 do 30 cm. Wyrób parzony, chłodzony, dochładzany powietrzem. Powierzchnia sucha, gładka, czysta, folia ściśle przylegająca do mięsa. Na przekroju widoczne duże kawałki mięsa, konsystencja soczysta krucha, plasterki grubości 2 mm nie powinny się rozpadać. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | kg | 340 | Szynka tyrolska |  | 0 |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *1* | *2* | *3* | | | | | *4* | | *5* | | *6* | | *7* | | *8* | | *9* | | *10* | *11* | | | *12* | | | *13* | | |
| 30 | 15131130-5 | Szynka z indyka - baton wyprodukowany z grubo rozdrobnionych mięśni piersiowych indyczych w kształcie batonu, peklowany, podwędzany, parzony. Wyrób w osłonce sztucznej – średnica od 6,5 do 7,5 cm – na przekroju widoczne duże kawałki mięsa. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-86526:1995 | | | | | kg | | 430 | | Szynka z indyka | |  | | 0 | |  | |  |  | | |  | | |  | | |
| 31 | 15131134-3 | Kaszanka średnio rozdrobniona – w naturalnej osłonie – wędlina podrobowa wyprodukowana z głów wieprzowych, mięsa wieprzowego, kaszy jęczmiennej, krwi lub hemoglobiny w proszku, nadziewana w jelita wieprzowe o średnicy 3,2 do 3,6 cm i długości od 12 do 14 cm Wędlina parzona a następnie studzona i dochładzana. Konsystencja dość ścisła, związanie dobre, surowce rozdrobnione równomiernie rozmieszczone na przekroju. Plaster o grubości 10 mm nie powinien się rozpadać. Powierzchnia ciemno brązowa, na przekroju brązowa z widocznymi składnikami. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobów z dodatkiem krwi. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | | | | | kg | | 530 | | Kaszanka średnio rozdrobniona | |  | | 0 | |  | |  |  | | |  | | |  | | |
| 32 | 15131135-0 | Polędwica z indyka – baton wyprodukowany z grubo rozdrobnionych mięśni piersiowych indyka w kształcie batonu, peklowany, parzony. Wyrób w osłonce sztucznej. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-86526:1995 | | | | | kg | | 600 | | Polędwica z indyka | |  | | 0 | |  | |  |  | | |  | | |  | | |
| 33 | 15131210-0 | Szynka wędzona – wędzonka o częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowana z mięsa wieprzowego, peklowana, wędzona, parzona. Wyrób w siatce wędzarniczej. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | | | | | kg | | 220 | | Szynka wędzona | |  | | 0 | |  | |  |  | | |  | | |  | | |
| 34 | 15131210-0 | Szynka wiejska – wędzonka o częściowo zachowanej strukturze tkankowej, wyprodukowana z mięsa wieprzowego, peklowana, wędzona parzona. Wyrób w siatce wędzarniczej. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | | | | | kg | | 420 | | Szynka wiejska | |  | | 0 | |  | |  |  | | |  | | |  | | |
| 35 | 15131400-9 | Karczek pieczony – wyrób garmażeryjny, wyprodukowany z mięsa i tłuszczu wieprzowego w formie batonu o średnicy od 8 do 9 cm i długości 25 do 30 cm. Wyrób pieczony i studzony. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, sera żółtego i warzyw. PN-A-82007 | | | | | kg | | 100 | | Karczek pieczony | |  | | 0 | |  | |  |  | | |  | | |  | | |
| 36 | 15131400-9 | Kości wieprzowe - od schabu lub od karkówki, świeże, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego PN-76/7-85712 | | | | | kg | | 760 | | Kości | |  | | 0 | |  | |  |  | | |  | | |  | | |
| 37 | 15131400-9 | łopatka | | | | | kg | | 590 | | łopatka | |  | | 0 | |  | |  |  | | |  | | |  | | |
| 38 | 15131400-9 | mięso z szynki | | | | | kg | | 720 | | mięso z szynki | |  | | 0 | |  | |  |  | | |  | | |  | | |
