

## OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest: „Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS w Ostrówku w 2023 r.”

1. Zakres zamówienia obejmuje dostawę artykułów mięsnych i wędlin dla potrzeb następujących placówek:  
Szkoły Podstawowej im Orła Białego w Ostrówku,  
Szkoły Podstawowej im. Henryka Sienkiewicza w Kamionnie,  
Szkoły Podstawowej im. Wincentego Witosa w Gwizdałach,  
Szkoły Podstawowej Nr 1 im. Baonu „Nadbużańskiego” Armii Krajowej w Łochowie,  
Szkoły Podstawowej Nr 3 im. Marii Konopnickiej w Łochowie,  
Samorządowego Przedszkola Nr 1 w Łochowie  
Samorządowego Domu Pomocy Społecznej „Pogodnej Starości” w Ostrówku.
2. Przedmiot zamówienia podzielony został na 7 części:  
Część 1 - Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do Szkoły Podstawowej im Orła Białego w Ostrówku,  
Część 2 - Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do Szkoły Podstawowej im. Henryka Sienkiewicza w Kamionnie,  
Część 3 - Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do Szkoły Podstawowej im. Wincentego Witosa w Gwizdałach,  
Część 4 - Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do Szkoły Podstawowej Nr 1 im. Baonu „Nadbużańskiego” Armii Krajowej w Łochowie,  
Część 5 - Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do Szkoły Podstawowej Nr 3 im. Marii Konopnickiej w Łochowie,  
Część 6 - Dostawa artykułów mięsnych i wędlin Samorządowego Przedszkola Nr 1 w Łochowie,  
Część 7 - Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do Samorządowego Domu Pomocy Społecznej „Pogodnej Starości” w Ostrówku.
3. Dopuszcza się składania ofert częściowych.
4. Liczba części: 7.
5. Każdy z Wykonawców może złożyć ofertę na dowolną liczbę części.
6. Zamawiający wybierze najkorzystniejszą ofertę dla danej części.
7. Maksymalna liczba części zamówienia, na które może zostać udzielone zamówienie jednemu wykonawcy: 7.
8. Informacja dotycząca rozwiązań równoważnych opisana została w Specyfikacji Warunków Zamówienia **rozdział 11 Rozwiązania równoważne**.
9. W formularzach cenowych asortyment jest taki sam i w takiej samej kolejności dla każdej części zamówienia, jeśli w miejscu zapotrzebowania występuje zero wtedy brak jest zapotrzebowania na dany asortyment. Zapotrzebowanie dla każdej części jest indywidualne.
10. Wypełniając formularz cenowy należy wypełnić:  
dane dotyczące wykonawcy:
  - nazwa wykonawcy
  - adres siedziby wykonawcy
  - NIP
  - REGONnależy uzupełnić:
  - kolumnę nr 5 (cena jednostkowa brutto PLN) – **ta kolumna musi zostać uzupełniona**
  - kolumnę nr 9 (stawka VAT w (%)) – **ta kolumna musi zostać uzupełniona!**

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.

---

- Cena jednostkowa netto (PLN) - kolumna 6 wylicza się automatycznie
  - Wartość brutto (PLN) – kolumna nr 7 wylicza się automatycznie
  - Wartość netto (PLN) – kolumna nr 8 wylicza się automatycznie
  - Razem Wartość brutto za całą część zamówienia podlicza się automatycznie na końcu formularza
11. Żywność będąca przedmiotem zamówienia musi odpowiadać warunkom jakościowym zgodnym z obowiązującymi atestami, Polskimi Normami, prawem żywnościowym oraz z obowiązującymi zasadami GMP/GHP, GAP (Goud Agricultural Practice) lub EUREPGAP i systemu HACCP lub Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności zgodnym z ISO 22000:2005.
  12. Wykonawca udziela Zamawiającemu gwarancji jakości zdrowotnej i trwałości dostarczonej żywności do daty minimalnej trwałości lub terminu przydatności do spożycia określonych na czytelnych etykietach. Artykuły dostawy muszą być składowane i transportowane w sposób zapewniający utrzymanie ich właściwej jakości handlowej.
  13. Dostarczana żywność musi być oznakowana widocznym, czytelnym i nieusuwalnym kodem identyfikacyjnym oraz terminem przydatności, umożliwiającym identyfikację artykułu spożywczego z danej partii produkcyjnej, nadanym przez producenta i umożliwiające ich identyfikowalność, zgodne z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.
  14. W przypadku otrzymania żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej czy handlowej Zamawiający odmówi przyjęcia i zgłosi niezwłocznie reklamację osobiście lub telefonicznie w dniu dostawy.
  15. Wykonawca zobowiązuje się odebrać lub wymienić żywność nie spełniającą wymagań jakościowych na wolną od wad w **ciągu 1 godziny** na własny koszt. Wykonawca podpisuje odbiór żywności niespełniającej wymagań.
  16. Wykonawca zobowiązuje się przekazywać żywność bezpośrednio osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej i jakościowej. Nie dopuszcza się pozostawiania żywności przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym.
  17. Odbiór ilościowo – jakościowy dostarczonej żywności, będzie potwierdzany przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.
  18. Wykonawca zobowiązuje się do udostępnienia przy dostawie wszystkich niezbędnych informacji w celu dokonania oceny ilościowo – jakościowej odbieranej żywności.
  19. Podane w szczegółowych formularzach cenowych (Załączniki 2-8) ilości stanowią szacunkowe zapotrzebowanie, jakie Zamawiający przewiduje zakupić w okresie obowiązywania umowy. Z tytułu niezrealizowania wskazanych ilości, Wykonawcy nie będą przysługiwały roszczenia przeciw Zamawiającemu. Szczegółowa ilość zamawianych artykułów będzie określana każdorazowo jednostkowymi zamówieniami.
  20. Wykonawca dostarczać będzie żywność do Zamawiającego własnym środkiem transportu spełniającym warunki zgodne z zasadami GMP/GHP (do wglądu: dopuszczenie środka transportu przez PPiS do przewozu żywności), na własny koszt i ryzyko, bezpośrednio do placówki Zamawiającego.
  21. Dysponenci i kierowcy Wykonawcy winni posiadać aktualne świadectwa zdrowia, decyzje sanitarne na środki transportu oraz czystą odzież ochronną.
  22. Dostawa żywności następować będzie na podstawie zamówień składanych Wykonawcy przez Zamawiającego e-mailem, faksem bądź telefonicznie. W zamówieniu Zamawiający przekaże rodzaj i ilość zamawianej żywności jaka ma być dostarczona.
  23. W szczególnych przypadkach, wynikających z potrzeby Zamawiającego, Wykonawca winien przyjąć doraźne zamówienie w trybie pilnej realizacji.
  24. Sposób dostawy oraz dostarczana żywność musi być zgodna z wszystkimi wymaganiami prawa żywnościowego:
    - 1) Rozporządzenie (WE) nr 178/2002 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustalające ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego, powołujące Europejski Urząd ds. Bezpieczeństwa Żywności oraz ustanawiające procedury w zakresie bezpieczeństwa żywności (Dz. Urz. WE L 31 z 1.02.2002, str. 1; Dz. Urz. UE Polskie wydanie specjalne, rozdz. 15, t. 6, str. 463), zwane dalej, rozporządzeniem nr 178/2002”

**Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.**

- 2) Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia ( Dz. U. z 2022, poz. 2132),
- 3) Rozporządzenie (WE) nr 178/2002/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego,
- 4) Rozporządzenie WE nr 852/2004 Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 29 kwietnia 2004 w sprawie higieny środków spożywczych oraz wszelkie akty wykonawcze obowiązujące w zakresie nieregulowanym w rozporządzeniu 852/2004.

**Część 1 - Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do Szkoły Podstawowej im Orla Białego w Ostrówku**

<b>L.p.</b>	<b>Asortyment</b>	<b>zapotrzebowanie</b>	<b>j.m.</b>
1.	<b>Boczek surowy b/ż ekstra</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 20%. Produkt świeży, niemrożony.	30	kg
2.	<b>Filet surowy z piersi kurczaka</b> - kolor blad różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	1500	kg
3.	<b>Filet surowy z piersi indyka</b> - bez kości, skóry, przerostów, błon, ścięgien, kości. Produkt świeży, niemrożony. Barwa jasnoróżowa, zapach swoisty dla świeżego indyka.	150	kg
4.	<b>Flaki 0,9 kg (jednorazowo)</b> - flaki wołowe, krojone ŚWIEŻE	0	opak.
5.	<b>Korpusy z kaczki</b> - świeży, niemrożony	60	kg
6.	<b>Kości karkowe</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Wymagane mięso przy kościach.	0	kg
7.	<b>Kurczak świeży</b> - kolor skóry blad różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	50	kg
8.	<b>Łopatka b/k II klasa</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 12%. Produkt świeży, niemrożony. Waga jednej szynki kulki od 3 do 4kg. Bez skóry, kości, ścięgien, przerostów tłuszczowych, przebarwień i przekrwień. Ładne, estetycznie wytrybowane.	0	kg
9.	<b>Łopatka b/k ekstra (pileczki)</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 10%. Produkt świeży, niemrożony. Waga jednej szynki kulki od 1 do 1,3 kg. Bez skóry, kości ścięgien.	0	kg
10.	<b>Porcje rosółowe korpusy</b> - kolor skóry blad różowy, mięsa różowy zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	400	kg
11.	<b>Schab karkowy b/k</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Produkt bez kości i skóry, pozbawiony zewnętrznych błon oraz tzw. Korony	2100	kg
12.	<b>Schab wieprzowy b/k środkowy</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Produkt bez kości i skóry, pozbawiony zewnętrznych błon oraz tzw. Warkocza.	0	kg
13.	<b>Skrzydło z indyka</b> - Skrzydło bez piór. Produkt świeży, niemrożony. Barwa jasnoróżowa, zapach swoisty dla świeżego indyka.	40	kg
14.	<b>Słonina</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Grubość pląta powyżej 2,5 cm.	0	kg
15.	<b>Smalec w kostce</b> wp. w wadze 200 g / sztuka	0	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.

