

**Zapotrzebowanie na mięso, drób i wędliny Domu Pomocy Społecznej w Nowej Wsi Elckiej na  
miesiąc styczeń, luty, marzec 2019r.**

Lp	Nazwa produktu	Ilość jednostkowa	Jednostka miary
1	Baleron wysokogatunkowy (mający w składzie minimum 90% surowego karczku)	35	kg
2	Blok mięsny drobiowy. Produkt drobno rozdrobniony, parzony (mięso z kurczaka minimum 73%)	20	kg
3	Boczek pieczony, podpiekany (boczek wieprzowy minimum 79%)	25	kg
4	Boczek wędzony parzony (boczek wieprzowy minimum 85% )	150	kg
5	Boczek surowy bez żeberk	180	kg
6	Boczek-rolada wysokogatunkowa (mająca w składzie minimum 85% boczku wieprzowego)	25	kg
7	Ćwiartka z kurczaka	600	kg
8	Filet z kurczaka surowy (vacum)	240	kg
9	Filet z indyka surowy (vacum)	60	kg
10	Filet drobiowy, parzony (grubo rozdrobniony, mający w składzie minimum 66% mięsa z fileta drobiowego surowego)	80	kg
11	Filet z indyka wędzony (mająca w składzie minimum 70% surowego fileta z indyka )	80	kg
12	Flak wołowy krojony gotowany (hermetycznie zamknięty w opakowaniach od 1k wzwyż)	260	kg
13	Galareta z mięsem wieprzowym (minimum 50% mięsa)	150	kg
14	Galareta z mięsem drobiowym (minimum 50% mięsa)	150	kg
15	Golonka wieprzowa tylnia surowa z/k	60	kg
16	Golonka prasowana, parzona, w bloku (mająca w składzie minimum 60% mięsa wieprzowego)	30	kg
17	Karczek wieprzowy b/k (vacum)	130	kg
18	Kaszanka pieczona (mająca w składzie minimum 50% mięsa wieprzowego, w tym tłuszcz wieprzowy co najmniej 14%, kasza jęczmienna 12%, cebula smażona oraz przyprawy )	105	kg
19	Kielbasa biała surowa wysokogatunkowa (90% mięsa)	150	kg
20	Kielbasa śląska, średnio rozdrobniona (mająca w składzie minimum 80% mięsa)	90	kg
21	Kielbasa krakowska sucha wieprzowa (mająca w składzie minimum 87% mięsa)	150	kg
22	Kielbasa krakowska parzona (mająca w składzie minimum 60% mięsa)	100	kg
23	Kielbasa podwawelska, średnio rozdrobniona (mająca w składzie minimum 80% mięsa)	90	kg
24	Kielbasa toruńska, średnio rozdrobniona (mająca w składzie minimum 80% mięsa)	100	kg
25	Kielbasa palcówka wędzona (mająca w składzie minimum 87% mięsa)	50	kg
26	Kielbasa parówkowa, drobno rozdrobniona, wędzona (mająca w składzie minimum 35% mięsa wieprzowego)	100	kg
27	Kielbasa piwna, średnio rozdrobniona, wieprzowa, wędzona (mająca w składzie minimum 64% mięsa wieprzowego)	20	kg

