

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA

Przedmiotem zamówienia jest: **„Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS w Ostrówku w roku 2022”**.

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 8 Rozwiązania równoważne.

9. Wypełniając formularz cenowy należy wypełnić:

dane dotyczące wykonawcy:

- nazwa wykonawcy
- adres siedziby wykonawcy
- NIP
- REGON

należy uzupełnić:

- kolumnę nr 5 (cena jednostkowa brutto PLN) – **ta kolumna musi zostać uzupełniona**
- kolumnę nr 9 (stawka VAT w (%)) – **ta kolumna musi zostać uzupełniona!**
- 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

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS w Ostrówku w roku 2022

10. Żywność będąca przedmiotem zamówienia musi odpowiadać warunkom jakościowym zgodnym z obowiązującymi atestami, Polskimi Normami, prawem żywnościowym oraz z obowiązującymi zasadami GMP/GHP, GAP (Good Agricultural Practice) lub EUREPGAP i systemu HACCP lub Systemu Zarządzania Bezpieczeństwem Żywności zgodnym z ISO 22000:2005.
11. 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.
12. 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, zgodnie z obowiązującymi w tym zakresie przepisami prawa żywnościowego.
13. W przypadku otrzymania żywności o niewłaściwej jakości zdrowotnej czy handlowej Zamawiający odmówi przyjęcia i zgłosi niezwłocznie reklamację osobiście lub telefonicznie w dniu dostawy.
14. 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.
15. Wykonawca zobowiązuje się przekazywać żywność bezpośrednio osobie upoważnionej do odbioru i kontroli ilościowej i jakościowej. Nie dopuszcza się pozostawiania żywności przez Wykonawcę osobom nieupoważnionym.
16. Odbiór ilościowo – jakościowy dostarczonej żywności, będzie potwierdzany przez upoważnionego pracownika Zamawiającego.
17. Wykonawca zobowiązuje się do udostępnienia przy dostawie wszystkich niezbędnych informacji w celu dokonania oceny ilościowo – jakościowej odbieranej żywności.
18. 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.
19. 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.
20. Dysponenci i kierowcy Wykonawcy winni posiadać aktualne świadectwa zdrowia, decyzje sanitarne na środki transportu oraz czystą odzież ochronną.
21. 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.
22. W szczególnych przypadkach, wynikających z potrzeby Zamawiającego, Wykonawca winien przyjąć doraźne zamówienie w trybie pilnej realizacji.
23. 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”
 - 2) Ustawa z dnia 25 sierpnia 2006 r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2020, poz. 2021 ze zm.),
 - 3) Rozporządzenie (WE) nr 178/2002/WE Parlamentu Europejskiego i Rady z dnia 28 stycznia 2002 r. ustanawiającym ogólne zasady i wymagania prawa żywnościowego,

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS
w Ostrówku w roku 2022

- 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

L.p.	Asortyment	zapotrzebowanie	j.m.
1.	Boczek surowy b/ż ekstra - 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.	Filet surowy z piersi kurczaka - kolor blad różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	450	kg
3.	Filet surowy z piersi indyka - bez kości, skóry, przerostów, błon, ścięgien, kości. Produkt świeży, niemrożony. Barwa jasnoróżowa, zapach swoisty dla świeżego indyka.	90	kg
4.	Flaki 0,9 kg (jednorazowo) - flaki wołowe, krojone ŚWIEŻE	0	opak.
5.	Korpusy z kaczki - świeży, niemrożony	20	kg
6.	Kości karkowe - 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.	Kurczak świeży - kolor skóry blad różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	10	kg
8.	Lopatka b/k II klasa - 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.	Lopatka b/k ekstra (pileczki) - 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.	60	kg
10.	Porcje rosolowe korpusy - kolor skóry blad różowy, mięsa różowy zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	140	kg
11.	Schab karkowy b/k - 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	690	kg
12.	Schab wieprzowy b/k środkowy - 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.	120	kg
13.	Skrzydło z indyka - Skrzydło bez piór. Produkt świeży, niemrożony. Barwa jasnoróżowa, zapach swoisty dla świeżego indyka.	20	kg
14.	Słonina - 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.	Smalec w kostce wp. w wadze 200 g / sztuka	0	kg
16.	Szponder wołowy chudy , z młodych tusz wołowych, z kością, kolor ciemnoróżowy, niemrożony	10	kg
17.	Szynka wieprzowa pileczki - 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.	Udło z kurczaka paleczka - kolor skóry blad różowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, nie mrożony.	0	kg
19.	Udziec z kurczaka (bioderko) - kolor skóry blad różowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	490	kg
20.	Wątroba z kurczaka - o kolorze swoistym dla świeżej wątroby, świeża, niemrożona	0	kg
21.	Żebra trójkąt (końce) - 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

