

Opis przedmiotu zamówienia

Zapotrzebowanie na mięso, drób i wędliny Domu Pomocy Społecznej w Nowej Wsi Elckiej na miesiąc lipiec, sierpień, wrzesień 2021r.

Lp	Nazwa produktu	Ilość jednostkowa	Jednostka miary
1	Baleron wysokogatunkowy (mający w składzie minimum 90% surowego karczku)	30	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	150	kg
6	Boczek-rolada wysokogatunkowa (mająca w składzie minimum 85% boczku wieprzowego)	15	kg
7	Ćwiartka z kurczaka	500	kg
8	Filet z kurczaka surowy (vacum)	260	kg
9	Filet z indyka surowy (vacum)	40	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)	130	kg
13	Galareta z mięsem wieprzowym (minimum 50% mięsa)	20	kg
14	Galareta z mięsem drobiowym (minimum 50% mięsa)	20	kg
15	Golonka prasowana, parzona, w bloku (mająca w składzie minimum 60% mięsa wieprzowego)	60	kg
16	Indyk w galarecie	80	kg
17	Kurczak w galarecie	80	kg
18	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)	40	kg
19	Karczek wieprzowy b/k (vacum)	300	kg
20	Kaszanka pieczona (mająca w składzie minimum 50% mięsa wieprzowego, w tym tłuszcz wieprzowy co najmniej 14%, kasza jęczmienna 12%, cebula smażona oraz przyprawy)	80	kg
21	Kiełbasa biała surowa wysokogatunkowa (90% mięsa)	150	kg
22	Kiełbasa śląska, średnio rozdrobniona (mająca w składzie minimum 80% mięsa)	70	kg
23	Kiełbasa krakowska sucha wieprzowa (mająca w składzie minimum 87% mięsa)	150	kg
24	Kiełbasa krakowska parzona (mająca w składzie minimum 60% mięsa)	70	kg

25	Kiełbasa podwawelska, średnio rozdrobniona (mająca w składzie minimum 80% mięsa)	70	kg
26	Kiełbasa toruńska, średnio rozdrobniona (mająca w składzie minimum 80% mięsa)	70	kg
27	Kiełbasa palcówka wędzona (mająca w składzie minimum 87% mięsa)	30	kg
28	Kiełbasa parówkowa, drobno rozdrobniona, wędzona (mająca w składzie minimum 35% mięsa wieprzowego)	120	kg
29	Kiełbasa piwna, średnio rozdrobniona, wieprzowa, wędzona (mająca w składzie minimum 64% mięsa wieprzowego)	20	kg
30	Kiełbasa szynkowa drobiowo-wieprzowa, grubo rozdrobniona, parzona (mająca w składzie minimum 53% mięsa)	50	kg
31	Kiełbasa żywiecka wieprzowa, średnio rozdrobniona, podsuszana, podwędzana (100g gotowego wyrobu wyprodukowane ze 125g mięsa wieprzowego)	80	kg
32	Kiełbasa cienka drobiowa, średnio rozdrobniona (mająca w składzie minimum 93% mięsa z piersi kurczaka)	90	kg
33	Kiszka ziemniaczana, wyrób garmażeryjny (mająca w składzie 75% ziemniaków, tłuszcz wieprzowy, mąkę pszenną, cebulę, sól i przyprawy)	150	kg
34	Konserwa mięsna 300g (mająca w składzie minimum 85% mięsa)	500	szt
35	Kości karkowe	160	kg
36	Kości schabowe	150	kg
37	Kurczak cały świeży	180	kg
38	Kurczak gotowany, grubo rozdrobniony (mający w składzie minimum 87% mięsa z piersi kurczaka)	40	kg
39	Łopatka wieprzowa b/k (vacum)	500	kg
40	Mortadela z warzywami, pieczarkami, serem	50	kg
41	Mielonka wieprzowa w bloku (mająca w składzie minimum 60% mięsa)	80	kg
42	Mięso drobne indycze (vacum)	30	kg
43	Ogonówka wędzona, wieprzowa (mająca w składzie minimum 80% mięsa wieprzowego)	60	kg
44	Ozory wieprzowe	65	kg
45	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
46	Parówki z szynki (mająca w składzie minimum 90% szynki wieprzowej)	100	kg
47	Pasztet z indykiem, z dodatkiem wieprzowiny, pieczony (mający w składzie minimum 48% mięsa z indyka, mięso wieprzowe 4%, tłuszcz wieprzowy 12%)	120	kg
48	Pasztet drobiowy z dodatkiem wieprzowiny (mający w składzie minimum 52% mięsa z kurczaka, mięso wieprzowe 7%)	120	kg
49	Pasztetowa w osłonce foliowej (mająca w składzie minimum 45% mięsa)	70	kg
50	Pasztetowa we flaku (mająca w składzie minimum 60% mięsa)	80	kg
51	Pasztet drobiowy, drobiowo-wieprzowy w konserwie, w słoiku (300g)	400	szt
52	Podgardle surowe bez skóry	100	kg
53	Podudzie z kurczaka surowe	330	kg
54	Podudzie wędzone z kurczaka (vacum)	330	kg
55	Porcje rosołowe	930	kg

