

DPS-ADM.26.3.10.893.2025.MS

**Opis przedmiotu zamówienia****Asortyment dla części Nr 2.1 mięso**

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym, art.275.pkt. 1 ustawy, którego przedmiotem jest dostawa mięsa i produktów mięsnych /wędlin/ dla Domu Pomocy Społecznej w Kalince w okresie **od 1.01.2026 r. do 31.12.2026 r.**

L.p	Nazwa asortymentu	j.m.	Ilość ogółem	Cena jednostkowa brutto	Cena brutto ogółem =4x5
1	2	3	4	5	6
1	<b>Łopatka wieprzowa bez skóry i kości-I</b> gatunku, bez słoniny, mięso czyste, bez śladów zanieczyszczeń, konsystencja jędrna, elastyczna, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa, bez oznak zepsucia, barwa od jasnoczerwonej do ciemnoczerwonej. Produkt świeży, niemrożony, spełniający polskie normy, posiadające aktualne terminy przydatności do spożycia, minimum 7 dni od dnia dostawy, oznakowany prawidłowo, przebadany przez placówkę weterynaryjną. Pojemniki plastikowe, czyste z pokrywą. Wykonawca zobowiązany jest to udokumentować na każde wezwanie zamawiającego.	kg	1260		
2	<b>Karczek wieprzowy b/k</b> I gatunku, mięso nieścięgnięte, dopuszczalny tłuszcz międzymięśniowy do 15%,niedopuszczalny tłuszcz zewnętrzny, barwa jasnoróżowa do czerwonej, zapach charakterystyczny dla mięsa świeżego, produkt świeży, niemrożony spełniający polskie normy, posiadające aktualne terminy przydatności do spożycia, minimum 7 dni od dnia dostawy, oznakowany prawidłowo, przebadany przez placówkę weterynaryjną. Pojemniki plastikowe, czyste z pokrywą. Wykonawca zobowiązany jest to udokumentować na każde wezwanie zamawiającego.	kg	150		
3	<b>Żeberka wieprzowe paski,</b> I gatunku,	kg	340		

	minimum 70% mięsa, powierzchnia czysta, niezakrwawiona, bez pomiażdżonych kości, dopuszcza się lekkie przekrwienia od podgardla, barwa jasnoróżowa do czerwonej, barwa tłuszczu biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego ,bez oznak psucia, Produkt świeży, niemrożony, spełniający polskie normy, posiadające aktualne terminy przydatności do spożycia, minimum 7 dni od dnia dostawy, oznakowany prawidłowo, przebadany przez placówkę weterynaryjną. Pojemniki plastikowe, czyste z pokrywą. Wykonawca zobowiązany jest to udokumentować na każde wezwanie zamawiającego				
4.	<b>Wątroba wieprzowa- podroby</b> świeże, schłodzone, I gatunku, mięso o barwie ciemnoczerwonej, lekko gorzkie, otoczone cienką błoną ,struktura miękka, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego, bez oznak psucia, Produkt świeży, niemrożony, spełniający polskie normy, posiadające aktualne terminy przydatności do spożycia, minimum 7 dni od dnia dostawy, oznakowany prawidłowo, przebadany przez placówkę weterynaryjną. Pojemniki plastikowe, czyste z pokrywą. Wykonawca zobowiązany jest to udokumentować na każde wezwanie zamawiającego	kg	60		
5	<b>Flaki wołowe parzone</b> ,I gatunku, oczyszczone, <b>mrożone</b> , krojone w cienkie paski, w opakowaniach do 2 kg z etykietą. Produkt ,spełniający polskie normy, posiadające aktualne terminy przydatności do spożycia, oznakowany prawidłowo, przebadany przez placówkę weterynaryjną. Pojemniki plastikowe, czyste z pokrywą. Wykonawca zobowiązany jest to udokumentować na każde wezwanie zamawiającego.	kg	100		
6	<b>Słonina bez skóry</b> ,produkt świeży, niemrożony spełniający polskie normy, posiadające aktualne terminy	kg	150		