16.	<b>Szponder wołowy</b> chudy, z młodych tusz wołowych, z kością, kolor ciemnoróżowy, niemrożony	20	kg
17.	<b>Szynka wieprzowa pileczki</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 10%. Produkt świeży, niemrożony. Waga jednej szynki kulki od 1 do 1,3 kg. Bez skóry, kości, ścięgien.	0	kg
18.	<b>Udło z kurczaka paleczka</b> - kolor skóry blad różowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, nie mrożony.	0	kg
19.	<b>Udziec z kurczaka (bioderko)</b> - kolor skóry blad różowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	1200	kg
20.	<b>Wątroba z kurczaka</b> - o kolorze swoistym dla świeżej wątroby, świeża, niemrożona	0	kg
21.	<b>Żebra trójkątne (końce)</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 10%. Produkt świeży, niemrożony. <b>ŻEBRA MIĘSNE i DUŻYM PRZEROSTEM MIĘŚNIOWYM</b>	0	kg
22.	<b>Żebra paski</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 10%. Produkt świeży, niemrożony. <b>ŻEBRA MIĘSNE i DUŻYM PRZEROSTEM MIĘŚNIOWYM</b>	0	kg
23.	<b>Skrzydło z kurczaka</b> - kolor skóry blad różowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony. Pozbawiony piór.	0	kg
24.	<b>Żołądki drobiowe</b> - kolor skóry blad różowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
25.	<b>Udziec indyczy</b> - kolor skóry blad różowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
26.	<b>Udło z kurczaka ćwiartka</b> - kolor skóry blad różowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
27.	<b>Golonka z/k wp</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
28.	<b>Filet z indyka wędzony typu Peko lub równoważny</b> - min. 91%, woda, sól, cukry, aromaty, substancja zagęszczająca - karagen, przeciwutleniacz - izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca - azotyn sodu. Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, skrobi oraz soi. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	0	kg
29.	<b>Kielbasa śląska typu Sokół lub równoważna</b> - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 103 g. Produkt bezglutenowy.	0	kg
30.	<b>Kielbasa krakowska parzona typu Sokół lub równoważna</b> - mięso wieprzowe (64,4%), woda, skrobia, sól, białko sojowe, białko wieprzowe, przyprawy i ich ekstrakty, substancje zagęszczające: substancja konserwująca: azotyn sodu. Mięso wieprzowe (64,4%), woda, skrobia, sól, białko sojowe, białko wieprzowe, przyprawy i ich ekstrakty, substancje zagęszczające: substancja konserwująca: azotyn sodu. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	0	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.

31.	<b>Kielbasa podwawelska typu Sokołów lub równoważna</b> - mięso wieprzowe min. 96%, woda, sól, cukry, substancja zagęszczająca - karagen, aromaty, mieszanka przypraw, przeciwutleniacz - izoaskorbinian sodu, wzmacniacz smaku - glutaminian sodu, substancja konserwująca - azotyn sodu. Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, skrobi oraz soi.	0	kg
32.	<b>Kielbasa cienka wieprzowa typu Sokołów lub równoważna</b> - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 105 g. Produkt bezglutenowy	0	kg
33.	<b>Kielbasa żywiecka podsuszana</b> typu Sokołów/JBB lub równoważna - mięso drobiowe, sól, przyprawy naturalne, substancja konserwująca – azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 104g mięsa wieprzowego. Osłonka niejadalna. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	10	kg
34.	<b>Parówki wieprzowe typu jubilatki</b> typu Sokołów lub równoważne - zawartość mięsa minimum 72%	0	kg
35.	<b>Parówki z szynki typu JBB lub równoważne</b> - mięso wieprzowe z szynki nie mniej niż 90 % produkt bezglutenowy	80	kg
36.	<b>Pasztet pieczony</b> - z mięsa mieszanego, Skład: 100 g produktu zawiera: mięso z indyka min. 62g, mięso wieprzowe min. 30g, cebula, tłuszcz wieprzowy, wątroba wieprzowa, wątroba z indyka, mleko w proszku, mąka pszenna, sól, warzywa suszone, hydrolizat białkowy (rzepak, kukurydza), przyprawy.	6	kg
37.	<b>Połędwica sopocka typu Sokołów lub równoważna</b> - schab wieprzowy, sól, cukry, substancja zagęszczająca - karagen, aromaty, wzmacniacz smaku - glutaminian sodu, przeciwutleniacz - izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca - azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g wyrobu gotowego użyto min. 102g mięsa wieprzowego. Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, skrobi oraz soi. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	20	kg
38.	Przysmak w konserwie z galaretką typu JBB lub równoważny	0	kg
39.	<b>Szynka wiejska typu Sokołów lub równoważna</b> - wieprzowa, sól, cukier, substancja zagęszczająca: karagen, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 103g szynki wieprzowej. Osłonka niejadalna. Produkt bezglutenowy. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	40	kg
40.	<b>Szynka wiejska - różne rodzaje</b> typu JBB lub równoważna 100g produktu uzyskano z powyżej 110 g mięsa. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
41.	Szynka z piersi indyka delikatna 440 g typu JBB lub równoważna	0	szt.
42.	<b>Szynka z masarskiego stołu</b> typu JBB lub równoważna- składniki: szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 114g szynki wieprzowej. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	40	kg



Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.

43.	<b>Szynka z piersi indyka</b> typu Pekpol/JBB lub równoważna - Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.	10	kg
44.	<b>Szynka ze straganu</b> typu <b>Wędliny Starych Mistrzów Nik Pol lub równoważna</b> - Składniki: szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 110g szynki wieprzowej. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	40	kg
45.	Golonka wojskowa typu JBB lub równoważna	0	kg
46.	Boczek faszerowany typu JBB lub równoważna	0	kg
47.	<b>Kielbasa krajana</b> typu <b>JBB lub równoważna</b> - wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	10	kg
48.	<b>Kielbasa schabowa</b> typu <b>Sokołów lub równoważna</b> - mięso wieprzowe 92% (w tym schab wieprzowy min.50%), mięso z kurczaka 5%, sól, przyprawy naturalne, cukier, substancja zagęszczająca: karagen, substancja konserwująca: azotyn sodu, naturalna osłonka wieprzowa.	0	kg
49.	<b>Łopatką prasowana</b> typu <b>JBB lub równoważna</b> - <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
50.	<b>Ogonówka tradycyjna</b> typu <b>JBB lub równoważna</b> - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 102 g. Produkt bezglutenowy. - <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
51.	<b>Kielbasa swojska</b> typu <b>JBB lub równoważna</b> - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 112 g. Produkt bezglutenowy.	0	kg
52.	Kielbasa parówkowa typu JBB lub równoważna	0	kg
53.	<b>Mortadela</b> typu <b>Sokołów lub równoważna</b> . <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
54.	<b>Polędwica miodowa</b> typu <b>JBB lub równoważna</b> . <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
55.	<b>Kaszanka</b> typu <b>Starawieś lub równoważna</b> - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 130 g. Produkt bezglutenowy. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
56.	Salceson (włoski/bronszwicki) typu <b>Sokołów lub równoważna</b>	0	kg
57.	<b>Kielbasa biała parzona</b> typu <b>JBB lub równoważna powyżej 77% mięsa</b>	0	kg
58.	<b>Polędwica drobiowa</b> typu <b>JBB lub równoważna</b> . <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	0	kg
59.	Pasztetowa typu JBB lub równoważna	0	kg
60.	Pieczeń kanapkowa typu JBB lub równoważna	0	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.

61.	Mielonka typu JBB lub równoważna	0	kg
62.	<b>Kielbasa szynkowa</b> typu Sokołów lub równoważna. Szynka wieprzowa, sól, mieszanka przypraw, wzmacniacz smaku – glutaminian sodu, substancja konserwująca – azotyn sodu, Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 105g szynki wieprzowej. Produkt bez fosforanów dodanych. Produkt może zawierać śladowe ilości substancji: seler i jego pochodne gorczyca i jej pochodne.	0	kg
63.	<b>Baleron gotowany</b> typu Sokołów lub równoważna - mięso wieprzowe z karkówki (min.73%), woda, sól, białko <i>sojowe</i> , stabilizatory: trifosforany, karagen, aromaty (w tym dymu wędzarniczego), wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, 5'-rybonukleotydy disodowe, czosnek, hydrolizat białka <i>sojowego</i> , przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu.	0	kg
64.	<b>Kielbasa tatrzańska</b> typu Balcerzak lub równoważna zawartość mięsa minimum 90 %. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
65.	<b>Kielbasa krakowska sucha 255g</b> typu Olewnik lub równoważna 100g produktu uzyskano ze 143 g mięsa waga jednej sztuki 255g - 100 g produktu ze 143 g mięsa	0	szt.
66.	<b>Polędwiczanka z warzywami</b> typu JBB lub równoważna. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
67.	<b>Kości schabowe wędzone</b>	0	kg

**Część 2 - Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do Szkoły Podstawowej im. Henryka Sienkiewicza w Kamionnie**

L.p.	Asortyment	zapotrzebowanie	j.m.
1.	<b>Boczek surowy b/ż ekstra</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 20%. Produkt świeży, niemrożony.	5	kg
2.	<b>Filet surowy z piersi kurczaka</b> - kolor bladoróżowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	600	kg
3.	<b>Filet surowy z piersi indyka</b> - bez kości, skóry, przerostów, błon, ścięgien, kości. Produkt świeży, niemrożony. Barwa jasnoróżowa, zapach swoisty dla świeżego indyka.	500	kg
4.	<b>Flaki 0,9 kg (jednorazowo)</b> - flaki wołowe, krojone ŚWIEŻE	30	opak.
5.	<b>Korpusy z kaczki</b> - świeży, niemrożony	0	kg
6.	<b>Kości karkowe</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Wymagane mięso przy kościach.	500	kg
7.	<b>Kurczak świeży</b> - kolor skóry bladoróżowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	650	kg
8.	<b>Łopatka b/k II klasa</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 12%. Produkt świeży, niemrożony. Waga jednej szynki kulki od 3 do 4kg. Bez skóry, kości, ścięgien, przerostów tłuszczowych, przebarwień i przekrwień. Ładne, estetycznie wytrybowane.	0	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.