56	Polędwica sopocka wieprzowa (mająca w składzie minimum 64% mięsa)	100	kg
57	Polędwica drobiowa (mająca w składzie minimum 43% mięsa)	60	kg
58	Pieczeń rzymska wieprzowa, pieczona (mająca w składzie minimum 62% mięsa wieprzowego))	50	kg
59	Rolada z kurczaka (mająca w składzie minimum 40% mięsa)	100	kg
60	Salami, kiełbasa drobno rozdrobniona, suszona (do wyprodukowania 100g gotowego wyrobu zużyto minimum 54g mięsa wieprzowego i 14g mięsa wołowego)	60	kg
61	Salceson wieprzowo-drobiowy, parzony (mięso z głów wieprzowych minimum 58%, mięso drobiowe mechanicznie oddzielone minimum 10%)	100	kg
62	Schab pieczony, produkt wysokodajny, wieprzowy (mająca w składzie minimum 65% surowego schabu)	100	kg
63	Schab w przyprawach; produkt wędzony, parzony (mający w składzie minimum 60% surowego schabu)	70	kg
64	Schab wp surowy b/k (vacum)	250	kg
65	Schab wędzony wysokogatunkowy (mająca w składzie minimum 90% mięsa)	100	kg
66	Serdelki wieprzowe	130	kg
67	Słonina surowa bez skóry	90	kg
68	Szynka wieprzowa wędzona, parzona, pieczona (mająca w składzie minimum 99% mięsa)	90	kg
69	Szynka wieprzowa gotowana, wysokodajna (mająca w składzie minimum 65% mięsa)	90	kg
70	Szynka wieprzowa tradycyjna, wędzona, wysokodajna (mająca w składzie minimum 97% mięsa)	70	kg
71	Szynka drobiowa konserwowa, produkt blokowy, grubo rozdrobniony (mająca w składzie minimum 65% mięsa)	40	kg
72	Szynka wieprzowa konserwowa, produkt blokowy, grubo rozdrobniony (mająca w składzie minimum 65% mięsa)	50	kg
73	Szynka wp surowa b/k (vacum)	400	kg
74	Udziec z indyka surowy z/k i skórą (vacum)	50	kg
75	Udziec z kurczaka surowy	80	kg
76	Udziec wołowy b/k (vacum)	110	kg
77	Wątróbka drobiowa	105	kg
78	Żołądki z indyka (vacum)	120	kg

1. 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 (jelki, gorzki).
2. Dostawy muszą spełniać warunki wynikające z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz.U.Nr 171 poz 1225 z późn.zm.).
3. Dostawy muszą być od poniedziałku do piątku (dni robocze) do godziny 7:30.