	przydatności do spożycia, minimum 7 dni od dnia dostawy, oznakowany prawidłowo, przebadany przez placówkę weterynaryjną. Pojemniki plastikowe, czyste z pokrywą. Wykonawca zobowiązany jest to udokumentować na każde wezwanie zamawiającego.				
7	<p><b>Schab bez kości</b> - Wygląd ogólny i powierzchnia - część zasadnicza wieprzowiny – odcięta od półtuszy z odcinka piersiowo – łędźwiowego w liniach:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>– od przodu – pomiędzy IV – V kręgiem piersiowym,</li> <li>– od góry po linii podziału tuszy,</li> <li>– od tyłu – po linii oddzielenia biodrówki, tj. po przedniej krawędzi skrzydła kości biodrowej, tak aby część chrząstkowa skrzydła została przy schabie,</li> <li>– od dołu – po linii prostej w odległości 3cm poniżej dolnej granicy przyczepu najdłuższego mięśnia grzbietu do żeber</li> </ul> <p>następnie całkowicie odkostniony; słonina ze schabu całkowicie zdjęta, w skład schabu wchodzi główne mięśnie: najdłuższy grzbietu, wielodzielny grzbietu, kolczysty i łędźwiowy większy, konsystencja – jędrna, elastyczna,</p>	kg	160		
			Razem brutto		

Cena brutto razem w zł.	Cena netto razem w zł.

.....  
(miejsce, data)

.....  
(podpis/podpisy osoby/osób uprawnionych/  
upoważnionych do reprezentowania wykonawcy/

## Opis przedmiotu zamówienia

## Asortyment dla części Nr 2.2 –produkty mięsne/wędliny/

W postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym, art.275 pkt.1 ustawy, którego przedmiotem jest dostawa mięsa i produktów mięsnych dla Domu Pomocy Społecznej w Kalince w okresie **od 1.01.2026 r. do 31.12.2026 r.**

L.p	Nazwa asortymentu	j.m.	Ilość ogółem	Cena jednostkowa brutto	Cena brutto ogółem 4 x 5
1	2	3	4	5	6
1	<b>Boczek wędzony-peklowany</b> , bez żeberka, chudy, zawartość mięsa powyżej 80 % w 100 g wyrobu, grubość min.3 cm, bez wycieku, waga produktu netto bez opakowania, produkt ma mieć: procentowy skład surowcowy, wagę produktu netto bez opakowania, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.	kg	245		
2	<b>Baleron gotowany-</b> produkt otrzymany z peklowanych karczków wieprzowych, bez wycieku, wędzonka z lekką nutą wędzenia, bez nadmiernego przerostu tłuszczu, o zawartości mięsa powyżej 70 % w 100 g wyrobu. Produkt ma mieć procentowy skład surowcowy, wagę produktu netto, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu	kg	110		
3	<b>Frankfurterki wieprzowe - krótkie, cienkie</b> kiełbaski z wieprzowiny, wędzone, parzone, osłonka jadalna, o zawartości mięsa powyżej 85 % w 100 g wyrobu, składniki drobno rozdrobnione, o smaku i zapachu dla użytych surowców i przypraw, o wadze 90 g, waga produktu netto, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii	kg	183		