9.	<b>Łopatka b/k ekstra (pileczki)</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 10%. Produkt świeży, niemrożony. Waga jednej szynki kulki od 1 do 1,3 kg. Bez skóry, kości ścięgien.	1000	kg
10.	<b>Porcje rosółowe korpusy</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
11.	<b>Schab karkowy b/k</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Produkt bez kości i skóry, pozbawiony zewnętrznych błon oraz tzw. Korony	650	kg
12.	<b>Schab wieprzowy b/k środkowy</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Produkt bez kości i skóry, pozbawiony zewnętrznych błon oraz tzw. Warkocza.	500	kg
13.	<b>Skrzydło z indyka</b> - Skrzydło bez piór. Produkt świeży, niemrożony. Barwa jasnoróżowa, zapach swoisty dla świeżego indyka.	130	kg
14.	<b>Ślonina</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Grubość płata powyżej 2,5 cm.	0	kg
15.	<b>Smalec w kostce</b> wp. w wadze 200 g / sztuka	0	kg
16.	<b>Szpender wołowy</b> chudy, z młodych tusz wołowych, z kością, kolor ciemnoróżowy, niemrożony	50	kg
17.	<b>Szynka wieprzowa pileczki</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 10%. Produkt świeży, niemrożony. Waga jednej szynki kulki od 1 do 1,3 kg. Bez skóry, kości, ścięgien.	0	kg
18.	<b>Udko z kurczaka paleczka</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, nie mrożony.	0	kg
19.	<b>Udziec z kurczaka (bioderko)</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	600	kg
20.	<b>Wątroba z kurczaka</b> - o kolorze swoistym dla świeżej wątroby, świeża, niemrożona	0	kg
21.	<b>Żebra trójkąty (końce)</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 10%. Produkt świeży, niemrożony. ŻEBRA MIĘSNE i DUŻYM PRZEROSTEM MIĘŚNIOWYM	0	kg
22.	<b>Żebra paski</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 10%. Produkt świeży, niemrożony. ŻEBRA MIĘSNE i DUŻYM PRZEROSTEM MIĘŚNIOWYM	260	kg
23.	<b>Skrzydło z kurczaka</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony. Pozbawiony piór.	0	kg
24.	<b>Żołądki drobiowe</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
25.	<b>Udziec indyjski</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	60	kg



Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.

26.	<b>Udko z kurczaka ćwiartka</b> - kolor skóry bladnoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
27.	<b>Golonka z/k wp</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszek klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony.	5	kg
28.	<b>Filet z indyka wędzony typu Pekpol lub równoważny</b> - min. 91%, woda, sól, cukry, aromaty, substancja zagęszczająca - karagen, przeciwutleniacz - izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca - azotyn sodu. Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, skrobi oraz soi. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	0	kg
29.	<b>Kielbasa śląska typu Sokół lub równoważna</b> - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 103 g. Produkt bezglutenowy.	50	kg
30.	<b>Kielbasa krakowska parzona typu Sokół lub równoważna</b> - mięso wieprzowe (64,4%), woda, skrobia, sól, białko sojowe, białko wieprzowe, przyprawy i ich ekstrakty, substancje zagęszczające: substancja konserwująca: azotyn sodu. Mięso wieprzowe (64,4%), woda, skrobia, sól, białko sojowe, białko wieprzowe, przyprawy i ich ekstrakty, substancje zagęszczające: substancja konserwująca: azotyn sodu. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	0	kg
31.	<b>Kielbasa podwawelska typu Sokół lub równoważna</b> - mięso wieprzowe min. 96%, woda, sól, cukry, substancja zagęszczająca - karagen, aromaty, mieszanka przypraw, przeciwutleniacz - izoaskorbinian sodu, wzmacniacz smaku - glutaminian sodu, substancja konserwująca - azotyn sodu. Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, skrobi oraz soi.	0	kg
32.	<b>Kielbasa cienka wieprzowa typu Sokół lub równoważna</b> - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 105 g. Produkt bezglutenowy	0	kg
33.	<b>Kielbasa żywiecka podsuszana typu Sokół/JBB lub równoważna</b> - mięso drobiowe, sól, przyprawy naturalne, substancja konserwująca - azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 104g mięsa wieprzowego. Osłonka niejadalna. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	50	kg
34.	<b>Parówki wieprzowe typu jubilatki</b> typu Sokół lub równoważne - zawartość mięsa minimum 72%	0	kg
35.	<b>Parówki z szynki typu JBB lub równoważne</b> - mięso wieprzowe z szynki nie mniej niż 90 % produkt bezglutenowy	40	kg
36.	<b>Pasztet pieczony</b> - z mięsa mieszanego, Skład: 100 g produktu zawiera: mięso z indyka min. 62g, mięso wieprzowe min. 30g, cebula, tłuszcz wieprzowy, wątroba wieprzowa, wątroba z indyka, mleko w proszku, mąka pszenna, sól, warzywa suszone, hydrolizat białkowy (rzepak, kukurydza), przyprawy.	0	kg
37.	<b>Polędwica sopocka typu Sokół lub równoważna</b> - schab wieprzowy, sól, cukry, substancja zagęszczająca - karagen, aromaty, wzmacniacz smaku - glutaminian sodu, przeciwutleniacz - izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca - azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g wyrobu gotowego użyto min. 102g mięsa wieprzowego. Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, skrobi oraz soi. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	0	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.

38.	Przysmak w konserwie z galaretką typu JBB lub równoważny	0	kg
39.	<b>Szynka wiejska typu Sokół lub równoważna</b> - wieprzowa, sól, cukier, substancja zagęszczająca: karagen, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 103g szynki wieprzowej. Osłonka niejadalna. Produkt bezglutenowy. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
40.	<b>Szynka wiejska - różne rodzaje</b> typu JBB lub równoważna 100g produktu uzyskano z powyżej 110 g mięsa. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	50	kg
41.	Szynka z piersi indyka delikatna 440 g typu JBB lub równoważna	0	szt.
42.	<b>Szynka z masarskiego stołu</b> typu JBB lub równoważna- składniki: szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 114g szynki wieprzowej. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
43.	<b>Szynka z piersi indyka</b> typu Pekpol/JBB lub równoważna - Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.	0	kg
44.	<b>Szynka ze straganu typu Wędliny Starych Mistrzów Nik Pol lub równoważna</b> - Składniki: szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 110g szynki wieprzowej. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
45.	Golonka wojskowa typu JBB lub równoważna	0	kg
46.	Boczek faszerowany typu JBB lub równoważna	0	kg
47.	<b>Kielbasa krajana</b> typu JBB lub równoważna - wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
48.	<b>Kielbasa schabowa</b> typu Sokół lub równoważna - mięso wieprzowe 92% (w tym schab wieprzowy min.50%), mięso z kurczaka 5%, sól, przyprawy naturalne, cukier, substancja zagęszczająca: karagen, substancja konserwująca: azotyn sodu, naturalna osłonka wieprzowa.	0	kg
49.	<b>Łopatką prasowana</b> typu JBB lub równoważna - Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.	0	kg
50.	<b>Ogonówka tradycyjna</b> typu JBB lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 102 g. Produkt bezglutenowy. - <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
51.	<b>Kielbasa swojska</b> typu JBB lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 112 g. Produkt bezglutenowy.	0	kg
52.	Kielbasa parówkowa typu JBB lub równoważna	0	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.

53.	<b>Mortadela</b> typu Sokołów lub równoważna. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
54.	<b>Polędwica miodowa</b> typu JBB lub równoważna. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
55.	<b>Kaszanka</b> typu Starawieś lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 130 g. Produkt bezglutenowy. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
56.	Salceson (włoski/bronszwicki) typu Sokołów lub równoważna	0	kg
57.	<b>Kielbasa biała parzona</b> typu JBB lub równoważna powyżej 77% mięsa	40	kg
58.	<b>Polędwica drobiowa</b> typu JBB lub równoważna. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	0	kg
59.	Pasztetowa typu JBB lub równoważna	0	kg
60.	Pieczeń kanapkowa typu JBB lub równoważna	0	kg
61.	Mielonka typu JBB lub równoważna	0	kg
62.	<b>Kielbasa szynkowa</b> typu Sokołów lub równoważna. Szynka wieprzowa, sól, mieszanki przypraw, wzmacniacz smaku – glutaminian sodu, substancja konserwująca – azotyn sodu, Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 105g szynki wieprzowej. Produkt bez fosforanów dodanych. Produkt może zawierać śladowe ilości substancji: seler i jego pochodne gorczyca i jej pochodne.	0	kg
63.	<b>Baleron gotowany</b> typu Sokołów lub równoważna - mięso wieprzowe z karkówki (min.73%), woda, sól, białko <i>sojowe</i> , stabilizatory: trifosforany, karagen, aromaty (w tym dymu wędzarniczego), wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, 5'-rybonukleotydy disodowe, czosnek, hydrolizat białka <i>sojowego</i> , przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu.	0	kg
64.	<b>Kielbasa tatrzańska</b> typu Balcerzak lub równoważna zawartość mięsa minimum 90 %. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
65.	<b>Kielbasa krakowska sucha 255g</b> typu Olewnik lub równoważna 100g produktu uzyskano ze 143 g mięsa waga jednej sztuki 255g - 100 g produktu ze 143 g mięsa	65	szt.
66.	<b>Polędwiczanka z warzywami</b> typu JBB lub równoważna. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
67.	<b>Kości schabowe wędzone</b>	0	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.

**Część 3 - Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do Szkoły Podstawowej im. Wincentego Witosa w Gwizdałach**

L.p.	Asortyment	zapotrzebowanie	j.m.
1.	<b>Boczek surowy b/ż ekstra</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 20%. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
2.	<b>Filet surowy z piersi kurczaka</b> - kolor bladoróżowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	250	kg
3.	<b>Filet surowy z piersi indyka</b> - bez kości, skóry, przerostów, błon, ścięgien, kości. Produkt świeży, niemrożony. Barwa jasnoróżowa, zapach swoisty dla świeżego indyka.	0	kg
4.	<b>Flaki 0,9 kg (jednorazowo)</b> - flaki wołowe, krojone ŚWIEŻE	0	opak.
5.	<b>Korpusy z kaczki</b> - świeży, niemrożony	5	kg
6.	<b>Kości karkowe</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Wymagane mięso przy kościach.	100	kg
7.	<b>Kurczak świeży</b> - kolor skóry bladoróżowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
8.	<b>Łopatka b/k II klasa</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 12%. Produkt świeży, niemrożony. Waga jednej szynki kulki od 3 do 4kg. Bez skóry, kości, ścięgien, przerostów tłuszczowych, przebarwień i przekrwień. Ładne, estetycznie wytrybowane.	300	kg
9.	<b>Łopatka b/k ekstra (pileczki)</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 10%. Produkt świeży, niemrożony. Waga jednej szynki kulki od 1 do 1,3 kg. Bez skóry, kości ścięgien.	250	kg
10.	<b>Porcje rosółowe korpusy</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	200	kg
11.	<b>Schab karkowy b/k</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Produkt bez kości i skóry, pozbawiony zewnętrznych błon oraz tzw. Korony	0	kg
12.	<b>Schab wieprzowy b/k środkowy</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Produkt bez kości i skóry, pozbawiony zewnętrznych błon oraz tzw. Warkocza.	200	kg
13.	<b>Skrzydło z indyka</b> - Skrzydło bez piór. Produkt świeży, niemrożony. Barwa jasnoróżowa, zapach swoisty dla świeżego indyka.	10	kg
14.	<b>Ślonina</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Grubość płata powyżej 2,5 cm.	0	kg
15.	<b>Smalec w kostce wp.</b> w wadze 200 g / sztuka	5	kg
16.	<b>Szponder wołowy chudy</b> , z młodych tusz wołowych, z kością, kolor ciemnoróżowy, niemrożony	0	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.

