

Opis przedmiotu zamówienia - część 1				
Dostawa produktów zwierzęcych, świeżego mięsa i wędlin na 2022 r. dla Domu Pomocy Społecznej „Nad Jarem” w Nowym Miszewie				
Lp.	Nazwa	Jednostka miary	Ilość	<i>nazwa produktu, producent, opis proponowanego artykułu</i>
1	2	3	4	5
1	<b>Kości karkowe</b> , surowe, niewędzone, zapach charakterystyczny dla asortymentu, niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	kg	2000	
2	<b>Lopatka b/z kości</b> , mięso z łopatki odłuszczone oraz pozbawione ścięgien, schłodzone, nie mrożone	kg	1208	
3	<b>Słonina</b> , powierzchnia czysta, zapach charakterystyczny dla asortymentu, , niedopuszczalny zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy	kg	460	
4	<b>Karkówka b/k</b> , mięso uzyskane ze sztuk młodych, schłodzone, nie mrożone	kg	307	
5	<b>Szynka wieprzowa b/z kości</b> , mięso od szynki odłuszczone oraz pozbawione ścięgien, schłodzone, nie mrożone	kg	800	
6	<b>Schab b/k</b> , mięso uzyskane ze sztuk młodych, schłodzone, nie mrożone	kg	600	
7	<b>Podgardle wieprzowe</b> - zapach swoisty charakterystyczny dla mięsa, nie dopuszcza się oslizgłości, mieso schłodzone, nie mrożone	kg	300	
8	<b>Golonka tylna</b> - mięso wieprzowe, odcięta od szynki, powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwień, zmiażdżonych kości, zapach swoisty, charakterystyczny dla mięsa, nie dopuszcza się oslizgłości, mięso schłodzone, nie mrożone	kg	300	
9	<b>Żeberko (paski)</b> - mięso wieprzowe z kością z części brzysznej, odcięta od schabu, powierzchnia czysta, nie zakrwawiona, bez przekrwień, zmiażdżonych kości, nie dopuszcza się oslizgłości, nalotu, mięso schłodzone, <b>nie mrożone</b> .	kg	360	
10	<b>Mięso wołowe gulaszowe</b> , wyselekcjonowane kawałki mięsa wołowego, mięso z udźca wołowego, odznacza się nadzwyczajną miękkością, delikatnością i soczystością	kg	600	

11	<b>Mięso drobiowe - pierś z kurczaka-filet</b> , zapach naturalny charakterystyczny dla mięsa drobiowego, mięśnie piersiowe pozbawione skóry i kości. Barwa naturalna jasnoróżowa.	kg	307	
12	<b>Mięso - szponder wołowy bez kości</b> to cienkie warstwy mięśni międzyżebrowych z kością	kg	150	
13	<b>Boczek surowy - mięso wieprzowe</b> , powierzchnia czysta, zapach charakterystyczny dla asortymentu, niedopuszczalny nieświeży zapach. Mięso pozbawione ścięgien, schłodzone, nie mrożone, zawiera 98 % boczku wieprzowego	kg	308	
14	<b>Kielbasa typu krakowska</b> parzona – produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 50%. Grubo rozdrobniona, wędzona, parzona, w osłonkach sztucznych	kg	350	
15	<b>Kielbasa typu śląska</b> - produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%. Średnio rozdrobniona, wędzona, parzona, w osłonce naturalnej. Konsystencja ścisła, soczysta po podgrzaniu.	kg	730	
16	<b>Połędwica sopocka</b> – wyrób ze schabu wieprzowego, nie mniej niż 63% mięsa	kg	250	
17	<b>Szynka wędzona parzona</b> – wyrób z szynki wieprzowej nie mniej niż 70% mięsa	kg	400	
18	<b>Baleron</b> – wyrób z karkówki wieprzowej, wędzony, parzony	kg	150	
19	<b>Szynka typu delikatna</b> produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%. Grubo rozdrobniona, parzona. Konsystencja ścisła nie rozpadająca się.	kg	160	
20	<b>Mortadela</b> – wyrób o zawartości mięsa wieprzowego i drobiowego -nie mniej niż 40%, homogenizowany, parzony.	kg	300	
21	<b>Kielbasa parówkowa serdelowa</b> – wyrób homogenizowany, wędzony parzony. Barwa zewnętrzna jasnobrązowa do złotobrązowej,. Przekrój jednolity, barwa mięsa jasnoróżowa do różowej. Cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zniki, składniki użyte do produkcji pozaklasowe.	kg	400	
22	<b>Paluszki typu piastowskie</b> wyrób o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 25%, homogenizowany, parzony	kg	400	
23	<b>Pasztet mięsny pieczony</b> produkt z mielonego mięsa wieprzowego, drobnorozdrobniony	kg	200	

