**Załącznik nr 2 do SWZ**

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**Asortyment**

w postępowaniu o udzielenie zamówienia publicznego realizowanego w trybie podstawowym, którego przedmiotemjest**Sukcesywna dostawa produktów mięsnych dla Domu Pomocy Społecznej w Krakowie, ul. Krakowska 55, w okresie III-VII 2026 r.**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **l.p.** | **Nazwa asortymentu** | **nazwa asortymentu/nazwa producenta** | **j.m.** | **Ilość ogółem** | **cena jednostkowa brutto** | **cena brutto ogółem**  **= 5 x 6** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** | **6** | **7** |
| **1** | Baleron gotowany - produkt bez wycieku, wędzonka soczysta z lekką nutą wędzenia, bez nadmiernego przerostu tłuszczu, o zawartości mięsa powyżej 70% w 100g wyrobu, wiązana nicią wędliniarską. Produkt ma mieć: procentowy skład surowcowy, wagę produktu netto bez opakowania, datę produkcji/termin przydatności do spożycia , nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **208,00** |  |  |
| **2** | Bekon wieprzowy - produkt bez wycieku , wędzony, mięso nie rozdrobnione, zawartość mięsa powyżej 80% w 100g produktu, przewiązany przędzą wędliniarską, barwa jasnobrązowa, posypany przyprawami, waga produktu netto bez opakowania, bez wycieku. Produkt ma mieć: procentowy skład surowcowy, wagę produktu netto bez opakowania, datę produkcji/termin przydatności do spożycia , nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **232,00** |  |  |
| **3** | Boczek wędzony - peklowany, wędzony, bez wycieku, bez żeberek, chudy, o kształcie prostokąta, zawartość mięsa powyżej 80% w 100g wyrobu, grubość minimum 3 cm, 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 umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **144,00** |  |  |
| **4** | Filet z indyka - pierś z indyka w kawałku, wędzona o zawartości powyżej 80% mięsa w 100g produktu, soczysta i krucha, bez wycieku, waga 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 umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **69,00** |  |  |
| **5** | Frankfurterki wieprzowe krótkie, cienkie kiełbaski z wieprzowiny, wędzone, parzone, osłonka jadalna, o zwartości mięsa powyżej 85% w 100g wyrobu, składniki drobno rozdrobnione, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw, formowane w paluszki o wadze 90g, waga produktu netto bez opakowania |  | kg | **29,00** |  |  |
| **6** | Kabanos drobiowy - kabanos drobiowy lub wieprzowo - drobiowy, drobno rozdrobniony, wędzony, parzony, suszony, w osłonce jadalnej, bez glutenu, ilość mięsa minimum 175g na 100g produktu. Produkt ma mieć: procentowy skład surowcowy, wagę produktu netto bez opakowania, datę produkcji/termin przydatności do spożycia , nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **25,00** |  |  |
| **7** | Kaszanka - kiełbasa parzona, wyprodukowana z podrobów 20 %, tłuszczu 20% w 100g kaszanki, z dodatkiem krwi, kaszy i przypraw (dobrze wymieszane składniki), w naturalnej cienkiej osłonce, 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 umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **182,00** |  |  |
| **8** | Kiełbasa biała: kiełbasa cienka, parzona wieprzowa lub wieprzowo-wołowa, średnio rozdrobniona, o zawartości minimum 70% mięsa w 100g kiełbasy, o jasnym kolorze, w osłonce naturalnej ściśle przylegającej do farszu, 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 umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **189,00** |  |  |
| **9** | Kiełbasa podwawelska: wieprzowa, wędzona i parzona, cienka, składniki średnio rozdrobnione, o zawartości minimum 70% mięsa w 100g kiełbasy, z małą ilością tłuszczu, w osłonce naturalnej ściśle przylegającej do farszu, 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 umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **332,00** |  |  |
| **10** | Kiełbasa wiejska - wieprzowa, wędzona i parzona, lekko soczysta, krucha, charakteryzuje się delikatnym smakiem, cienka, o zawartości mięsa powyżej 75% w 100g produktu, składniki średnio rozdrobnione, w osłonce naturalnej ściśle przylegającej do produktu, waga 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 umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **50,00** |  |  |
| **11** | Kiełbasa krakowska - wykonana z mięsa wieprzowego, wędzona, parzona, suszona, o zawartości mięsa powyżej 90% w 100g wyrobu, grubo rozdrobniona, w osłonce sztucznej ściśle przylegającej do farszu, kolor wierzchni kiełbasy brązowy do ciemnobrązowego, na przekroju barwa mięsa jasnoróżowa do jasnoczerwonej, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw, 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 umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **220,00** |  |  |
| **12** | Kiełbasa parówkowa: kiełbasa homogenizowana z mięsa drobiowego i wieprzowego, w osłonkach naturalnych, parzona i lekko wędzona, wyrób lekko pikantny w smaku, o zawartości powyżej 75% mięsa w 100g wyrobu, bez wycieku, waga netto bez opakowania w osłonce naturalnej. Produkt ma mieć: procentowy skład surowcowy, wagę produktu netto bez opakowania, datę produkcji/termin przydatności do spożycia , nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **177,00** |  |  |
