

**Zapotrzebowanie na mięso, drób i wędliny Domu Pomocy Społecznej w Nowej Wsi Elckiej na miesiąc
na lipiec, sierpień, wrzesień 2020r.**

Lp	Nazwa produktu	Ilość jednostkowa	Jednostka miary
1	Baleron wysokogatunkowy (mający w składzie 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	100	kg
6	Boczek-rolada wysokogatunkowa (mająca w składzie 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)	40	kg
10	Filet drobiowy, parzony (grubo rozdrobniony, mający w składzie min. 66% mięsa z fileta drobiowego surowego)	40	kg
11	Filet z indyka wędzony (mająca w składzie min. 70% surowego fileta z indyka)	40	kg
12	Flak wołowy krojony gotowany (hermetycznie zamknięty w opakowaniach od 1k wzwyż)	130	kg
13	Galareta z mięsem wieprzowym (min. 50% mięsa)	10	kg
14	Galareta z mięsem drobiowym (min. 50% mięsa)	10	kg
15	Golonka prasowana, parzona, w bloku (mająca w składzie min. 60% mięsa wieprzowego)	30	kg
16	Indyk w galarecie	120	kg
17	Kurczak w galarecie	120	kg
18	Kabanos wieprzowo-drobiowy o średnicy 1cm i małym stopniu wysuszenia (mający w składzie na 100g gotowego produktu min. 60g mięsa wieprzowego i 50g mięsa drobiowego)	70	kg
19	Karczek wieprzowy b/k (vacum)	250	kg
20	Kaszanka pieczona (mająca w składzie min. 50% mięsa wieprzowego, w tym tłuszcz wieprzowy co najmniej 14%, kasza jęczmienna 12%, cebula smażona oraz przyprawy)	105	kg
21	Kiełbasa biała surowa wysokogatunkowa (90% mięsa)	150	kg
22	Kiełbasa śląska, średnio rozdrobniona (mająca w składzie min. 80% mięsa)	90	kg
23	Kiełbasa krakowska sucha wieprzowa (mająca w składzie min. 87% mięsa)	150	kg
24	Kiełbasa krakowska parzona (mająca w składzie min. 60% mięsa)	100	kg
25	Kiełbasa podwawelska, średnio rozdrobniona (mająca w składzie min. 80% mięsa)	90	kg
26	Kiełbasa toruńska, średnio rozdrobniona (mająca w składzie min. 80% mięsa)	100	kg
27	Kiełbasa palcówka wędzona (mająca w składzie min. 87% mięsa)	50	kg