	produkcyjnej umożliwiającej identyfikację artykułu				
4	<b>Kaszanka-</b> parzona, wyprodukowana z podrobów 20%,tłuszczu 20% w 100 g kaszanki z dodatkiem krwi, kaszy, przypraw, waga produktu netto. Produkt ma mieć-procentowy skład surowcowy, wagę produktu, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającej identyfikację artykułu	kg	176		
5	<b>Kiełbasa wiejska</b> - wieprzowa, wędzona, parzona, lekko soczysta, krucha, delikatny smak, cienka ,mięso powyżej 75% w 100 g produktu, składniki średnio rozdrobnione, w osłonce naturalnej, waga netto bez opakowania. Produkt ma mieć-procentowy skład surowcowy, wagę produktu, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta ,oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającej identyfikację artykułu	kg	6		
6	<b>Kiełbasa krakowska-</b> z mięsa wieprzowego ,wędzona, parzona, o zawartości mięsa powyżej 90 % w 100 g produktu, grubo rozdrobniona, w sztucznej osłonce, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw, waga netto bez opakowania. . Produkt ma mieć-procentowy skład surowcowy, wagę produktu, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającej identyfikację artykułu	kg	290		
7	<b>Kiełbasa parówkowa-</b> kiełbasa homogenizowana z mięsa drobiowego i wieprzowego, w osłonkach naturalnych, parzona i lekko wędzona, wyrób lekko pikantny w smaku, mięso powyżej 75% w 100 g produktu. Produkt ma mieć-procentowy skład surowcowy, wagę produktu, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającej identyfikację artykułu	kg	316		

8	<b>Kiełbaski Frankfurterki</b>	kg	185		
9	<b>Rolada schabowa</b>	kg	8		
10	<b>Pieczeń cygańska</b>	kg	80		
11	<b>Smarowidło mięsne</b>	kg	114		
12	<b>Kiełbasa golonkowa</b>	kg	118		
13	<b>Kiełbasa śląska</b>	kg	40		
14	<b>Kiełbasa toruńska</b>	kg	42		
15	<b>Łopatka pieczona</b>	kg	5		
16	<b>Boczek pieczony</b>	kg	8		
17	<b>Kiełbasa mortadela:</b> homogenizowana, z mięsa drobiowego i wieprzowego, w osłonkach naturalnych, parzona i lekko wędzona, wyrób o zawartości 75 % mięsa w 100 g wyrobu, bez wycieku, waga netto bez opakowania. Produkt ma mieć-procentowy skład surowcowy, wagę produktu, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającej identyfikację artykułu.	kg	357		
18	<b>Polędwica drobiowa:</b> z mięsa drobiowego o zawartości 80% mięsa w 100 g produktu, parzona i wędzona, krucha ,o charakterystycznym smaku i zapachu dla użytych surowców, waga netto bez opakowania. Produkt ma mieć-procentowy skład surowcowy, wagę produktu, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającej identyfikację artykułu.	kg	96		
19	<b>Pasztetowa wieprzowa:</b> parzona, o zawartości mięsa i podrobów drob. wieprz. 60% w 100 g wyrobu, o konsystencji do smarowania, w osłonce naturalnej, ściśle przylegającej do produktu, waga netto. Produkt ma mieć-procentowy skład surowcowy, wagę produktu, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającej identyfikację artykułu.	kg	116		
20	<b>Pasztet pieczony drobiowo - wieprzowy:</b> wyrób garmażeryjny, drobiowy, pieczony, o zawartości podrobów i mięsa powyżej	kg	108		

	75% w 100 g wyrobu, pasztet w aluminiowych foremkach, waga netto bez opakowania. Produkt ma mieć-procentowy skład surowcowy, wagę produktu, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu.				
21	<b>Parówki drobiowo -wieprzowe:</b> cienkie, o zawartości mięsa powyżej 70 % w 100 g wyrobu, składniki drobno rozdrobnione, w osłonce sztucznej, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw, formułowane w paluszki o wadze 90g,waga netto bez opakowania. Produkt ma mieć-procentowy skład surowcowy, wagę produktu, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu.	kg	340		
22	<b>Ogonówka szynka:</b> wieprzowa, o zawartości mięsa 80% w 100 g wyrobu, mięso wiązane, parzone, smak typowy dla peklowanego mięsa wieprzowego, lekko słony, o aromacie użytych przypraw, lekko wędzony, ,waga netto bez opakowania. Produkt ma mieć-procentowy skład surowcowy, wagę produktu, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu.	kg	10		
23	<b>Szynka wieprzowa/tradycyjna/-</b> parzona, wędzona, o barwie jasno-różowej do czerwonej, łuszczy barwy białej z odcieniem kremowym lub lekko różowym, zapach swoisty dla mięsa świeżego, mięso nie rozdrabniane, zawartość mięsa 85% w 100 g wyrobu, przewiązana przędzą wędliniarską, waga netto bez opakowania. Produkt ma mieć-procentowy skład surowcowy, wagę produktu, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii	kg	30		