| **13** | Kiełbasa mortadela: delikatna kiełbasa wieprzowo - drobiowa o ścisłej konsystencji, o zawartości mięsa powyżej 50% w 100g produktu, homogenizowana, w sztucznej osłonce ściśle przylegającej do farszu, skóra łatwo się ściagająca, 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 umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **89,00** |  |  |
| **14** | Polędwica drobiowa - z mięsa drobiowego, o zawartości powyżej 80% mięsa w 100g produktu, parzona i wędzona, miękka, krucha , o charakterystycznym smaku i zapachu dla użytych surowców i przypraw, 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 umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **232,00** |  |  |
| **15** | Pasztetowa wieprzowa - parzona, o zawartości mięsa i podrobów (drobiowych, wieprzowych) 60% w 100g wyrobu, o konsystencji do smarowania, w osłonce ściśle przylegającej do produktu, waga 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 umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **184,00** |  |  |
| **16** | Pasztet pieczony drobiowy - wyrób garmażeryjny, drobiowy, pieczony o zawartości podrobów i mięsa powyżej 75% w 100g wyrobu, powierzchnia pasztetu zapieczona, pasztet w aluminiowych foremkach, 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 umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **161,00** |  |  |
| **17** | Parówki drobiowo -wieprzowe: cienkie, o zwartości mięsa powyżej 70% w 100g wyrobu, składniki drobno rozdrobnione, bez substancji konserwujących, smak i zapach charakterystyczny dla użytych surowców i przypraw , formowane w paluszki o wadze ok. 90g, waga produktu netto bez opakowania. Produkt opisany ma mieć procentowy skład surowcowy, wagę produktu netto bez opakowania, datę produkcji/termin przydatności do spożycia , nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **433,00** |  |  |
| **18** | Polędwica sopocka - wieprzowa, bez wycieku, parzona i wędzona na kolor złocisto-brązowy, sznurowana, zawartość 80% mięsa, produkt delikatny i lekko soczysty, 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 umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **254,00** |  |  |
| **19** | Salceson z indyka: batony w folii, parzony, nie krwisty, z małą ilością galarety, o zawartości mięsa drobiowego 40% w 100g salcesonu, mięso rozdrobnione, równomiernie rozłożone w batonie, bez chrząstek i kości, 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 umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **220,00** |  |  |
| **20** | Smalec: barwa biała z odcieniem kremowym, brak zanieczyszczeń chemicznych, brak oznak i obecności pleśni, w opakowaniu 200- 250g. Produkt ma mieć: procentowy skład surowcowy, wagę produktu netto bez opakowania, datę produkcji/termin przydatności do spożycia , nazwę i adres producenta, oznaczenie partii produkcyjnej umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **151,00** |  |  |
| **21** | Szynka konserwowa wp-drobiowa - szynka przygotowana w formie bloku, bez wycieku, parzona, niewędzona, o delikatnym, lekko słonawym smaku, z niewielką ilością aromatycznej galaretki, o zawartości mięsa powyżej 80% w 100g wyrobu, prasowana, w sztucznej osłonce łatwo oddzielającej się od mięsa, 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 umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **218,00** |  |  |
| **22** | Szynka ogonówka: wieprzowa, o zawartości mięsa 80% w 100g wyrobu, mięso wiązane, parzona wędzona, smak typowy dla peklowanego mięśnia wieprzowego, lekko słony, wyczuwalny aromat użytych przypraw, lekko wyczuwalny zapach wędzenia, 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 umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **183,00** |  |  |
| **23** | Szynka tradycyjna wieprzowa - parzona, wędzona, bez wycieku, o barwie jasno różowej do czerwonej, barwa tłuszczu – biała z odcieniem kremowym lub lekko różowym, zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa świeżego wieprzowego bez oznak zaparzenia i rozpoczynającego się psucia, mięso nie rozdrabniane, z jednostronną pokrywa tłuszczową, zawartość mięsa powyżej 85% mięsa w 100g wyrobu, przewiązana przędzą wędliniarską, 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 umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **100,00** |  |  |
| **24** | Szynka drobiowa: z mięsa drobiowego o zawartości powyżej 80% mięsa w 100g produktu, parzona i wędzona, bez wycieku, produkt bezglutenowy, o charakterystycznym smaku i zapachu charakterystycznym dla użytych surowców i przypraw, 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 umożliwiającą identyfikację artykułu |  | kg | **129,00** |  |  |
|  |  |  |  | **razem brutto** | |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Cena brutto razem**  **w zł** | **Cena netto razem**  **w zł** |
|  |  |

|  |  |
| --- | --- |
| ………………..………………  (miejsce, data) | …………………………………………………………………………………………..…………..  (podpis/podpisy osoby/osób uprawnionych/upoważnionych do reprezentowania wykonawcy[[1]](#footnote-1)) |

1. **UWAGA: DOKUMENT NALEŻY OPATRZYĆ KWALIFIKOWANYM PODPISEM ELEKTRONICZNYM LUB PODPISEM ZAUFANYM LUB PODPISEM OSOBISTYM** [↑](#footnote-ref-1)