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS
w Ostrówku w roku 2022

22.	Żebra paski - 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.	Skrzydło z kurczaka - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony. Pozbawiony piór.	0	kg
24.	Żołądki drobiowe - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
25.	Udziec indyjski - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
26.	Udło z kurczaka ęwiartka - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
27.	Golonka z/k wp - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
28.	Filet z indyka wędzony typu Pekpol lub równoważny - 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. 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
29.	Kielbasa śląska typu Sokolów lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 103 g. Produkt bezglutenowy.	0	kg
30.	Kielbasa krakowska parzona typu Sokolów lub równoważna - 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. 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
31.	Kielbasa podwawelska typu Sokolów lub równoważna - 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.	Kielbasa cienka wieprzowa typu Sokolów lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 105 g. Produkt bezglutenowy	0	kg
33.	Kielbasa żywiecka podsuszana typu Sokolów/JBB lub równoważna - mięso drobiowe, sól, przyprawy naturalne, substancja konserwująca – azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 104g mięsa wieprzowego. Osłonka niejadalna. 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	8	kg
34.	Parówki wieprzowe typu jubilatki typu Sokolów lub równoważne - zawartość mięsa minimum 72%	0	kg
35.	Parówki z szynki typu JBB lub równoważne - mięso wieprzowe z szynki nie mniej niż 90 % produkt bezglutenowy	32	kg
36.	Paszet pieczony - 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.	10	kg
37.	Połędwica sopocka typu Sokolów lub równoważna - 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. 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	8	kg
38.	Przysmak w konserwie z galaretką typu JBB lub równoważny	0	kg
39.	Szynka wiejska typu Sokolów lub równoważna - 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. 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
40.	Szynka wiejska - różne rodzaje typu JBB lub równoważna 100g produktu uzyskano z powyżej 110 g mięsa. 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 roku 2022

41.	Szynka z piersi indyka delikatna 440 g typu JBB lub równoważna	0	szt.
42.	Szynka z masarskiego stołu typu JBB lub równoważna- składniki: szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 114g szynki wieprzowej. 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
43.	Szynka z piersi indyka 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.	Szynka ze straganu typu Wędliny Starych Mistrzów Nik Pol lub równoważna - Składniki: szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 110g szynki wieprzowej. 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
45.	Golonka wojskowa typu JBB lub równoważna	0	kg
46.	Boczek faszerowany typu JBB lub równoważna	0	kg
47.	Kielbasa krajana 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. 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
48.	Kielbasa schabowa typu Sokołów 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.	Łopatka prasowana 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.	Ogonówka tradycyjna typu JBB lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 102 g. Produkt bezglutenowy. - 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
51.	Kielbasa swojska 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.	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.	0	kg
54.	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.	0	kg
55.	Kaszanka typu Starawieś lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 130 g. Produkt bezglutenowy. 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
56.	Salceson (włoski/bronszwicki) typu Sokołów lub równoważna	0	kg
57.	Kielbasa biała parzona typu JBB lub równoważna powyżej 77% mięsa	0	kg
58.	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	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.	Kielbasa szynkowa 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

**Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS
w Ostrówku w roku 2022**

63.	Baleron gotowany typu Sokolów 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, hydrolyzaty białka <i>sojowego</i> , przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu.	0	kg
64.	Kielbasa tatrzańska typu Balcerzak lub równoważna zawartość mięsa minimum 90 %. 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
65.	Kielbasa krakowska sucha 255g 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.	Polędwiczanka z warzywami 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