17.	<b>Szynka wieprzowa pileczki</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 10%. Produkt świeży, niemrożony. Waga jednej szynki kulki od 1 do 1,3 kg. Bez skóry, kości, ścięgien.	280	kg
18.	<b>Udko z kurczaka paleczka</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, nie mrożony.	0	kg
19.	<b>Udziec z kurczaka (bioderko)</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	250	kg
20.	<b>Wątroba z kurczaka</b> - o kolorze swoistym dla świeżej wątroby, świeża, niemrożona	0	kg
21.	<b>Żebra trójkąt (końce)</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 10%. Produkt świeży, niemrożony. <b>ŻEBRA MIĘSNE i DUŻYM PRZEROSTEM MIĘŚNIOWYM</b>	20	kg
22.	<b>Żebra paski</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 10%. Produkt świeży, niemrożony. <b>ŻEBRA MIĘSNE i DUŻYM PRZEROSTEM MIĘŚNIOWYM</b>	0	kg
23.	<b>Skrzydło z kurczaka</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony. Pozbawiony piór.	0	kg
24.	<b>Żołądki drobiowe</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
25.	<b>Udziec indyczy</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
26.	<b>Udko z kurczaka ćwiartka</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
27.	<b>Golonka z/k wp</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
28.	<b>Filet z indyka wędzony typu Pekpol lub równoważny</b> - min. 91%, woda, sól, cukry, aromaty, substancja zagęszczająca - karagen, przeciwutleniacz - izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca - azotyn sodu. Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, skrobi oraz soi. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	0	kg
29.	<b>Kielbasa śląska typu Sokół lub równoważna</b> - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 103 g. Produkt bezglutenowy.	30	kg
30.	<b>Kielbasa krakowska parzona typu Sokół lub równoważna</b> - mięso wieprzowe (64,4%), woda, skrobia, sól, białko sojowe, białko wieprzowe, przyprawy i ich ekstrakty, substancje zagęszczające: substancja konserwująca: azotyn sodu. Mięso wieprzowe (64,4%), woda, skrobia, sól, białko sojowe, białko wieprzowe, przyprawy i ich ekstrakty, substancje zagęszczające: substancja konserwująca: azotyn sodu. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	0	kg
31.	<b>Kielbasa podwawelska typu Sokół lub równoważna</b> - mięso wieprzowe min. 96%, woda, sól, cukry, substancja zagęszczająca - karagen, aromaty, mieszanka przypraw, przeciwutleniacz - izoaskorbinian sodu, wzmacniacz smaku - glutaminian sodu, substancja konserwująca - azotyn sodu. Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, skrobi oraz soi.	0	kg



Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.

32.	<b>Kielbasa cienka wieprzowa typu Sokołów lub równoważna</b> - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 105 g. Produkt bezglutenowy	0	kg
33.	<b>Kielbasa żywiecka podsuszana</b> typu Sokołów/JBB lub równoważna - mięso drobiowe, sól, przyprawy naturalne, substancja konserwująca – azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 104g mięsa wieprzowego. Osłonka niejadalna. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	20	kg
34.	<b>Parówki wieprzowe typu jubilatki</b> typu Sokołów lub równoważne - zawartość mięsa minimum 72%	0	kg
35.	<b>Parówki z szynki typu JBB lub równoważne</b> - mięso wieprzowe z szynki nie mniej niż 90 % produkt bezglutenowy	0	kg
36.	<b>Pasztet pieczony</b> - z mięsa mieszanego, Skład: 100 g produktu zawiera: mięso z indyka min. 62g, mięso wieprzowe min. 30g, cebula, tłuszcz wieprzowy, wątroba wieprzowa, wątroba z indyka, mleko w proszku, mąka pszenna, sól, warzywa suszone, hydrolizat białkowy (rzepak, kukurydza), przyprawy.	0	kg
37.	<b>Polędwica sopocka typu Sokołów lub równoważna</b> - schab wieprzowy, sól, cukry, substancja zagęszczająca - karagen, aromaty, wzmacniacz smaku - glutaminian sodu, przeciwutleniacz - izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca - azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g wyrobu gotowego użyto min. 102g mięsa wieprzowego. Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, skrobi oraz soi. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	20	kg
38.	Przysmak w konserwie z galaretką typu JBB lub równoważny	0	kg
39.	<b>Szynka wiejska typu Sokołów lub równoważna</b> - wieprzowa, sól, cukier, substancja zagęszczająca: karagen, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 103g szynki wieprzowej. Osłonka niejadalna. Produkt bezglutenowy. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
40.	<b>Szynka wiejska - różne rodzaje</b> typu JBB lub równoważna 100g produktu uzyskano z powyżej 110 g mięsa. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
41.	Szynka z piersi indyka delikatna 440 g typu JBB lub równoważna	0	szt.
42.	<b>Szynka z masarskiego stołu</b> typu JBB lub równoważna- składniki: szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 114g szynki wieprzowej. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
43.	<b>Szynka z piersi indyka</b> typu Pekpol/JBB lub równoważna - Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.	0	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.

44.	<b>Szynka ze straganu typu Wędliny Starych Mistrzów Nik Pol lub równoważna</b> - Składniki: szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 110g szynki wieprzowej. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
45.	Golonka wojskowa typu JBB lub równoważna	0	kg
46.	Boczek faszerowany typu JBB lub równoważna	0	kg
47.	<b>Kielbasa krajana typu JBB lub równoważna</b> - wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
48.	<b>Kielbasa schabowa typu Sokołów lub równoważna</b> - mięso wieprzowe 92% (w tym schab wieprzowy min.50%), mięso z kurczaka 5%, sól, przyprawy naturalne, cukier, substancja zagęszczająca: karagen, substancja konserwująca: azotyn sodu, naturalna osłonka wieprzowa.	0	kg
49.	<b>Łopatką prasowaną typu JBB lub równoważna</b> - <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	10	kg
50.	<b>Ogonówka tradycyjna typu JBB lub równoważna</b> - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 102 g. Produkt bezglutenowy. - <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	10	kg
51.	<b>Kielbasa swojska typu JBB lub równoważna</b> - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 112 g. Produkt bezglutenowy.	0	kg
52.	Kielbasa parówkowa typu JBB lub równoważna	0	kg
53.	<b>Mortadela typu Sokołów lub równoważna. Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
54.	<b>Polędwica miodowa typu JBB lub równoważna. Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
55.	<b>Kaszanka typu Starawieś lub równoważna</b> - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 130 g. Produkt bezglutenowy. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
56.	Salceson (włoski/bronszwicki) typu Sokołów lub równoważna	0	kg
57.	<b>Kielbasa biała parzona typu JBB lub równoważna powyżej 77% mięsa</b>	0	kg
58.	<b>Polędwica drobiowa typu JBB lub równoważna. Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	20	kg
59.	Pasztetowa typu JBB lub równoważna	0	kg
60.	Pieczeń kanapkowa typu JBB lub równoważna	0	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.

61.	Mielonka typu JBB lub równoważna	0	kg
62.	<b>Kielbasa szynkowa</b> typu Sokołów lub równoważna. Szynka wieprzowa, sól, mieszanka przypraw, wzmacniacz smaku – glutaminian sodu, substancja konserwująca – azotyn sodu, Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 105g szynki wieprzowej. Produkt bez fosforanów dodanych. Produkt może zawierać śladowe ilości substancji: seler i jego pochodne gorczyca i jej pochodne.	0	kg
63.	<b>Baleron gotowany</b> typu Sokołów lub równoważna - mięso wieprzowe z karkówki (min.73%), woda, sól, białko <i>sojowe</i> , stabilizatory: trifosforany, karagen, aromaty (w tym dymu wędzarniczego), wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, 5'-rybonukleotydy disodowe, czosnek, hydrolizat białka <i>sojowego</i> , przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu.	0	kg
64.	<b>Kielbasa tatrzańska</b> typu Balcerzak lub równoważna zawartość mięsa minimum 90 %. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
65.	<b>Kielbasa krakowska sucha 255g</b> typu Olewnik lub równoważna 100g produktu uzyskano ze 143 g mięsa waga jednej sztuki 255g - 100 g produktu ze 143 g mięsa	0	szt.
66.	<b>Polędwiczanka z warzywami</b> typu JBB lub równoważna. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
67.	Kości schabowe wędzone	0	kg

**Część 4 - Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do Szkoły Podstawowej Nr 1 im. Baonu „Nadbużańskiego” Armii Krajowej w Łochowie**

L.p.	Asortyment	zapotrzebowanie	j.m.
1.	<b>Boczek surowy b/z ekstra</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 20%. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
2.	<b>Filet surowy z piersi kurczaka</b> - kolor bladoróżowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	590	kg
3.	<b>Filet surowy z piersi indyka</b> - bez kości, skóry, przerostów, błon, ścięgien, kości. Produkt świeży, niemrożony. Barwa jasnorożowa, zapach swoisty dla świeżego indyka.	0	kg
4.	<b>Flaki 0,9 kg (jednorazowo)</b> - flaki wołowe, krojone ŚWIEŻE	0	opak.
5.	<b>Korpusy z kaczki</b> - świeży, niemrożony	0	kg
6.	<b>Kości karkowe</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Wymagane mięso przy kościach.	0	kg
7.	<b>Kurczak świeży</b> - kolor skóry bladoróżowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
8.	<b>Łopatką b/k II klasa</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 12%. Produkt świeży, niemrożony. Waga jednej szynki kulki od 3 do 4kg. Bez skóry, kości, ścięgien, przerostów tłuszczowych, przebarwień i przekrwień. Ładne, estetycznie wytrybowane.	1160	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.

