

**Zapotrzebowanie na mięso, drób i wędliny Domu Pomocy Społecznej w Nowej Wsi Elckiej na  
miesiąc październik, listopad, grudzień 2019r.**

<b>Lp</b>	<b>Nazwa produktu</b>	<b>Ilość jednostkowa</b>	<b>Jednostka miary</b>
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%)	10	kg
4	Boczek wędzony parzony (boczek wieprzowy minimum 85% )	150	kg
5	Boczek surowy bez żeberk	130	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)	220	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)	40	kg
11	Filet z indyka wędzony (mająca w składzie minimum 70% surowego fileta z indyka )	40	kg
12	Flak wołowy krojony gotowany (hermetycznie zamknięty w opakowaniach od 1k wzwyż)	200	kg
13	Galareta z mięsem wieprzowym (minimum 50% mięsa)	80	kg
14	Galareta z mięsem drobiowym (minimum 50% mięsa)	80	kg
15	Golonka tylnia surowa z/k	50	kg
16	Golonka prasowana, parzona, w bloku (mająca w składzie minimum 60% mięsa wieprzowego)	30	kg
17	Indyk w galarecie	60	kg
18	Kurczak w galarecie	60	kg
19	Kabanos wieprzowo-drobiowy o średnicy 1cm i małym stopniu wysuszenia (mający w składzie na 100g gotowego produktu minimum 60g mięsa wieprzowego i 50g mięsa drobiowego)	70	kg
20	Karczek wieprzowy b/k (vacum)	170	kg
21	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
22	Kiełbasa biała surowa wysokogatunkowa (90% mięsa)	150	kg
23	Kiełbasa śląska, średnio rozdrobniona (mająca w składzie minimum 80% mięsa)	90	kg
24	Kiełbasa krakowska sucha wieprzowa (mająca w składzie minimum 87% mięsa)	150	kg
25	Kiełbasa krakowska parzona (mająca w składzie minimum 60% mięsa)	100	kg

26	Kiełbasa podwawelska, średnio rozdrobniona (mająca w składzie min.80% mięsa)	90	kg
27	Kiełbasa toruńska, średnio rozdrobniona (mająca w składzie minimum 80% mięsa)	100	kg
28	Kiełbasa palcówka wędzona (mająca w składzie minimum 87% mięsa)	50	kg
29	Kiełbasa parówkowa, drobno rozdrobniona, wędzona (mająca w składzie minimum 35% mięsa wieprzowego)	130	kg
30	Kiełbasa piwna, średnio rozdrobniona, wieprzowa, wędzona (mająca w składzie minimum 64% mięsa wieprzowego)	20	kg
31	Kiełbasa szynkowa drobiowo-wieprzowa, grubo rozdrobniona, parzona (mająca w składzie minimum 53% mięsa)	100	kg
32	Kiełbasa żywiecka wieprzowa, średnio rozdrobniona, podsuszana, podwędzana (100g gotowego wyrobu wyprodukowane ze 125g mięsa wieprzowego)	90	kg
33	Kiełbasa cienka drobiowa, średnio rozdrobniona (mająca w składzie minimum 93% mięsa z piersi kurczaka)	160	kg
34	Kiszka ziemniaczana, wyrób garmazeryjny (mająca w składzie 75% ziemniaków, tłuszcz wieprzowy, mąkę pszenną, cebulę, sól i przyprawy)	130	kg
35	Konserwa mięsna 300g (mająca w składzie minimum 85% mięsa)	500	szt
36	Kości karkowe	160	kg
37	Kości schabowe	200	kg
38	Kurczak cały świeży	220	kg
39	Kurczak gotowany, grubo rozdrobniony (mający w składzie minimum 87% mięsa z piersi kurczaka)	50	kg
40	Łopatka wieprzowa b/k (vacum)	700	kg
41	Mortadela z warzywami, pieczarkami, serem	50	kg
42	Mielonka wieprzowa w bloku (mająca w składzie minimum 60% mięsa)	50	kg
43	Mięso drobne indycze (vacum)	30	kg
44	Nogi wieprzowe	130	kg
45	Ogonówka wędzona, wieprzowa (mająca w składzie min. 80% mięsa wieprzowego)	60	kg
46	Ozory wieprzowe	120	kg
47	Parówki cienkie z dodatkiem cielęciny; produkt homogenizowany, wieprzowo-drobiowo-cielęcy (mający w składzie minimum 66% mięsa wieprzowego, mięso z kurczaka 4%, cielęcina 4%)	100	kg
48	Parówki z szynki (mająca w składzie minimum 90% szynki wieprzowej)	130	kg
49	Pasztet z indykiem, z dodatkiem wieprzowiny, pieczony (mający w składzie minimum 48% mięsa z indyka, mięso wieprzowe 4%, tłuszcz wieprzowy 12%)	80	kg
50	Pasztet drobiowy z dodatkiem wieprzowiny (mający w składzie minimum 52% mięsa z kurczaka, mięso wieprzowe 7%)	80	kg
51	Pasztetowa w osłonce foliowej (mająca w składzie minimum 45% mięsa)	45	kg
52	Pasztetowa we flaku (mająca w składzie minimum 60% mięsa)	45	kg
53	Pasztet drobiowy, drobiowo-wieprzowy w konserwie, w słoiku (300g)	500	szt
54	Podgardle surowe bez skóry	50	kg
55	Podudzie z kurczaka surowe	220	kg
56	Podudzie wędzone z kurczaka (vacum)	280	kg
57	Porcje rosołowe	885	kg
58	Polędwica sopocka wieprzowa (mająca w składzie minimum 64% mięsa)	120	kg