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

L.p.	Asortyment	zapotrzebowanie	j.m.
1.	Boczek surowy b/ż ekstra - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa, o zawartości tłuszczu do 20%. Produkt świeży, niemrożony.	2,5	kg
2.	Filet surowy z piersi kurczaka - kolor blad różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	150	kg
3.	Filet surowy z piersi indyka - bez kości, skóry, przerostów, błon, ścięgien, kości. Produkt świeży, niemrożony. Barwa jasn różowa, zapach swoisty dla świeżego indyka.	200	kg
4.	Flaki 0,9 kg (jednorazowo) - flaki wołowe, krojone ŚWIEŻE	26	opak.
5.	Korpusy z kaczki - świeży, niemrożony	0	kg
6.	Kości karkowe - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Wymagane mięso przy kościach.	180	kg
7.	Kurczak świeży - kolor skóry blad różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	180	kg
8.	Łopatka b/k II klasa - 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.	Łopatka b/k ekstra (pileczki) - 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.	500	kg
10.	Porcje rosolowe korpusy - kolor skóry blad różowy, mięsa różowy zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
11.	Schab karkowy b/k - 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	200	kg
12.	Schab wieprzowy b/k środkowy - 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.	Skrzydło z indyka - Skrzydło bez piór. Produkt świeży, niemrożony. Barwa jasn różowa, zapach swoisty dla świeżego indyka.	40	kg
14.	Słonina - 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

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS
w Ostrówku w roku 2022

15.	Smalec w kostce wp. w wadze 200 g / sztuka	1	kg
16.	Szponder wołowy chudy, z młodych tusz wołowych, z kością, kolor ciemnoróżowy, niemrożony	15	kg
17.	Szynka wieprzowa pileczki - 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.	Udko z kurczaka pałeczka - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, nie mrożony.	0	kg
19.	Udziec z kurczaka (bioderko) - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	200	kg
20.	Wątroba z kurczaka - o kolorze swoistym dla świeżej wątroby, świeża, niemrożona	0	kg
21.	Żebra trójkąt (końce) - 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.	Żebra paski - 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	50	kg
23.	Skrzydło z kurczaka - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony. Pozbawiony piór.	0	kg
24.	Żołądki drobiowe - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
25.	Udziec indyjski - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	20	kg
26.	Udko z kurczaka ćwiartka - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
27.	Golonka z/k wp - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony.	5	kg
28.	Filet z indyka wędzony typu Pekpol lub równoważny - 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. 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
29.	Kielbasa śląska typu Sokolów lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 103 g. Produkt bezglutenowy.	0	kg
30.	Kielbasa krakowska parzona typu Sokolów lub równoważna - 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. 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
31.	Kielbasa podwawelska typu Sokolów lub równoważna - 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.	Kielbasa cienka wieprzowa typu Sokolów lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 105 g. Produkt bezglutenowy	15	kg
33.	Kielbasa żywiecka podsuszana typu Sokolów/JBB lub równoważna - mięso drobiowe, sól, przyprawy naturalne, substancja konserwująca – azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 104g mięsa wieprzowego. Osłonka niejadalna. 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
34.	Parówki wieprzowe typu jubilatki typu Sokolów lub równoważne - zawartość mięsa minimum 72%	0	kg
35.	Parówki z szynki typu JBB lub równoważne - mięso wieprzowe z szynki nie mniej niż 90 % produkt bezglutenowy	10	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS
w Ostrówku w roku 2022

36.	Paszet pieczony - 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.	Polędwica sopocka typu Sokół lub równoważna - 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. 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
38.	Przysmak w konserwie z galaretką typu JBB lub równoważny	0	kg
39.	Szynka wiejska typu Sokół lub równoważna - 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. 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
40.	Szynka wiejska - różne rodzaje typu JBB lub równoważna 100g produktu uzyskano z powyżej 110 g mięsa. 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
41.	Szynka z piersi indyka delikatna 440 g typu JBB lub równoważna	0	szt.
42.	Szynka z masarskiego stołu typu JBB lub równoważna- składniki: szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 114g szynki wieprzowej. 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
43.	Szynka z piersi indyka 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.	Szynka ze straganu typu Wędliny Starych Mistrzów Nik Pol lub równoważna - Składniki: szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 110g szynki wieprzowej. 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
45.	Golonka wojskowa typu JBB lub równoważna	0	kg
46.	Boczek faszerowany typu JBB lub równoważna	0	kg
47.	Kielbasa krajana 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. 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
48.	Kielbasa schabowa 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.	Łopatką prasowana 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.	Ogonówka tradycyjna typu JBB lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 102 g. Produkt bezglutenowy. - 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
51.	Kielbasa swojska 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.	Mortadela typu Sokół 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
54.	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.	0	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS
w Ostrówku w roku 2022