28	Kiełbasa szynkowa drobiowo-wieprzowa, grubo rozdrobniona, parzona (mająca w składzie minimum 53% mięsa)	100	kg
29	Kiełbasa żywiecka wieprzowa, średnio rozdrobniona, podsuszana, podwędzana (100g gotowego wyrobu wyprodukowane ze 125g mięsa wieprzowego)	90	kg
30	Kiełbasa cienka drobiowa, średnio rozdrobniona (mająca w składzie minimum 93% mięsa z piersi kurczaka)	160	kg
31	Kiszka ziemniaczana, wyrób garmażeryjny (mająca w składzie 75% ziemniaków, tłuszcz wieprzowy, mąkę pszenną, cebulę, sól i przyprawy)	130	kg
32	Konserwa mięsna 300g (mająca w składzie minimum 85% mięsa)	300	szt
33	Kości karkowe	160	kg
34	Kości schabowe	200	kg
35	Kurczak cały świeży	220	kg
36	Kurczak gotowany, grubo rozdrobniony (mający w składzie minimum 87% mięsa z piersi kurczaka)	30	kg
37	Łopatka wieprzowa b/k (vacum)	630	kg
38	Mortadela z warzywami, pieczarkami, serem	50	kg
39	Mielonka wieprzowa w bloku (mająca w składzie minimum 60% mięsa)	50	kg
40	Mięso drobne indycze (vacum)	30	kg
41	Nogi wieprzowe	180	kg
42	Ogonówka wędzona, wieprzowa (mająca w składzie minimum 80% mięsa wieprzowego)	60	kg
43	Ozory wieprzowe	120	kg
44	Parówki cienkie z dodatkiem cielęciny; produkt homogenizowany, wieprzowo-drobiowo-cielęcy (mający w składzie minimum 66% mięsa wieprzowego, mięso z kurczaka 4%, cielęcina 4%)	120	kg
45	Parówki z szynki (mająca w składzie minimum 90% szynki wieprzowej)	130	kg
46	Pasztet z indykiem, z dodatkiem wieprzowiny, pieczony (mający w składzie minimum 48% mięsa z indyka, mięso wieprzowe 4%, tłuszcz wieprzowy 12%)	60	kg
47	Pasztet drobiowy z dodatkiem wieprzowiny (mający w składzie minimum 52% mięsa z kurczaka, mięso wieprzowe 7%)	60	kg
48	Pasztetowa w osłonce foliowej (mająca w składzie minimum 45% mięsa)	45	kg
49	Pasztetowa we flaku (mająca w składzie minimum 60% mięsa)	45	kg
50	Pasztet drobiowy, drobiowo-wieprzowy w konserwie, w słoiku (300g)	300	szt
51	Podgardle surowe bez skóry	50	kg
52	Podudzie z kurczaka surowe	180	kg
53	Podudzie wędzone z kurczaka (vacum)	280	kg
54	Porcje rosołowe	750	kg
55	Polędwica sopocka wieprzowa (mająca w składzie minimum 64% mięsa)	170	kg
56	Polędwica drobiowa (mająca w składzie minimum 43% mięsa)	70	kg
57	Pieczeń rzymska wieprzowa, pieczona (mająca w składzie minimum 62% mięsa wieprzowego)	50	kg
58	Rolada z kurczaka (mająca w składzie minimum 40% mięsa)	80	kg
59	Salami, kiełbasa drobno rozdrobniona, suszona (do wyprodukowania 100g gotowego wyrobu zużyto minimum 54g mięsa wieprzowego i 14g mięsa wołowego)	30	kg

60	Salceson wieprzowo-drobiowy, parzony (mięso z głów wieprzowych minimum 58%, mięso drobiowe mechanicznie oddzielone minimum 10%)	60	kg
61	Schab pieczony, produkt wysokodajny, wieprzowy (mająca w składzie minimum 65% surowego schabu)	100	kg
62	Schab w przyprawach; produkt wędzony, parzony (mający w składzie minimum 60% surowego schabu)	100	kg
63	Schab wp surowy b/k (vacum)	350	kg
64	Schab wędzony wysokogatunkowy (mająca w składzie minimum 90% mięsa)	100	kg
65	Serdelki wieprzowe	50	kg
66	Słonina surowa bez skóry	80	kg
67	Szynka wieprzowa wędzona, parzona, pieczona (mająca w składzie minimum 99% mięsa)	90	kg
68	Szynka wieprzowa gotowana, wysokodajna (mająca w składzie minimum 65% mięsa)	60	kg
69	Szynka wieprzowa tradycyjna, wędzona, wysokodajna (mająca w składzie minimum 97% mięsa)	70	kg
70	Szynka drobiowa konserwowa, produkt blokowy, grubo rozdrobniony (mająca w składzie minimum 65% mięsa)	40	kg
71	Szynka wieprzowa konserwowa, produkt blokowy, grubo rozdrobniony (mająca w składzie minimum 65% mięsa)	50	kg
72	Szynka wp surowa b/k (vacum)	230	kg
73	Udziec z indyka surowy z/k i skórą (vacum)	80	kg
74	Udziec z kurczaka surowy	220	kg
75	Udziec wołowy b/k (vacum)	110	kg
76	Wątróbka z indyka	90	kg
77	Wieprzowa II-mięso drobne klasy A	130	kg
78	Żołądki z indyka (vacum)	120	kg

Wszystkie wyżej wymienione produkty nie mogą być uszkodzone mechanicznie, zanieczyszczone, uszkodzone przez szkodniki, nie mogą mieć zapleśnień. Cechą dyskwalifikującą jest także podejrzany zapach (kwaśny, stęchły), smak (jełki, gorzki).