9.	<b>Lopatka b/k ekstra (pileczki)</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 10%. Produkt świeży, niemrożony. Waga jednej szynki kulki od 1 do 1,3 kg. Bez skóry, kości ścięgien.	0	kg
10.	<b>Porcje rosółowe korpusy</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	500	kg
11.	<b>Schab karkowy b/k</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Produkt bez kości i skóry, pozbawiony zewnętrznych błon oraz tzw. Korony	220	kg
12.	<b>Schab wieprzowy b/k środkowy</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Produkt bez kości i skóry, pozbawiony zewnętrznych błon oraz tzw. Warkocza.	300	kg
13.	<b>Skrzydło z indyka</b> - Skrzydło bez piór. Produkt świeży, niemrożony. Barwa jasnoróżowa, zapach swoisty dla świeżego indyka.	0	kg
14.	<b>Ślonina</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Grubość pląta powyżej 2,5 cm.	25	kg
15.	<b>Smalec w kostce</b> wp. w wadze 200 g / sztuka	0	kg
16.	<b>Szponder wołowy</b> chudy, z młodych tusz wołowych, z kością, kolor ciemnoróżowy, niemrożony	0	kg
17.	<b>Szynka wieprzowa pileczki</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 10%. Produkt świeży, niemrożony. Waga jednej szynki kulki od 1 do 1,3 kg. Bez skóry, kości, ścięgien.	120	kg
18.	<b>Udko z kurczaka paleczka</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, nie mrożony.	0	kg
19.	<b>Udziec z kurczaka (bioderko)</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	650	kg
20.	<b>Wątroba z kurczaka</b> - o kolorze swoistym dla świeżej wątroby, świeża, niemrożona	0	kg
21.	<b>Żebra trójkąt (końce)</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 10%. Produkt świeży, niemrożony. <b>ŻEBRA MIĘSNE i DUŻYM PRZEROSTEM MIĘŚNIOWYM</b>	0	kg
22.	<b>Żebra paski</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 10%. Produkt świeży, niemrożony. <b>ŻEBRA MIĘSNE i DUŻYM PRZEROSTEM MIĘŚNIOWYM</b>	0	kg
23.	<b>Skrzydło z kurczaka</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony. Pozbawiony piór.	0	kg
24.	<b>Żołądki drobiowe</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
25.	<b>Udziec indycki</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
26.	<b>Udko z kurczaka ćwiartka</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.

27.	<b>Golonka z/k wp</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brzowie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
28.	<b>Filet z indyka wędzony typu Pekpol lub równoważny</b> - min. 91%, woda, sól, cukry, aromaty, substancja zagęszczająca - karagen, przeciwutleniacz - izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca - azotyn sodu. Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, skrobi oraz soi. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	30	kg
29.	<b>Kielbasa śląska typu Sokół lub równoważna</b> - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 103 g. Produkt bezglutenowy.	0	kg
30.	<b>Kielbasa krakowska parzona typu Sokół lub równoważna</b> - mięso wieprzowe (64,4%), woda, skrobia, sól, białko sojowe, białko wieprzowe, przyprawy i ich ekstrakty, substancje zagęszczające: substancja konserwująca: azotyn sodu. Mięso wieprzowe (64,4%), woda, skrobia, sól, białko sojowe, białko wieprzowe, przyprawy i ich ekstrakty, substancje zagęszczające: substancja konserwująca: azotyn sodu. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	0	kg
31.	<b>Kielbasa podwawelska typu Sokół lub równoważna</b> - mięso wieprzowe min. 96%, woda, sól, cukry, substancja zagęszczająca - karagen, aromaty, mieszanka przypraw, przeciwutleniacz - izoaskorbinian sodu, wzmacniacz smaku - glutaminian sodu, substancja konserwująca - azotyn sodu. Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, skrobi oraz soi.	0	kg
32.	<b>Kielbasa cienka wieprzowa typu Sokół lub równoważna</b> - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 105 g. Produkt bezglutenowy	0	kg
33.	<b>Kielbasa żywiecka podsuszana typu Sokół/JBB lub równoważna</b> - mięso drobiowe, sól, przyprawy naturalne, substancja konserwująca - azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 104g mięsa wieprzowego. Osłonka niejadalna. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	60	kg
34.	<b>Parówki wieprzowe typu jubilatki</b> typu Sokół lub równoważne - zawartość mięsa minimum 72%	0	kg
35.	<b>Parówki z szynki typu JBB lub równoważne</b> - mięso wieprzowe z szynki nie mniej niż 90 % produkt bezglutenowy	160	kg
36.	<b>Pasztet pieczony</b> - z mięsa mieszanego, Skład: 100 g produktu zawiera: mięso z indyka min. 62g, mięso wieprzowe min. 30g, cebula, tłuszcz wieprzowy, wątroba wieprzowa, wątroba z indyka, mleko w proszku, mąka pszenna, sól, warzywa suszone, hydrolizat białkowy (rzepak, kukurydza), przyprawy.	0	kg
37.	<b>Półdewica sopocka typu Sokół lub równoważna</b> - schab wieprzowy, sól, cukry, substancja zagęszczająca - karagen, aromaty, wzmacniacz smaku - glutaminian sodu, przeciwutleniacz - izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca - azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g wyrobu gotowego użyto min. 102g mięsa wieprzowego. Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, skrobi oraz soi. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	40	kg
38.	Przysmak w konserwie z galaretką typu JBB lub równoważny		kg



Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.

39.	<b>Szynka wiejska typu Sokół lub równoważna</b> - wieprzowa, sól, cukier, substancja zagęszczająca: karagen, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 103g szynki wieprzowej. Osłonka niejadalna. Produkt bezglutenowy. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	54	kg
40.	<b>Szynka wiejska - różne rodzaje</b> typu JBB lub równoważna 100g produktu uzyskano z powyżej 110 g mięsa. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
41.	Szynka z piersi indyka delikatna 440 g typu JBB lub równoważna	0	szt.
42.	<b>Szynka z masarskiego stołu</b> typu JBB lub równoważna- składniki: szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 114g szynki wieprzowej. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
43.	<b>Szynka z piersi indyka</b> typu Pekpol/JBB lub równoważna - Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.	30	kg
44.	<b>Szynka ze straganu typu Wędliny Starych Mistrzów Nik Pol lub równoważna</b> - Składniki: szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 110g szynki wieprzowej. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
45.	Golonka wojskowa typu JBB lub równoważna	0	kg
46.	Boczek faszerowany typu JBB lub równoważna	0	kg
47.	<b>Kielbasa krajana</b> typu JBB lub równoważna - wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
48.	<b>Kielbasa schabowa</b> typu Sokół lub równoważna - mięso wieprzowe 92% (w tym schab wieprzowy min.50%), mięso z kurczaka 5%, sól, przyprawy naturalne, cukier, substancja zagęszczająca: karagen, substancja konserwująca: azotyn sodu, naturalna osłonka wieprzowa.	0	kg
49.	<b>Łopatką prasowana</b> typu JBB lub równoważna - <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
50.	<b>Ogonówka tradycyjna</b> typu JBB lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 102 g. Produkt bezglutenowy. - <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
51.	<b>Kielbasa swojska</b> typu JBB lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 112 g. Produkt bezglutenowy.	0	kg
52.	Kielbasa parówkowa typu JBB lub równoważna	0	kg
53.	<b>Mortadela</b> typu Sokół lub równoważna. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.

54.	<b>Polędwica miodowa</b> typu JBB lub równoważna. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
55.	<b>Kaszanka</b> typu Starawieś lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 130 g. Produkt bezglutenowy. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
56.	Salceson (włoski/bronszwicki) typu Sokołów lub równoważna	0	kg
57.	<b>Kielbasa biała parzona</b> typu JBB lub równoważna powyżej 77% mięsa	0	kg
58.	<b>Polędwica drobiowa</b> typu JBB lub równoważna. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	0	kg
59.	Pasztetowa typu JBB lub równoważna	0	kg
60.	Pieczonka kanapkowa typu JBB lub równoważna	0	kg
61.	Mielonka typu JBB lub równoważna	0	kg
62.	<b>Kielbasa szynkowa</b> typu Sokołów lub równoważna. Szynka wieprzowa, sól, mieszanka przypraw, wzmacniacz smaku – glutaminian sodu, substancja konserwująca – azotyn sodu, Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 105g szynki wieprzowej. Produkt bez fosforanów dodanych. Produkt może zawierać śladowe ilości substancji: seler i jego pochodne gorczyca i jej pochodne.	0	kg
63.	<b>Baleron gotowany</b> typu Sokołów lub równoważna - mięso wieprzowe z karkówki (min.73%), woda, sól, białko <i>sojowe</i> , stabilizatory: trifosforany, karagen, aromaty (w tym dymu wędzarniczego), wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, 5'-rybonukleotydy disodowe, czosnek, hydrolizat białka <i>sojowego</i> , przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu.	0	kg
64.	<b>Kielbasa tatrzańska</b> typu Balcerzak lub równoważna zawartość mięsa minimum 90 %. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
65.	<b>Kielbasa krakowska sucha 255g</b> typu Olewnik lub równoważna 100g produktu uzyskano ze 143 g mięsa waga jednej sztuki 255g - 100 g produktu ze 143 g mięsa	0	szt.
66.	<b>Polędwiczanka z warzywami</b> typu JBB lub równoważna. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
67.	<b>Kości schabowe wędzone</b>	0	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.