24	<b>Paszтетowa</b> produkt z mielonego mięsa wieprzowego, drobnorozdrobniony. Konsystencja smarowalna.	kg	100	
25	<b>Boczek wędzony parzony</b> – produkt o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 82%, bez kości skóry.	kg	308	
26	<b>Mielonka typu tyrolska</b> o zawartości mięsa nie mniej niż 36%, drobno mielona w osłoncesztucznej. Smak i zapach charakterystyczny dla wyrobu. Konsystencja bez rozwarstwień składników. Powierzchnia przekroju lekko wilgotna.	kg	100	
27	<b>Kaszanka wiejska gryczana</b> – Na przekroju barwa ciemnobrunatna widoczną kaszą. Konsystencja ścisła, dobrze związana, nie rozpadająca się. Niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.	kg	1020	
28	<b>Salceson włoski</b> – wyrób o zawartości mięsa wieprzowego nie mniej niż 52%. Konsystencja soczysta, nierozpadająca się, niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.	kg	200	
29	<b>Salceson ozorkowy</b> Konsystencja soczysta, nierozpadająca się, niedopuszczalne skupiska niewymieszanych składników.	kg	160	
30	<b>Boczek rolowany</b> , faszerowany mięsem mielonym, gotowany	kg	200	
31	Schab pieczony z majerankiem, mięso schab nie mniej niż 70 % z przyprawami	kg	100	
32	<b>Wędzonka krotoszyńska</b> , mięso wieprzowe min 70%	kg	100	
33	<b>Kielbasa żywiecka podsuszana</b> (100 g produktu wyprodukowano z min 130 g mięsa wieprzowego)	kg	150	
34	<b>Kabanosy wieprzowe</b> , 100 g produktu otrzymano z min 160 g mięsa	kg	5	
35	<b>Konserwa mięsna</b> gulasz angielski –w puszcze 300 g zawartość mięsa nie mniej jak 75%	kg	1300	
36	Kurczak świeży, waga nie mniej niż 1600 g	kg	600	
37	Ćwiartka tylna z kurczaka	kg	1500	
38	Wątróbka drobiowa, jasnoróżowa, pozbawiona błonek	kg	264	
39	<b>Połędwica drobiowa</b> wyrób o zawartości mięsa nie mniej niż 52%, otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych mięśni piersiowych, nie wędzona, parzona. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta krucha.	kg	150	
40	<b>Szynka z indyka</b> wyrób o zawartości mięsa nie mniej niż 70%, otrzymany z całych lub grubo rozdrobnionych mięśni piersiowych, nie wędzona, parzona. Struktura i konsystencja ścisła, soczysta krucha.	kg	150	

41	<b>Hamburgery drobiowe 240 g</b> , 4 szt w opakowaniu	szt.	800	
42	<b>Kielbasa typu czosnkowa</b> - kielbasa cienka wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, parzona. Mięso wieprzowe nie mniej niż 90%, tłuszcz wieprzowy, sól, czosnek suszony. Osłonka jadalna- jelito wieprzowe.	kg	300	
43	<b>Mielonka konserwowa</b> - produkt blokowy wieprzowy, średnio rozdrobniony, parzony Woda, mięso wieprzowe nie mniej niż 32%, tłuszcz wieprzowy. Osłonka niejadalna.	kg	150	
44	<b>Poładwiczka z warzywami</b> - produkt blokowy drobiowy z surowcem wieprzowym, drobno rozdrobniony, parzony. Woda, mięso drobiowe nie mniej niż 41%. Osłonka niejadalna	kg	150	
45	<b>Szynka biała</b> - produkt blokowy wieprzowy grubo rozdrobniony parzony. Mięso wieprzowe nie mniej niż 50% Osłonka niejadalna	kg	200	
46	<b>Wędzonka typu chłopska</b> - wędzonka wieprzowa, parzona z wodą i białkiem wieprzowym dodanym. Mięso wieprzowe nie mniej niż 70%.	kg	200	
47	<b>Zapiekanek</b> - produkt blokowy wieprzowy z surowcem drobiowym, średnio rozdrobniony, pieczony. Mięso wieprzowe nie mniej niż 18%, wątroba z kurczaka.	kg	80	
48	Szynka konserwowa, produkt wieprzowy o zawartości mięsa nie mniej niż 70 %, parzona, nierozwalająca się.	kg	160	
49	Biała kielbasa - kielbasa surowa lub parzona, średnio rozdrobniona, o specyficznym jasnym kolorze, z mięsa wieprzowego, czasem z dodatkiem mięsa wołowego, w naturalnym, cienkim jelicie	kg	100	
50	Pasztet puszkowy, pasztet drobiowy o delikatnym smaku, niska zawartość tłuszczu, charakteryzujący się łatwością smarowania, bez konserwantów, bez dodatku E, bez glutaminianu, bez dodatku tłuszczu wieprzowego - puszkowy o pojemn 154-156 g	szt.	1300	
51	Parówki drobiowe - kielbasa drobiowo-wieprzowa homogenizowana, wędzona, parzona w osłonce niejadalnej, bez fosforanów, bez dodatku glutaminianu monosodowego, bez dodatków barwników, bez mięsa oddzielonego mechanicznie (MAM), w składzie m.in.. Mięso z kurczaka min.55%, tłuszcz wieprzowy, skórki wieprzowe, białko sojowe.	kg	10	

52	Pasztet typu Podlaski z kurcząt - zawartość surowców z kurcząt min. 38,4 %, mięso oddzielone mechanicznie z kurcząt, wątroba i skóry z kurcząt, opakowanie 155 g (+/-g)	kg	30	
53	Udziec z kurcząt	kg	30	
54	Hamburgery wieprzowe mięso wieprzowe 69 %	szt.	100	

**Uwaga: mięso musi być dostarczane w skrzyniach, co ułatwia ocenę towaru pod względem jakościowym, nie dopuszcza się pakowania towaru "vacum"**

.....  
podpis Wykonawcy