28	Kiełbasa parówkowa, drobno rozdrobniona, wędzona (mająca w składzie min. 35% mięsa wieprzowego)	130	kg
29	Kiełbasa piwna, średnio rozdrobniona, wieprzowa, wędzona (mająca w składzie min. 64% mięsa wieprzowego)	20	kg
30	Kiełbasa szynkowa drobiowo-wieprzowa, grubo rozdrobniona, parzona (mająca w składzie min. 53% mięsa)	100	kg
31	Kiełbasa żywiecka wieprzowa, średnio rozdrobniona, podsuszana, podwędzana (100g gotowego wyrobu wyprodukowane ze 125g mięsa wieprzowego)	90	kg
32	Kiełbasa cienka drobiowa, średnio rozdrobniona (mająca w składzie min. 93% mięsa z piersi kurczaka)	100	kg
33	Kiszka ziemniaczana, wyrób garmażeryjny (mająca w składzie 75% ziemniaków, tłuszcz wieprzowy, mąkę pszenną, cebulę, sól i przyprawy)	130	kg
34	Konserwa mięsna 300g (mająca w składzie min. 85% mięsa)	500	szt
35	Kości karkowe	160	kg
36	Kości schabowe	200	kg
37	Kurczak cały świeży	220	kg
38	Kurczak gotowany, grubo rozdrobniony (mający w składzie min. 87% mięsa z piersi kurczaka)	50	kg
39	Łopátka wieprzowa b/k (vacum)	620	kg
40	Mortadela z warzywami, pieczarkami, serem	50	kg
41	Mielonka wieprzowa w bloku (mająca w składzie min. 60% mięsa)	50	kg
42	Mięso drobne indycze (vacum)	30	kg
43	Ogonówka wędzona, wieprzowa (mająca w składzie min. 80% mięsa wieprzowego)	60	kg
44	Ozory wieprzowe	120	kg
45	Parówki cienkie z dodatkiem cielęciny; produkt homogenizowany, wieprzowo-drobiowo-cielęcy (mający w składzie min. 66% mięsa wieprzowego, mięso z kurczaka 4%, cielęcina 4%)	100	kg
46	Parówki z szynki (mająca w składzie min. 90% szynki wieprzowej)	130	kg
47	Pasztet z indykiem, z dodatkiem wieprzowiny, pieczony (mający w składzie min. 48% mięsa z indyka, mięso wieprzowe 4%, tłuszcz wieprzowy 12%)	80	kg
48	Pasztet drobiowy z dodatkiem wieprzowiny (mający w składzie min. 52% mięsa z kurczaka, mięso wieprzowe 7%)	80	kg
49	Pasztetowa w osłonce foliowej (mająca w składzie min. 45% mięsa)	45	kg
50	Pasztetowa we flaku (mająca w składzie min. 60% mięsa)	45	kg
51	Pasztet drobiowy, drobiowo-wieprzowy w konserwie, w słoiku (300g)	500	szt
52	Podgardle surowe bez skóry	70	kg
53	Podudzie z kurczaka surowe	220	kg
54	Podudzie wędzone z kurczaka (vacum)	280	kg
55	Porcje rosółowe	885	kg
56	Polędwica sopocka wieprzowa (mająca w składzie min. 64% mięsa)	120	kg
57	Polędwica drobiowa (mająca w składzie min. 43% mięsa)	70	kg
58	Pieczeń rzymska wieprzowa, pieczona (mająca w składzie min. 62% mięsa wieprzowego)	50	kg
59	Rolada z kurczaka (mająca w składzie min. 40% mięsa)	80	kg

60	Salami, kielbasa drobno rozdrobniona, suszona (do wyprodukowania 100g gotowego wyrobu zużyto min. 54g mięsa wieprzowego i 14g mięsa wołowego)	30	kg
61	Salceson wieprzowo-drobiowy, parzony (mięso z głów wieprzowych min. 58%, mięso drobiowe mechanicznie oddzielone min. 10%)	60	kg
62	Schab pieczony, produkt wysokodajny, wieprzowy (mająca w składzie min. 65% surowego schabu)	100	kg
63	Schab w przyprawach; produkt wędzony, parzony (mający w składzie min. 60% surowego schabu)	70	kg
64	Schab wp surowy b/k (vacum)	350	kg
65	Schab wędzony wysokogatunkowy (mająca w składzie min. 90% mięsa)	100	kg
66	Serdelki wieprzowe	130	kg
67	Słonina surowa bez skóry	60	kg
68	Szynka wieprzowa wędzona, parzona, pieczona (mająca w składzie min. 99% mięsa)	90	kg
69	Szynka wieprzowa gotowana, wysokodajna (mająca w składzie min. 65% mięsa)	60	kg
70	Szynka wieprzowa tradycyjna, wędzona, wysokodajna (mająca w składzie min. 97% mięsa)	70	kg
71	Szynka drobiowa konserwowa, produkt blokowy, grubo rozdrobniony (mająca w składzie min. 65% mięsa)	40	kg
72	Szynka wieprzowa konserwowa, produkt blokowy, grubo rozdrobniony (mająca w składzie min. 65% mięsa)	50	kg
73	Szynka wp surowa b/k (vacum)	280	kg
74	Udziec z indyka surowy z/k i skórą (vacum)	80	kg
75	Udziec z kurczaka surowy	250	kg
76	Udziec wołowy b/k (vacum)	110	kg
77	Wątróbka drobiowa	90	kg
78	Wieprzowa II-mięso drobne klasy A	45	kg
79	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).