**Część 5 - Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do Szkoły Podstawowej Nr 3 im. Marii Konopnickiej w Łochowie**

L.p.	Asortyment	zapotrzebowanie	j.m.
1.	<b>Boczek surowy b/z ekstra</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 20%. Produkt świeży, niemrożony.	5	kg
2.	<b>Filet surowy z piersi kurczaka</b> - kolor blad różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	1200	kg
3.	<b>Filet surowy z piersi indyka</b> - bez kości, skóry, przerostów, błon, ścięgien, kości. Produkt świeży, niemrożony. Barwa jasnoróżowa, zapach swoisty dla świeżego indyka.	40	kg
4.	<b>Flaki 0,9 kg (jednorazowo)</b> - flaki wołowe, krojone ŚWIEŻE	0	opak.
5.	<b>Korpusy z kaczk</b> - świeży, niemrożony	0	kg
6.	<b>Kości karkowe</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Wymagane mięso przy kościach.	520	kg
7.	<b>Kurczak świeży</b> - kolor skóry blad różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	850	kg
8.	<b>Lopatka b/k II klasa</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 12%. Produkt świeży, niemrożony. Waga jednej szynki kulki od 3 do 4kg. Bez skóry, kości, ścięgien, przerostów tłuszczowych, przebarwień i przekrwień. Ładne, estetycznie wytrybowane.	1600	kg
9.	<b>Lopatka b/k ekstra (pileczki)</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 10%. Produkt świeży, niemrożony. Waga jednej szynki kulki od 1 do 1,3 kg. Bez skóry, kości ścięgien.	0	kg
10.	<b>Porcje rosółowe korpusy</b> - kolor skóry blad różowy, mięsa różowy zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	80	kg
11.	<b>Schab karkowy b/k</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Produkt bez kości i skóry, pozbawiony zewnętrznych błon oraz tzw. Korony	40	kg
12.	<b>Schab wieprzowy b/k środkowy</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Produkt bez kości i skóry, pozbawiony zewnętrznych błon oraz tzw. Warkocza.	880	kg
13.	<b>Skrzydło z indyka</b> - Skrzydło bez piór. Produkt świeży, niemrożony. Barwa jasnoróżowa, zapach swoisty dla świeżego indyka.	0	kg
14.	<b>Ślonina</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Grubość płata powyżej 2,5 cm.	5	kg
15.	<b>Smałek w kostce wp.</b> w wadze 200 g / sztuka	0	kg
16.	<b>Szponder wołowy chudy</b> , z młodych tusz wołowych, z kością, kolor ciemnoróżowy, niemrożony	0	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.

17.	<b>Szynka wieprzowa pileczki</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 10%. Produkt świeży, niemrożony. Waga jednej szynki kulki od 1 do 1,3 kg. Bez skóry, kości, ścięgien.	1200	kg
18.	<b>Udko z kurczaka paleczka</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, nie mrożony.	780	kg
19.	<b>Udziec z kurczaka (bioderko)</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
20.	<b>Wątroba z kurczaka</b> - o kolorze swoistym dla świeżej wątroby, świeża, niemrożona	0	kg
21.	<b>Żebra trójkąt (końce)</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 10%. Produkt świeży, niemrożony. <b>ŻEBRA MIĘSNE i DUŻYM PRZEROSTEM MIĘŚNIOWYM</b>	0	kg
22.	<b>Żebra paski</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 10%. Produkt świeży, niemrożony. <b>ŻEBRA MIĘSNE i DUŻYM PRZEROSTEM MIĘŚNIOWYM</b>	0	kg
23.	<b>Skrzydło z kurczaka</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony. Pozbawiony piór.	0	kg
24.	<b>Żołądki drobiowe</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
25.	<b>Udziec indyczy</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	40	kg
26.	<b>Udko z kurczaka ćwiartka</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
27.	<b>Golonka z/k wp</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
28.	<b>Filet z indyka wędzony typu Pekpol lub równoważny</b> - min. 91%, woda, sól, cukry, aromaty, substancja zagęszczająca - karagen, przeciwutleniacz - izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca - azotyn sodu. Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, skrobi oraz soi. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	5	kg
29.	<b>Kielbasa śląska typu Sokół lub równoważna</b> - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 103 g. Produkt bezglutenowy.	0	kg
30.	<b>Kielbasa krakowska parzona typu Sokół lub równoważna</b> - mięso wieprzowe (64,4%), woda, skrobia, sól, białko sojowe, białko wieprzowe, przyprawy i ich ekstrakty, substancje zagęszczające: substancja konserwująca: azotyn sodu. Mięso wieprzowe (64,4%), woda, skrobia, sól, białko sojowe, białko wieprzowe, przyprawy i ich ekstrakty, substancje zagęszczające: substancja konserwująca: azotyn sodu. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	22	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.

31.	<b>Kielbasa podwawelska typu Sokołów lub równoważna</b> - mięso wieprzowe min. 96%, woda, sól, cukry, substancja zagęszczająca - karagen, aromaty, mieszanka przypraw, przeciwutleniacz - izoaskorbinian sodu, wzmacniacz smaku - glutaminian sodu, substancja konserwująca - azotyn sodu. Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, skrobi oraz soi.	88	kg
32.	<b>Kielbasa cienka wieprzowa typu Sokołów lub równoważna</b> - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 105 g. Produkt bezglutenowy	20	kg
33.	<b>Kielbasa żywiecka podsuszana</b> typu Sokołów/JBB lub równoważna - mięso drobiowe, sól, przyprawy naturalne, substancja konserwująca – azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 104g mięsa wieprzowego. Osłonka niejadalna. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	36	kg
34.	<b>Parówki wieprzowe typu jubilatki</b> typu Sokołów lub równoważne - zawartość mięsa minimum 72%	0	kg
35.	<b>Parówki z szynki typu JBB lub równoważne</b> - mięso wieprzowe z szynki nie mniej niż 90 % produkt bezglutenowy	150	kg
36.	<b>Pasztet pieczony</b> - z mięsa mieszanego, Skład: 100 g produktu zawiera: mięso z indyka min. 62g, mięso wieprzowe min. 30g, cebula, tłuszcz wieprzowy, wątroba wieprzowa, wątroba z indyka, mleko w proszku, mąka pszenna, sól, warzywa suszone, hydrolizat białkowy (rzepak, kukurydza), przyprawy.	5	kg
37.	<b>Polędwica sopocka typu Sokołów lub równoważna</b> - schab wieprzowy, sól, cukry, substancja zagęszczająca - karagen, aromaty, wzmacniacz smaku - glutaminian sodu, przeciwutleniacz - izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca - azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g wyrobu gotowego użyto min. 102g mięsa wieprzowego. Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, skrobi oraz soi. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	60	kg
38.	Przysmak w konserwie z galaretką typu JBB lub równoważny	0	kg
39.	<b>Szynka wiejska typu Sokołów lub równoważna</b> - wieprzowa, sól, cukier, substancja zagęszczająca: karagen, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 103g szynki wieprzowej. Osłonka niejadalna. Produkt bezglutenowy. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
40.	<b>Szynka wiejska - różne rodzaje</b> typu JBB lub równoważna 100g produktu uzyskano z powyżej 110 g mięsa. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	10	kg
41.	Szynka z piersi indyka delikatna 440 g typu JBB lub równoważna	5	szt.
42.	<b>Szynka z masarskiego stołu</b> typu JBB lub równoważna- składniki: szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 114g szynki wieprzowej. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg



Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.

43.	<b>Szynka z piersi indyka</b> typu Pekpol/JBB lub równoważna - Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.	5	kg
44.	<b>Szynka ze straganu typu Wędliny Starych Mistrzów Nik Pol lub równoważna</b> - Składniki: szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 110g szynki wieprzowej. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	10	kg
45.	Golonka wojskowa typu JBB lub równoważna	0	kg
46.	Boczek faszerowany typu JBB lub równoważna	0	kg
47.	<b>Kielbasa krajana typu JBB lub równoważna</b> - wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
48.	<b>Kielbasa schabowa typu Sokółów lub równoważna</b> - mięso wieprzowe 92% (w tym schab wieprzowy min.50%), mięso z kurczaka 5%, sól, przyprawy naturalne, cukier, substancja zagęszczająca: karagen, substancja konserwująca: azotyn sodu, naturalna osłonka wieprzowa.	10	kg
49.	<b>Łopatką prasowaną typu JBB lub równoważna</b> - Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.	0	kg
50.	<b>Ogonówka tradycyjna typu JBB lub równoważna</b> - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 102 g. Produkt bezglutenowy. - <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
51.	<b>Kielbasa swojska typu JBB lub równoważna</b> - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 112 g. Produkt bezglutenowy.	20	kg
52.	Kielbasa parówkowa typu JBB lub równoważna	0	kg
53.	<b>Mortadela typu Sokółów lub równoważna. Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
54.	<b>Polędwica miodowa typu JBB lub równoważna. Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
55.	<b>Kaszanka typu Starawieś lub równoważna</b> - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 130 g. Produkt bezglutenowy. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
56.	Salceson (włoski/bronszwicki) typu Sokółów lub równoważna	0	kg
57.	<b>Kielbasa biała parzona typu JBB lub równoważna powyżej 77% mięsa</b>	66	kg
58.	<b>Polędwica drobiowa typu JBB lub równoważna. Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	10	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.

59.	Pasztetowa typu JBB lub równoważna	0	kg
60.	Pieczeń kanapkowa typu JBB lub równoważna	0	kg
61.	Mielonka typu JBB lub równoważna	5	kg
62.	<b>Kielbasa szynkowa</b> typu Sokołów lub równoważna. Szynka wieprzowa, sól, mieszanka przypraw, wzmacniacz smaku – glutaminian sodu, substancja konserwująca – azotyn sodu, Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 105g szynki wieprzowej. Produkt bez fosforanów dodanych. Produkt może zawierać śladowe ilości substancji: seler i jego pochodne gorczyca i jej pochodne.	20	kg
63.	<b>Baleron gotowany</b> typu Sokołów lub równoważna - mięso wieprzowe z karkówki (min.73%), woda, sól, białko <i>sojowe</i> , stabilizatory: trifosforany, karagen, aromaty (w tym dymu wędzarniczego), wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, 5'-rybonukleotydy disodowe, czosnek, hydrolizat białka <i>sojowego</i> , przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu.	0	kg
64.	<b>Kielbasa tatrzańska</b> typu Balcerzak lub równoważna zawartość mięsa minimum 90 %. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
65.	<b>Kielbasa krakowska sucha 255g</b> typu Olewnik lub równoważna 100g produktu uzyskano ze 143 g mięsa waga jednej sztuki 255g - 100 g produktu ze 143 g mięsa	8	szt.
66.	<b>Polędwiczanka z warzywami</b> typu JBB lub równoważna. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
67.	<b>Kości schabowe wędzone</b>	20	kg

**Część 6 - Dostawa artykułów mięsnych i wędlin Samorządowego Przedszkola Nr 1 w Łochowie**

L.p.	Asortyment	zapotrzebowanie	j.m.
1.	<b>Boczek surowy b/ż ekstra</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 20%. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
2.	<b>Filet surowy z piersi kurczaka</b> - kolor blad różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	350	kg
3.	<b>Filet surowy z piersi indyka</b> - bez kości, skóry, przerostów, błon, ścięgien, kości. Produkt świeży, niemrożony. Barwa jasnorożowa, zapach swoisty dla świeżego indyka.	30	kg
4.	<b>Flaki 0,9 kg (jednorazowo)</b> - flaki wołowe, krojone ŚWIEŻE	0	opak.
5.	<b>Korpusy z kaczki</b> - świeży, niemrożony	0	kg
6.	<b>Kości karkowe</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Wymagane mięso przy kościach.	250	kg
7.	<b>Kurczak świeży</b> - kolor skóry blad różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	180	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.