	produkcyjnej umożliwiającej identyfikację artykułu				
24	<b>Szynka drobiowa:</b> z mięsa drobiowego o zawartości mięsa powyżej 80% w 100 g produktu, parzona ,wędzona, miękka, krucha, o aromacie użytych przypraw, waga netto bez opakowania. Produkt ma mieć-procentowy skład surowcowy, wagę produktu, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającej identyfikację artykułu.	kg	50		
25	<b>Kiełbasa zwyczajna</b> -wieprzowo-drobiowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, o zawartości mięsa min.60 % mięsa w 100 g produktu , o zapachu i smaku użytych surowców i przypraw, barwa złota do ciemno-złotej. kiełbaski cienkie o długości 25-30 cm, w ostonce jadalnej. Produkt ma mieć-procentowy skład surowcowy, wagę produktu, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającej identyfikację artykułu. .	kg	153		
26	<b>Blok z pietruszką</b> -Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona, parzona, produkt w ostonce niejadalnej, o zawartości mięsa min.65% w 100 g produktu. Barwa mięsa różowa, tłuszczu biała do kremowo-białej z widoczną natką pietruszki, konsystencja zwięzła, ścisła, zapach charakterystyczny dla świeżych surowców mięsnych oraz użytych przypraw. Produkt ma mieć-procentowy skład surowcowy, wagę produktu, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającej identyfikację artykułu. .	kg	240		
27	<b>Salceson włoski:</b> batony w folii, parzone, nie krwiste, z małą ilością galaretki, o zawartości mięsa 40% w 100 g wyrobu, bez chrząstek, kości, waga netto opakowania, Produkt ma mieć-procentowy skład surowcowy,	kg	150		

	wagę produktu, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającej identyfikację artykułu.				
28	<b>Kiełbasa toruńska</b> - kiełbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, w osłonce jadalnej, o zawartości mięsa 68% w 100 g produktu, kiełbaski cienkie ,wędzone o długości 35-40 cm, barwa na powierzchni złota do ciemno-złotej, tłuszczu biała do kremowo-białej, konsystencja zwięzła, ścisła, smak i zapach charakterystyczny dla świeżych surowców i przypraw. , Produkt ma mieć-procentowy skład surowcowy, wagę produktu, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającej identyfikację artykułu	kg	105		
29	<b>Pieczeń wiedeńska</b> -produkt blokowy wieprzowo-drobiowy, drobno rozdrobniony, parzony, mięso około 80 % w 100 g produktu, konsystencja zwięzła, ścisła, smak i zapach charakterystyczny dla świeżych surowców i przypraw. , Produkt ma mieć-procentowy skład surowcowy, wagę produktu, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającej identyfikację artykułu	kg	160		
30	<b>Kiełbasa szynkowa</b> - kiełbasa wieprzowa grubo rozdrobniona parzona, w osłonce niejadalnej. zawartość mięsa około 60% w 100 g produktu, kiełbasa w jelicie sztucznym w odcinkach od 30-35 cm, , Produkt ma mieć-procentowy skład surowcowy, wagę produktu, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającej identyfikację artykułu	kg	120		
31	<b>Kiełbasa żywiecka</b> -kiełbasa wieprzowa grubo rozdrobniona parzona ,w osłonce niejadalnej, mięso 63,5% w 100 g produktu, kiełbasa w	kg	186		