| 39 | 15131410-2 | Szynka biała (konserwowa) – wyprodukowana z mięsa wieprzowego, peklowana, parzona. Wyrób w osłonce foliowej w formie batonu o średnicy od 10 do 13 cm i długości od 50 do 60 cm. Powierzchnia sucha, gładka, czysta, folia ściśle przylegająca do mięsa. Na przekroju widoczne duże kawałki mięsa, konsystencja soczysta krucha, plasterki grubości 2 mm nie powinny się rozpadać. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-86525 | | | | | kg | | 560 | | Szynka biała (konserwowa) | |  | | 0 | |  | |  |  | | |  | | |  | | |
| 40 | 15131600-1 | Parówki cielęce drobno rozdrobnione – wyprodukowane z mięsa wołowego i cielęcego, surowce rozdrobnione i kutrowane z dodatkiem gotowej mieszanki przyprawowej. Farsz nadziewany w osłonkę sztuczna o średnicy od 1,8 do 2,2 cm długość kiełbasek od 10 do 12 cm. Parówki podwędzane a następnie parzone. Charakterystyczny dla asortymentu, wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw. PN-A-82007 | | | | | kg | | 290 | | Parówki cielęce drobno rozdrobnione | |  | | 0 | |  | |  |  | | |  | | |  | | |
| 41 | 15412100-0 | Smalec wieprzowy z wytopu świeżych, oczyszczonych z tkanki mięśniowej tkanek tłuszczowych świń, formowany w kostki i pakowany w papier pergaminowy dopuszczony do kontaktu z żywnością, zgodnie z obowiązującym prawem PN-90/A-85802 | | | | | kg | | 740 | | Smalec | |  | | 0 | |  | |  |  | | |  | | |  | | |
|  |  |  | | | | |  | |  | |  | |  | | **ŁĄCZNIE wartość zamówienia:** | | | | |  | | |  | | |  | | |
|  |  |  | | | | |  | |  | |  | |  | |  |  | |  | | | |  | | |  | | |  |
|  | **Uwaga ! Przy każdej oferowanej pozycji winna być wpisana nazwa handlowa produktu oraz nazwa producenta** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  | | |  | |
|  |  | |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | | | | | | |  | | |  | | |  | |
| **WYMAGANIA WSPÓLNE DLA PRODUKTÓW** ZNAKOWANIE Zgodnie z postanowieniami Rozporządzenia Ministra Rolnictwa i Rozwoju Wsi z dnia 23 grudnia 2014 r. w sprawie znakowania poszczególnych rodzajów środków spożywczych (Dz. U. z 2015 r. poz. 29 ze zm.) oraz Rozporządzenia Ministra Zdrowia z dnia 25 lipca 2007 r. w sprawie znakowania żywności wartością odżywczą (Dz. U. z 2007 r. Nr 137 poz. 967 ze zm.).  **TRANSPORT**  Transport specjalistycznym chłodniczym środkiem transportu, przystosowanym odpowiednio do transportowanego środka spożywczego. Transport powinien odbywać się w sposób zabezpieczający przed zgnieceniem, uszkodzeniem, zgniciem i zamoknięciem. Środki transportu powinny być czyste i bez obcych zapachów.  Środek transportu musi spełniać wymogi rozporządzenia (WE) nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 r. w sprawie higieny środków spożywczych (Dz.U.UE L z dnia 30 kwietnia 2004 r.)  **WARUNKI PRZECHOWYWANIA**  Zgodnie z wymaganiami określonymi przez producenta na opakowaniu.  **CECHY DYSKWALIFIKUJĄCE PRODUKTY:**   * obce posmaki i zapachy, smak gorzki, kwaśny, zbyt słony, stęchły, mdły, * zanieczyszczenia mechaniczne, * produkt zabrudzony, spalony, niedopieczony, o wyraźnie niewłaściwej porowatości, o miękiszu z zakalcem, kruszącym się, z obecnością grudek mąki lub soli, * objawy pleśnienia, psucia, zawilgocenie, * uszkodzenia mechaniczne, deformacje, zgniecenia, produkty porozrywane, * obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  | |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | | | | | | |  | | |  | | |  | |
|  |  | |  |  |  |  | |  | |  | |  | |  | | | | | | | Podpis osoby uprawnionej do reprezentowania Wykonawcy | | | | | | | |