59	Polędwica drobiowa (mająca w składzie minimum 43% mięsa)	70	kg
60	Pieczeń rzymska wieprzowa, pieczona (mająca w składzie minimum 62% mięsa wieprzowego)	50	kg
61	Rolada z kurczaka (mająca w składzie minimum 40% mięsa)	80	kg
62	Salami, kiełbasa drobno rozdrobniona, suszona (do wyprodukowania 100g gotowego wyrobu zużyto minimum 54g mięsa wieprzowego i 14g mięsa wołowego)	30	kg
63	Salceson wieprzowo-drobiowy, parzony (mięso z głów wieprzowych minimum 58%, mięso drobiowe mechanicznie oddzielone minimum 10%)	60	kg
64	Schab pieczony, produkt wysokodajny, wieprzowy (mająca w składzie minimum 65% surowego schabu)	100	kg
65	Schab w przyprawach; produkt wędzony, parzony (mający w składzie minimum 60% surowego schabu)	70	kg
66	Pasztetowa w osłonce foliowej (mająca w składzie minimum 45% mięsa)	350	kg
67	Pasztetowa we flaku (mająca w składzie minimum 60% mięsa)	100	kg
68	Pasztet drobiowy, drobiowo-wieprzowy w konserwie, w słoiku (300g)	130	kg
69	Podgardle surowe bez skóry	60	kg
70	Podudzie z kurczaka surowe	90	kg
71	Podudzie wędzone z kurczaka (vacum)	60	kg
72	Porcje rosółowe	70	kg
73	Polędwica sopocka wieprzowa (mająca w składzie minimum 64% mięsa)	40	kg
74	Polędwica drobiowa (mająca w składzie minimum 43% mięsa)	50	kg
75	Pieczeń rzymska wieprzowa, pieczona (mająca w składzie minimum 62% mięsa wieprzowego)	280	kg
76	Rolada z kurczaka (mająca w składzie minimum 40% mięsa)	80	kg
77	Salami, kiełbasa drobno rozdrobniona, suszona (do wyprodukowania 100g gotowego wyrobu zużyto minimum 54g mięsa wieprzowego i 14g mięsa wołowego)	250	kg
78	Salceson wieprzowo-drobiowy, parzony (mięso z głów wieprzowych minimum 58%, mięso drobiowe mechanicznie oddzielone minimum 10%)	110	kg
79	Schab pieczony, produkt wysokodajny, wieprzowy (mająca w składzie minimum 65% surowego schabu)	90	kg
80	Wieprzowa II-mięso drobne klasy A	45	kg
81	Żołądki drobiowe (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).