	jelicie sztucznym o długości 30-35 cm, barwa na powierzchni złota, do ciemno-złotej, konsystencja zwięzła, ścisła, smak ,zapach charakterystyczny dla surowców mięsnych i przypraw. Produkt ma mieć-procentowy skład surowcowy, wagę produktu, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej				
32	<b>Mielonka tyrolska - prasowana</b> - wyrób blokowy wieprzowy, średnio rozdrobniony parzony, w osłonce niejadalnej, o zawartości mięsa powyżej 52% w 100 g produktu. Barwa mięsa różowa, tłuszcz od barwy białej do kremowo-białej, konsystencja zwięzła, smak i zapach charakterystyczny dla świeżych surowców mięsnych i użytych przypraw. , Produkt ma mieć-procentowy skład surowcowy, wagę produktu, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu	kg	380		
33	<b>Szynka konserwowa</b> wieprzowo - drobiowa: w formie bloku, parzona, nie wędzona, z niewielką ilością galaretki, o zawartości mięsa powyżej 80% w 100 g wyrobu, w sztucznej osłonce waga netto bez opakowania. Produkt ma mieć-procentowy skład surowcowy, wagę produktu, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiające identyfikację artykułu.	kg	85		
34	<b>Pieczeń cebulkowa-</b> produkt blokowy wieprzowy, średnio rozdrobniony, pieczony, mięso 70,2% w 100 g produktu, smak, zapach charakterystyczny dla surowców mięsnych i przypraw. Produkt ma mieć-procentowy skład surowcowy, wagę produktu, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej.	kg	255		
35	<b>Boczek faszerowany</b> - rolada	kg	40		

	wieprzowa wyrób wędzony parzony w osłonce niejadalnej, skład mięsa 75,8% w 100 g produktu, barwa różowa, tłuszcz biała do kremowej, konsystencja zwięzła, ścisła, smak i zapach charakterystyczny dla surowców mięsnych i przypraw. Produkt ma mieć-procentowy skład surowcowy, wagę produktu, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającej identyfikację artykułu.				
36	<b>Boczek pieczony -</b>	kg			
37	<b>Golonka gotowana</b> -wyrób wieprzowy parzony w osłonce niejadalnej, mięso wieprzowe o zawartości 84 % mięsa w 100 g produktu, barwa mięsa różowa, tłuszczu biała do kremowo-białej, skórka wieprzowa naturalnie przylegająca do mięśni, konsystencja i smak, zapach charakterystyczny dla surowców mięsnych i przypraw. Produkt ma mieć-procentowy skład surowcowy, wagę produktu, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającej identyfikację artykułu.	kg	250		
38	<b>Kiełbasa firmowa</b> -kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona parzona w osłonce niejadalnej, udział mięsa to 55,5% w 100 g produktu, w jelicie sztucznym w odcinkach 20-25 cm, barwa na powierzchni złota do ciemno-złotej, mięso różowe, barwa tłuszczu biała do kremowo-białej, smak ,zapach charakterystyczny dla surowców mięsnych i przypraw. Produkt ma mieć-procentowy skład surowcowy, wagę produktu, datę produkcji/termin przydatności do spożycia, nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającej identyfikację artykułu	kg	60		
39	<b>Kiełbasa podwawelska</b> - kiełbasa średniorozdrobniona, wyrób w osłonce naturalnej Wygląd ogólny- powierzchnia czysta, sucha, osłonka ściśle przylegająca do farszu równomiernie pomarszczona,	kg	12		

	<p>dopuszcza się na pojedynczych batonach nieliczne zawędzone wytryski farszu.</p> <p>Na przekroju surowce równomiernie rozłożone; niedopuszczalne skupiska jednego ze składników i zacieki tłuszczu i galarety,</p> <p>Barwa od jasno złotej do brązowej</p> <p>Wyczuwalny smak i zapach użytych przypraw, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy.</p> <p>Trwałość do spożycia:</p> <p>Okres przydatności do spożycia kiełbasy podwawelskiej deklarowany przez producenta powinien wynosić nie mniej niż 14 dni od daty dostawy do magazynu Zamawiającego.</p>				
			Razem brutto:		

Cena brutto razem w zł	Cena netto razem w zł

.....

(miejsce, data)

.....

(podpis/podpisy osoby/osób uprawnionych/  
upoważnionych do reprezentowania wykonawcy/