

Zapotrzebowanie na mięso, drób i wędliny Domu Pomocy Społecznej w Nowej Wsi Elckiej na miesiąc kwiecień, maj, czerwiec 2020r.

Lp	Nazwa produktu	Ilość jednostkowa	Jednostka miary
1	Baleron wysokogatunkowy (min. 90% surowego karczku)	35	kg
2	Blok mięsny drobiowy. Produkt drobno rozdrobniony, parzony (mięso z kurczaka min. 73%)	20	kg
3	Boczek pieczony, podpiekany (boczek wieprzowy min. 79%)	10	kg
4	Boczek wędzony parzony (boczek wieprzowy min. 85%)	150	kg
5	Boczek surowy bez żeberk	130	kg
6	Boczek-rolada wysokogatunkowa (min. 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, min. 66% mięsa z fileta drobiowego surowego)	40	kg
11	Filet z indyka wędzony (min. 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 (min. 50% mięsa)	80	kg
14	Galareta z mięsem drobiowym (min. 50% mięsa)	80	kg
15	Golonka tylnia surowa z/k	50	kg
16	Golonka prasowana, parzona, w bloku (min. 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 (na 100g gotowego produktu min. 60g mięsa wieprzowego i 50g mięsa drobiowego)	70	kg
20	Karczek wieprzowy b/k (vacum)	250	kg
21	Kaszanka pieczona (min. 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 (min. 80% mięsa)	90	kg
24	Kiełbasa krakowska sucha wieprzowa (min. 87% mięsa)	150	kg
25	Kiełbasa krakowska parzona (min. 60% mięsa)	100	kg
26	Kiełbasa podwawelska, średnio rozdrobniona (min. 80% mięsa)	90	kg
27	Kiełbasa toruńska, średnio rozdrobniona (min. 80% mięsa)	100	kg
28	Kiełbasa palcówka wędzona (min. 87% mięsa)	50	kg
29	Kiełbasa parówkowa, drobno rozdrobniona, wędzona (min.35% mięsa wieprzowego)	130	kg
30	Kiełbasa piwna, średnio rozdrobniona, wieprzowa, wędzona (min. 64% mięsa	20	kg

	wieprzowego)		
31	Kiełbasa szynkowa drobiowo-wieprzowa, grubo rozdrobniona, parzona (min. 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 (min. 93% mięsa z piersi kurczaka)	100	kg
34	Kiszka ziemniaczana, wyrób garmażeryjny (75% ziemniaków, tłuszcz wieprzowy, mąkę pszenną, cebulę, sól i przyprawy)	130	kg
35	Konserwa mięsna 300g (min. 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 (min. 87% mięsa z piersi kurczaka)	50	kg
40	Łopatką wieprzowa b/k (vacum)	620	kg
41	Mortadela z warzywami, pieczarkami, serem	50	kg
42	Mielonka wieprzowa w bloku (min. 60% mięsa)	50	kg
43	Mięso drobne indycze (vacum)	30	kg
44	Nogi wieprzowe	130	kg
45	Ogonówka wędzona, wieprzowa (min.80% mięsa wieprzowego)	60	kg
46	Ozory wieprzowe	120	kg
47	Parówki cienkie z dodatkiem cielęciny; produkt homogenizowany, wieprzowo-drobiowo-cielęcy (min. 66% mięsa wieprzowego, mięso z kurczaka 4%, cielęcina 4%)	100	kg
48	Parówki z szynki (min. 90% szynki wieprzowej)	130	kg
49	Paszтет z indykiem, z dodatkiem wieprzowiny, pieczony min. 48% mięsa z indyka, mięso wieprzowe 4%, tłuszcz wieprzowy 12%)	80	kg
50	Paszтет drobiowy z dodatkiem wieprzowiny (min. 52% mięsa z kurczaka, mięso wieprzowe 7%)	80	kg
51	Paszтетowa w osłonce foliowej (min. 45% mięsa)	45	kg
52	Paszтетowa we flaku (min. 60% mięsa)	45	kg
53	Paszтет drobiowy, drobiowo-wieprzowy w konserwie, w słoiku (300g)	500	szt
54	Podgardle surowe bez skóry	70	kg
55	Podudzie z kurczaka surowe	220	kg
56	Podudzie wędzone z kurczaka (vacum)	280	kg
57	Porcje rosółowe	885	kg
58	Polędwica sopocka wieprzowa (min. 64% mięsa)	120	kg
59	Polędwica drobiowa (min. 43% mięsa)	70	kg
60	Pieczeń rzymska wieprzowa, pieczona (min. 62% mięsa wieprzowego)	50	kg
61	Rolada z kurczaka (min. 40% mięsa)	80	kg
62	Salami, kiełbasa drobno rozdrobniona, suszona (do wyprodukowania 100g gotowego wyrobu zużyto min. 54g mięsa wieprzowego i 14g mięsa wołowego)	30	kg
63	Salceson wieprzowo-drobiowy, parzony (mięso z głów wieprzowych min. 58%, mięso drobiowe mechanicznie oddzielone min. 10%)	60	kg

64	Schab pieczony, produkt wysokodajny, wieprzowy (min. 65% surowego schabu)	100	kg
65	Schab w przyprawach; produkt wędzony, parzony (min. 60% surowego schabu)	70	kg
66	Schab wp surowy b/k (vacum)	350	kg
67	Schab wędzony wysokogatunkowy (min. 90% mięsa)	100	kg
68	Serdelki wieprzowe	130	kg
69	Słonina surowa bez skóry	60	kg
70	Szynka wieprzowa wędzona, parzona, pieczona (min. 99% mięsa)	90	kg
71	Szynka wieprzowa gotowana, wysokodajna (min. 65% mięsa)	60	kg
72	Szynka wieprzowa tradycyjna, wędzona, wysokodajna (min. 97% mięsa)	70	kg
73	Szynka drobiowa konserwowa, produkt blokowy, grubo rozdrobniony (min. 65% mięsa)	40	kg
74	Szynka wieprzowa konserwowa, produkt blokowy, grubo rozdrobniony (min. 65% mięsa)	50	kg
75	Szynka wp surowa b/k (vacum)	280	kg
76	Udziec z indyka surowy z/k i skórą (vacum)	80	kg
77	Udziec z kurczaka surowy	250	kg
78	Udziec wołowy b/k (vacum)	110	kg
79	Wątróbka drobiowa	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).