

Nr referencyjny nadany sprawie przez Zamawiającego TP/DPSNWE/10/2022

Zapotrzebowanie Domu Pomocy Społecznej w Nowej Wsi Elckiej na mięso, drób i wędliny na miesiąc lipiec, sierpień 2022r.

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%)	10	kg
3	Boczek pieczony, podpiekany (boczek wieprzowy minimum 79%)	10	kg
4	Boczek wędzony parzony (boczek wieprzowy minimum 85%)	100	kg
5	Boczek surowy bez żeberk	120	kg
6	Boczek-rolada wysokogatunkowa (mająca w składzie minimum 85% boczku wieprzowego)	10	kg
7	Ćwiartka z kurczaka	200	kg
8	Filet z kurczaka surowy (vacum)	150	kg
9	Filet z indyka surowy (vacum)	45	kg
10	Filet drobiowy, parzony (grubo rozdrobniony, mający w składzie minimum 66% mięsa z fileta drobiowego surowego)	30	kg
11	Filet z indyka wędzony (mająca w składzie minimum 70% surowego fileta z indyka)	30	kg
12	Flak wołowy krojony gotowany (hermetycznie zamknięty w opakowaniach od 1k wzwyż)	130	kg
13	Galareta z mięsem wieprzowym (minimum 50% mięsa)	15	kg
14	Galareta z mięsem drobiowym (minimum 50% mięsa)	15	kg
15	Golonka prasowana, parzona, w bloku (mająca w składzie minimum 60% mięsa wieprzowego)	40	kg
16	Indyk w galarecie	50	kg
17	Kurczak w galarecie	50	kg
18	Karczek wieprzowy b/k (vacum)	200	kg
19	Kaszanka pieczona (mająca w składzie minimum 50% mięsa wieprzowego, w tym tłuszcz wieprzowy co najmniej 14%, kasza jęczmienna 12%, cebula smażona oraz przyprawy)	115	kg
20	Kiełbasa biała surowa wysokogatunkowa (90% mięsa)	110	kg
21	Kiełbasa śląska, średnio rozdrobniona (mająca w składzie minimum 80% mięsa)	50	kg
22	Kiełbasa krakowska sucha wieprzowa (mająca w składzie minimum 87% mięsa)	100	kg
23	Kiełbasa krakowska parzona (mająca w składzie minimum 60% mięsa)	30	kg
24	Kiełbasa podwawelska, średnio rozdrobniona (mająca w składzie minimum 80% mięsa)	50	kg
25	Kiełbasa toruńska, średnio rozdrobniona (mająca w składzie minimum 80% mięsa)	50	kg
26	Kiełbasa palcówka wędzona (mająca w składzie minimum 87% mięsa)	20	kg