8.	<b>Łopatka b/k II klasa</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 12%. Produkt świeży, niemrożony. Waga jednej szynki kulki od 3 do 4kg. Bez skóry, kości, ścięgien, przerostów tłuszczowych, przebarwień i przekrwień. Ładne, estetycznie wytrybowane.	200	kg
9.	<b>Łopatka b/k ekstra (pileczki)</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 10%. Produkt świeży, niemrożony. Waga jednej szynki kulki od 1 do 1,3 kg. Bez skóry, kości ścięgien.	200	kg
10.	<b>Porcje rosolowe korpusy</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
11.	<b>Schab karkowy b/k</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Produkt bez kości i skóry, pozbawiony zewnętrznych błon oraz tzw. Korony	20	kg
12.	<b>Schab wieprzowy b/k środkowy</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Produkt bez kości i skóry, pozbawiony zewnętrznych błon oraz tzw. Warkocza.	240	kg
13.	<b>Skrzydło z indyka</b> - Skrzydło bez piór. Produkt świeży, niemrożony. Barwa jasnoróżowa, zapach swoisty dla świeżego indyka.	15	kg
14.	<b>Ślonina</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Grubość płata powyżej 2,5 cm.	0	kg
15.	<b>Smalec w kostce</b> wp. w wadze 200 g / sztuka	0	kg
16.	<b>Szpender wołowy</b> chudy, z młodych tusz wołowych, z kością, kolor ciemnoróżowy, niemrożony	0	kg
17.	<b>Szynka wieprzowa pileczki</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 10%. Produkt świeży, niemrożony. Waga jednej szynki kulki od 1 do 1,3 kg. Bez skóry, kości, ścięgien.	150	kg
18.	<b>Udko z kurczaka paleczka</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, nie mrożony.	120	kg
19.	<b>Udziec z kurczaka (bioderko)</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
20.	<b>Wątroba z kurczaka</b> - o kolorze swoistym dla świeżej wątroby, świeża, niemrożona	0	kg
21.	<b>Żebra trójkąty (końce)</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 10%. Produkt świeży, niemrożony. ŻEBRA MIĘSNE i DUŻYM PRZEROSTEM MIĘŚNIOWYM	0	kg
22.	<b>Żebra paski</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 10%. Produkt świeży, niemrożony. ŻEBRA MIĘSNE i DUŻYM PRZEROSTEM MIĘŚNIOWYM	0	kg
23.	<b>Skrzydło z kurczaka</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony. Pozbawiony piór.	0	kg
24.	<b>Żołądki drobiowe</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.

25.	<b>Udziec indyczy</b> - kolor skóry bladuróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
26.	<b>Udło z kurczaka ćwiartka</b> - kolor skóry bladuróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
27.	<b>Golonka z/k wp</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
28.	<b>Filet z indyka wędzony typu Pekpol lub równoważny</b> - min. 91%, woda, sól, cukry, aromaty, substancja zagęszczająca - karagen, przeciwutleniacz - izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca - azotyn sodu. Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, skrobi oraz soi. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	0	kg
29.	<b>Kielbasa śląska typu Sokół lub równoważna</b> - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 103 g. Produkt bezglutenowy.	0	kg
30.	<b>Kielbasa krakowska parzona typu Sokół lub równoważna</b> - mięso wieprzowe (64,4%), woda, skrobia, sól, białko sojowe, białko wieprzowe, przyprawy i ich ekstrakty, substancje zagęszczające: substancja konserwująca: azotyn sodu. Mięso wieprzowe (64,4%), woda, skrobia, sól, białko sojowe, białko wieprzowe, przyprawy i ich ekstrakty, substancje zagęszczające: substancja konserwująca: azotyn sodu. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	40	kg
31.	<b>Kielbasa podwawelska typu Sokół lub równoważna</b> - mięso wieprzowe min. 96%, woda, sól, cukry, substancja zagęszczająca - karagen, aromaty, mieszanka przypraw, przeciwutleniacz - izoaskorbinian sodu, wzmacniacz smaku - glutaminian sodu, substancja konserwująca - azotyn sodu. Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, skrobi oraz soi.	0	kg
32.	<b>Kielbasa cienka wieprzowa typu Sokół lub równoważna</b> - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 105 g. Produkt bezglutenowy	40	kg
33.	<b>Kielbasa żywiecka podsuszana typu Sokół/JBB lub równoważna</b> - mięso drobiowe, sól, przyprawy naturalne, substancja konserwująca – azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 104g mięsa wieprzowego. Osłonka niejadalna. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	20	kg
34.	<b>Parówki wieprzowe typu jubilatki</b> typu Sokół lub równoważne - zawartość mięsa minimum 72%	30	kg
35.	<b>Parówki z szynki typu JBB lub równoważne</b> - mięso wieprzowe z szynki nie mniej niż 90 % produkt bezglutenowy	40	kg
36.	<b>Pasztet pieczony</b> - z mięsa mieszanego, Skład: 100 g produktu zawiera: mięso z indyka min. 62g, mięso wieprzowe min. 30g, cebula, tłuszcz wieprzowy, wątroba wieprzowa, wątroba z indyka, mleko w proszku, mąka pszenna, sól, warzywa suszone, hydrolizat białkowy (rzepak, kukurydza), przyprawy.	20	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.

37.	<b>Polędwica sopocka typu Sokół lub równoważna</b> - schab wieprzowy, sól, cukry, substancja zagęszczająca - karagen, aromaty, wzmacniacz smaku - glutaminian sodu, przeciwutleniacz - izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca - azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g wyrobu gotowego użyto min. 102g mięsa wieprzowego. Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, skrobi oraz soi. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	80	kg
38.	Przysmak w konserwie z galaretką typu JBB lub równoważny	0	kg
39.	<b>Szynka wiejska typu Sokół lub równoważna</b> - wieprzowa, sól, cukier, substancja zagęszczająca: karagen, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 103g szynki wieprzowej. Osłonka niejadalna. Produkt bezglutenowy. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	60	kg
40.	<b>Szynka wiejska - różne rodzaje</b> typu JBB lub równoważna 100g produktu uzyskano z powyżej 110 g mięsa. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
41.	Szynka z piersi indyka delikatna 440 g typu JBB lub równoważna	20	szt.
42.	<b>Szynka z masarskiego stołu</b> typu JBB lub równoważna- składniki: szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 114g szynki wieprzowej. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
43.	<b>Szynka z piersi indyka</b> typu Pekpol/JBB lub równoważna - Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.	0	kg
44.	<b>Szynka ze straganu typu Wędliny Starych Mistrzów Nik Pol lub równoważna</b> - Składniki: szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 110g szynki wieprzowej. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
45.	Golonka wojskowa typu JBB lub równoważna	0	kg
46.	Boczek faszerowany typu JBB lub równoważna	0	kg
47.	<b>Kielbasa krajana</b> typu JBB lub równoważna - wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
48.	<b>Kielbasa schabowa</b> typu Sokół lub równoważna - mięso wieprzowe 92% (w tym schab wieprzowy min.50%), mięso z kurczaka 5%, sól, przyprawy naturalne, cukier, substancja zagęszczająca: karagen, substancja konserwująca: azotyn sodu, naturalna osłonka wieprzowa.	0	kg
49.	<b>Łopatka prasowana</b> typu JBB lub równoważna - Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.	0	kg



Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.

50.	<b>Ogonówka tradycyjna</b> typu JBB lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 102 g. Produkt bezglutenowy. - <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
51.	<b>Kielbasa swojska</b> typu JBB lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 112 g. Produkt bezglutenowy.	0	kg
52.	Kielbasa parówkowa typu JBB lub równoważna	0	kg
53.	<b>Mortadela</b> typu Sokołów lub równoważna. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
54.	<b>Polędwica miodowa</b> typu JBB lub równoważna. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
55.	<b>Kaszanka</b> typu Starawieś lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 130 g. Produkt bezglutenowy. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
56.	Salceson (włoski/bronszwicki) typu Sokołów lub równoważna	0	kg
57.	<b>Kielbasa biała parzona</b> typu JBB lub równoważna powyżej 77% mięsa	0	kg
58.	<b>Polędwica drobiowa</b> typu JBB lub równoważna. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	0	kg
59.	Pasztetowa typu JBB lub równoważna	0	kg
60.	Pieczeń kanapkowa typu JBB lub równoważna	0	kg
61.	Mielonka typu JBB lub równoważna	0	kg
62.	<b>Kielbasa szynkowa</b> typu Sokołów lub równoważna. Szynka wieprzowa, sól, mieszanka przypraw, wzmacniacz smaku – glutaminian sodu, substancja konserwująca – azotyn sodu, Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 105g szynki wieprzowej. Produkt bez fosforanów dodanych. Produkt może zawierać śladowe ilości substancji: seler i jego pochodne gorczyca i jej pochodne.	0	kg
63.	<b>Baleron gotowany</b> typu Sokołów lub równoważna - mięso wieprzowe z karkówki (min.73%), woda, sól, białko <i>sojowe</i> , stabilizatory: trifosforany, karagen, aromaty (w tym dymu wędzarniczego), wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, 5'-rybonukleotydy disodowe, czosnek, hydrolizat białka <i>sojowego</i> , przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu.	0	kg
64.	<b>Kielbasa tatrzańska</b> typu Balcerzak lub równoważna zawartość mięsa minimum 90 %. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
65.	<b>Kielbasa krakowska sucha 255g</b> typu Olewnik lub równoważna 100g produktu uzyskano ze 143 g mięsa waga jednej sztuki 255g - 100 g produktu ze 143 g mięsa	0	szt.

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.