Lp	Nazwa produktu	Ilość jednostkowa	Jednostka miary
27	Kiełbasa parówkowa, drobno rozdrobniona, wędzona (mająca w składzie minimum 35% mięsa wieprzowego)	80	kg
28	Kiełbasa piwna, średnio rozdrobniona, wieprzowa, wędzona (mająca w składzie minimum 64% mięsa wieprzowego)	10	kg
29	Kiełbasa szynkowa drobiowo-wieprzowa, grubo rozdrobniona, parzona (mająca w składzie minimum 53% mięsa)	30	kg
30	Kiełbasa żywiecka wieprzowa, średnio rozdrobniona, podsuszana, podwędzana (100g gotowego wyrobu wyprodukowane ze 125g mięsa wieprzowego)	50	kg
31	Kiełbasa cienka drobiowa, średnio rozdrobniona (mająca w składzie minimum 93% mięsa z piersi kurczaka)	60	kg
32	Kiszka ziemniaczana, wyrób garmażeryjny (mająca w składzie 75% ziemniaków, tłuszcz wieprzowy, mąkę pszenną, cebulę, sól i przyprawy)	150	kg
33	Konserwa mięsna 300g (mająca w składzie minimum 85% mięsa)	200	szt
34	Kości karkowe	100	kg
35	Kości schabowe	100	kg
36	Kurczak cały świeży	120	kg
37	Kurczak gotowany, grubo rozdrobniony (mający w składzie minimum 87% mięsa z piersi kurczaka)	20	kg
38	Łopatka wieprzowa b/k (vacum)	300	kg
39	Mortadela z warzywami, pieczarkami, serem	30	kg
40	Mielonka wieprzowa w bloku (mająca w składzie minimum 60% mięsa)	50	kg
41	Mięso drobne indycze (vacum)	42	kg
42	Ogonówka wędzona, wieprzowa (mająca w składzie minimum 80% mięsa wieprzowego)	40	kg
43	Ozory wieprzowe	65	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%)	60	kg
45	Parówki z szynki (mająca w składzie minimum 90% szynki wieprzowej)	60	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)	60	kg
49	Pasztetowa we flaku (mająca w składzie minimum 60% mięsa)	60	kg
50	Pasztet drobiowy, drobiowo-wieprzowy w konserwie, w słoiku (300g)	300	szt
51	Podgardle surowe bez skóry	60	kg
52	Podudzie z kurczaka surowe	160	kg
53	Podudzie wędzone z kurczaka (vacum)	220	kg
54	Porcje rosołowe	620	kg
55	Polędwica sopocka wieprzowa (mająca w składzie minimum 64% mięsa)	50	kg

Lp	Nazwa produktu	Ilość jednostkowa	Jednostka miary
56	Polędwica drobiowa (mająca w składzie minimum 43% mięsa)	40	kg
57	Pieczeń rzymska wieprzowa, pieczona (mająca w składzie minimum 62% mięsa wieprzowego))	30	kg
58	Rolada z kurczaka (mająca w składzie minimum 40% mięsa)	50	kg
59	Salami, kiełbasa drobno rozdrobniona, suszona (do wyprodukowania 100g gotowego wyrobu zużyto minimum 54g mięsa wieprzowego i 14g mięsa wołowego)	40	kg
60	Salceson wieprzowo-drobiowy, parzony (mięso z głów wieprzowych minimum 58%, mięso drobiowe mechanicznie oddzielone minimum 10%)	70	kg
61	Schab pieczony, produkt wysokodajny, wieprzowy (mająca w składzie minimum 65% surowego schabu)	70	kg
62	Schab w przyprawach; produkt wędzony, parzony (mający w składzie minimum 60% surowego schabu)	50	kg
63	Schab wp surowy b/k (vacum)	170	kg
64	Schab wędzony wysokogatunkowy (mająca w składzie minimum 90% mięsa)	60	kg
65	Serdelki wieprzowe	60	kg
66	Słonina surowa bez skóry	60	kg
67	Szynka wieprzowa wędzona, parzona, pieczona (mająca w składzie minimum 99% mięsa)	60	kg
68	Szynka wieprzowa gotowana, wysokodajna (mająca w składzie minimum 65% mięsa)	50	kg
69	Szynka wieprzowa tradycyjna, wędzona, wysokodajna (mająca w składzie minimum 97% mięsa)	45	kg
70	Szynka drobiowa konserwowa, produkt blokowy, grubo rozdrobniony (mająca w składzie minimum 65% mięsa)	30	kg
71	Szynka wieprzowa konserwowa, produkt blokowy, grubo rozdrobniony (mająca w składzie minimum 65% mięsa)	30	kg
72	Szynka wp surowa b/k (vacum)	220	kg
73	Udziec z indyka surowy z/k i skórą (vacum)	30	kg
74	Udziec z kurczaka surowy	50	kg
75	Udziec wołowy b/k (vacum)	50	kg
76	Wątróbka drobiowa	115	kg
77	Żołądki z indyka (vacum)	65	kg

1. Mięso i wędliny muszą być świeże i dobrej jakości.
2. 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).
3. 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.).
4. Dostawy odbywać się będą od poniedziałku do piątku (dni robocze) w godzinach 7.00 : 7.30.