66.	<b>Półdewiczanka z warzywami</b> typu JBB lub równoważna. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
67.	<b>Kości schabowe wędzone</b>	0	kg

**Część 7 - Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do Samorządowego Domu Pomocy Społecznej „Pogodnej Starości” w Ostrówku**

L.p.	Asortyment	zapotrzebowanie	j.m.
1.	<b>Boczek surowy b/ż ekstra</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 20%. Produkt świeży, niemrożony.	10	kg
2.	<b>Filet surowy z piersi kurczaka</b> - kolor bladoróżowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	80	kg
3.	<b>Filet surowy z piersi indyka</b> - bez kości, skóry, przerostów, błon, ścięgien, kości. Produkt świeży, niemrożony. Barwa jasnoróżowa, zapach swoisty dla świeżego indyka.	15	kg
4.	<b>Flaki 0,9 kg (jedenorazowo)</b> - flaki wołowe, krojone ŚWIEŻE	15	opak.
5.	<b>Korpusy z kaczki</b> - świeży, niemrożony	0	kg
6.	<b>Kości karkowe</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Wymagane mięso przy kościach.	40	kg
7.	<b>Kurczak świeży</b> - kolor skóry bladoróżowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
8.	<b>Łopatką b/k II klasa</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 12%. Produkt świeży, niemrożony. Waga jednej szynki kulki od 3 do 4kg. Bez skóry, kości, ścięgien, przerostów tłuszczowych, przebarwień i przekrwień. Ładne, estetycznie wytrybowane.	400	kg
9.	<b>Łopatką b/k ekstra (pileczki)</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 10%. Produkt świeży, niemrożony. Waga jednej szynki kulki od 1 do 1,3 kg. Bez skóry, kości ścięgien.	0	kg
10.	<b>Porcje rosółowe korpusy</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	500	kg
11.	<b>Schab karkowy b/k</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Produkt bez kości i skóry, pozbawiony zewnętrznych błon oraz tzw. Korony	80	kg
12.	<b>Schab wieprzowy b/k środkowy</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Produkt bez kości i skóry, pozbawiony zewnętrznych błon oraz tzw. Warkocza.	30	kg
13.	<b>Skrzydło z indyka</b> - Skrzydło bez piór. Produkt świeży, niemrożony. Barwa jasnoróżowa, zapach swoisty dla świeżego indyka.	10	kg
14.	<b>Słonina</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Grubość płata powyżej 2,5 cm.	30	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.

15.	<b>Smalec w kostce</b> wp. w wadze 200 g / sztuka	10	kg
16.	<b>Szponder wołowy</b> chudy, z młodych tusz wołowych, z kością, kolor ciemnoróżowy, niemrożony	0	kg
17.	<b>Szynka wieprzowa piletka</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 10%. Produkt świeży, niemrożony. Waga jednej szynki kulki od 1 do 1,3 kg. Bez skóry, kości, ścięgien.	0	kg
18.	<b>Udko z kurczaka paleczka</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, nie mrożony.	30	kg
19.	<b>Udziec z kurczaka (bioderko)</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	20	kg
20.	<b>Wątroba z kurczaka</b> - o kolorze swoistym dla świeżej wątroby, świeża, niemrożona	40	kg
21.	<b>Żebra trójkąty (końce)</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 10%. Produkt świeży, niemrożony. <b>ŻEBRA MIĘSNE i DUŻYM PRZEROSTEM MIĘŚNIOWYM</b>	20	kg
22.	<b>Żebra paski</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 10%. Produkt świeży, niemrożony. <b>ŻEBRA MIĘSNE i DUŻYM PRZEROSTEM MIĘŚNIOWYM</b>	15	kg
23.	<b>Skrzydło z kurczaka</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony. Pozbawiony piór.	50	kg
24.	<b>Żołądki drobiowe</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	30	kg
25.	<b>Udziec indycki</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	40	kg
26.	<b>Udko z kurczaka ćwiartka</b> - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	280	kg
27.	<b>Golonka z/k wp</b> - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
28.	<b>Filet z indyka wędzony typu Pekpol lub równoważny</b> - min. 91%, woda, sól, cukry, aromaty, substancja zagęszczająca - karagen, przeciwutleniacz - izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca - azotyn sodu. Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, skrobi oraz soi. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	10	kg
29.	<b>Kielbasa śląska typu Sokół lub równoważna</b> - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 103 g. Produkt bezglutenowy.	100	kg
30.	<b>Kielbasa krakowska parzona typu Sokół lub równoważna</b> - mięso wieprzowe (64,4%), woda, skrobia, sól, białko sojowe, białko wieprzowe, przyprawy i ich ekstrakty, substancje zagęszczające: substancja konserwująca: azotyn sodu. Mięso wieprzowe (64,4%), woda, skrobia, sól, białko sojowe, białko wieprzowe, przyprawy i ich ekstrakty, substancje zagęszczające: substancja konserwująca: azotyn sodu. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	80	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.

31.	<b>Kielbasa podwawelska typu Sokółów lub równoważna</b> - mięso wieprzowe min. 96%, woda, sól, cukry, substancja zagęszczająca - karagen, aromaty, mieszanka przypraw, przeciwutleniacz - izoaskorbinian sodu, wzmacniacz smaku - glutaminian sodu, substancja konserwująca - azotyn sodu. Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, skrobi oraz soi.	20	kg
32.	<b>Kielbasa cienka wieprzowa typu Sokółów lub równoważna</b> - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 105 g. Produkt bezglutenowy	0	kg
33.	<b>Kielbasa żywiecka podsuszana</b> typu Sokółów/JBB lub równoważna - mięso drobiowe, sól, przyprawy naturalne, substancja konserwująca – azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 104g mięsa wieprzowego. Osłonka niejadalna. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	10	kg
34.	<b>Parówki wieprzowe typu jubilatki</b> typu Sokółów lub równoważne - zawartość mięsa minimum 72%	80	kg
35.	<b>Parówki z szynki typu JBB lub równoważne</b> - mięso wieprzowe z szynki nie mniej niż 90 % produkt bezglutenowy	0	kg
36.	<b>Pasztet pieczony</b> - z mięsa mieszanego, Skład: 100 g produktu zawiera: mięso z indyka min. 62g, mięso wieprzowe min. 30g, cebula, tłuszcz wieprzowy, wątroba wieprzowa, wątroba z indyka, mleko w proszku, mąka pszenna, sól, warzywa suszone, hydrolizat białkowy (rzepak, kukurydza), przyprawy.	40	kg
37.	<b>Polędwica sopocka typu Sokółów lub równoważna</b> - schab wieprzowy, sól, cukry, substancja zagęszczająca - karagen, aromaty, wzmacniacz smaku - glutaminian sodu, przeciwutleniacz - izoaskorbinian sodu, substancja konserwująca - azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g wyrobu gotowego użyto min. 102g mięsa wieprzowego. Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, skrobi oraz soi. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	70	kg
38.	Przysmak w konserwie z galaretką typu JBB lub równoważny	20	kg
39.	<b>Szynka wiejska typu Sokółów lub równoważna</b> - wieprzowa, sól, cukier, substancja zagęszczająca: karagen, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 103g szynki wieprzowej. Osłonka niejadalna. Produkt bezglutenowy. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	60	kg
40.	<b>Szynka wiejska - różne rodzaje</b> typu JBB lub równoważna 100g produktu uzyskano z powyżej 110 g mięsa. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
41.	Szynka z piersi indyka delikatna 440 g typu JBB lub równoważna	0	szt.
42.	<b>Szynka z masarskiego stołu</b> typu JBB lub równoważna- składniki: szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 114g szynki wieprzowej. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
43.	<b>Szynka z piersi indyka</b> typu Pekpol/JBB lub równoważna - Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.	30	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.

44.	<b>Szynka ze straganu typu Wędliny Starych Mistrzów Nik Pol lub równoważna</b> - Składniki: szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 110g szynki wieprzowej. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	0	kg
45.	Golonka wojskowa typu JBB lub równoważna	10	kg
46.	Boczek faszerowany typu JBB lub równoważna	30	kg
47.	<b>Kielbasa krajana typu JBB lub równoważna</b> - wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	20	kg
48.	<b>Kielbasa schabowa typu Sokołów lub równoważna</b> - mięso wieprzowe 92% (w tym schab wieprzowy min.50%), mięso z kurczaka 5%, sól, przyprawy naturalne, cukier, substancja zagęszczająca: karagen, substancja konserwująca: azotyn sodu, naturalna osłonka wieprzowa.	0	kg
49.	<b>Łopatka prasowana typu JBB lub równoważna</b> - Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.	0	kg
50.	<b>Ogonówka tradycyjna typu JBB lub równoważna</b> - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 102 g. Produkt bezglutenowy. - <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	30	kg
51.	<b>Kielbasa swojska typu JBB lub równoważna</b> - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 112 g. Produkt bezglutenowy.	10	kg
52.	Kielbasa parówkowa typu JBB lub równoważna	60	kg
53.	<b>Mortadela typu Sokołów lub równoważna. Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	40	kg
54.	<b>Polędwica miodowa typu JBB lub równoważna. Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	20	kg
55.	<b>Kaszanka typu Starawieś lub równoważna</b> - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 130 g. Produkt bezglutenowy. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	70	kg
56.	Salceson (włoski/bronszwicki) typu Sokołów lub równoważna	50	kg
57.	<b>Kielbasa biała parzona typu JBB lub równoważna powyżej 77% mięsa</b>	4	kg
58.	<b>Polędwica drobiowa typu JBB lub równoważna. Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni</b>	30	kg
59.	Pasztetowa typu JBB lub równoważna	50	kg
60.	Pieczeń kanapkowa typu JBB lub równoważna	30	kg



Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS  
w Ostrówku w 2023 r.

61.	Mielonka typu JBB lub równoważna	30	kg
62.	<b>Kielbasa szynkowa</b> typu Sokołów lub równoważna. Szynka wieprzowa, sól, mieszanki przypraw, wzmacniacz smaku – glutaminian sodu, substancja konserwująca – azotyn sodu, Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 105g szynki wieprzowej. Produkt bez fosforanów dodanych. Produkt może zawierać śladowe ilości substancji: seler i jego pochodne gorczyca i jej pochodne.	40	kg
63.	<b>Baleron gotowany</b> typu Sokołów lub równoważna - mięso wieprzowe z karkówki (min.73%), woda, sól, białko <i>sojowe</i> , stabilizatory: trifosforany, karagen, aromaty (w tym dymu wędzarniczego), wzmacniacze smaku: glutaminian monosodowy, 5'-rybonukleotydy disodowe, czosnek, hydrolizat białka <i>sojowego</i> , przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu.	40	kg
64.	<b>Kielbasa tatrzańska</b> typu Balcerzak lub równoważna zawartość mięsa minimum 90 %. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	20	kg
65.	<b>Kielbasa krakowska sucha 255g</b> typu Olewnik lub równoważna 100g produktu uzyskano ze 143 g mięsa waga jednej sztuki 255g - 100 g produktu ze 143 g mięsa	0	szt.
66.	<b>Polędwiczanka z warzywami</b> typu JBB lub równoważna. <b>Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowania po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni.</b>	30	kg
67.	<b>Kości schabowe wędzone</b>	0	kg