55.	Kaszanka typu Starawieś lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 130 g. Produkt bezglutenowy. 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
56.	Salceson (włoski/bronszwicki) typu Sokołów lub równoważna	0	kg
57.	Kielbasa biała parzona typu JBB lub równoważna powyżej 77% mięsa	10	kg
58.	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	0	kg
59.	Paszтетowa typu JBB lub równoważna	0	kg
60.	Pieczeń kanapkowa typu JBB lub równoważna	0	kg
61.	Mielonka typu JBB lub równoważna	0	kg
62.	Kielbasa szynkowa 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.	Baleron gotowany 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.	Kielbasa tatrzańska typu Balcerzak lub równoważna zawartość mięsa minimum 90 %. 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
65.	Kielbasa krakowska sucha 255g typu Olewnik lub równoważna 100g produktu uzyskano ze 143 g mięsa waga jednej sztuki 255g - 100 g produktu ze 143 g mięsa	20	szt.
66.	Polędwiczanka z warzywami 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

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

L.p.	Asortyment	zapotrzebowanie	j.m.
1.	Boczek surowy b/ż ekstra - 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.	Filet surowy z piersi kurczaka - kolor blad różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	90	kg
3.	Filet surowy z piersi indyka - bez kości, skóry, przerostów, błon, ścięgien, kości. Produkt świeży, niemrożony. Barwa jasn różowa, zapach swoisty dla świeżego indyka.	0	kg
4.	Flaki 0,9 kg (jednorazowo) - flaki wołowe, krojone ŚWIEŻE	0	opak.
5.	Korpusy z kaczki - świeży, niemrożony	5	kg
6.	Kości karkowe - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Wymagane mięso przy kościach.	25	kg
7.	Kurczak świeży - kolor skóry blad różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
8.	Lopatka b/k II klasa - 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.	220	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS
w Ostrówku w roku 2022

9.	Lopatka b/k ekstra (pileczki) - 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.	Porcje rosolowe korpusy - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	110	kg
11.	Schab karkowy b/k - 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.	Schab wieprzowy b/k środkowy - 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.	85	kg
13.	Skrzydło z indyka - Skrzydło bez piór. Produkt świeży, niemrożony. Barwa jasnoróżowa, zapach swoisty dla świeżego indyka.	10	kg
14.	Ślonina - 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.	Smalec w kostce wp. w wadze 200 g / sztuka	3	kg
16.	Szponder wołowy chudy , z młodych tusz wołowych, z kością, kolor ciemnoróżowy, niemrożony	0	kg
17.	Szynka wieprzowa pileczki - 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.	Udło z kurczaka paleczka - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, nie mrożony.	0	kg
19.	Udziec z kurczaka (bioderko) - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	150	kg
20.	Wątroba z kurczaka - o kolorze swoistym dla świeżej wątroby, świeża, niemrożona		kg
21.	Żebra trójkąt (końce) - 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	10	kg
22.	Żebra paski - 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.	Skrzydło z kurczaka - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony. Pozbawiony piór.	0	kg
24.	Żołądki drobiowe - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
25.	Udziec indycki - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
26.	Udło z kurczaka ewiartka - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
27.	Golonka z/k wp - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
28.	Filet z indyka wędzony typu Pekpol lub równoważny - 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. 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
29.	Kielbasa śląska typu Sokół lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 103 g. Produkt bezglutenowy.	0	kg
30.	Kielbasa krakowska parzona typu Sokół lub równoważna - 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. 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

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS
w Ostrówku w roku 2022

31.	Kielbasa podwawelska typu Sokolów lub równoważna - 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.	25	kg
32.	Kielbasa cienka wieprzowa typu Sokolów lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 105 g. Produkt bezglutenowy	0	kg
33.	Kielbasa żywiecka podsuszana typu Sokolów/JBB lub równoważna - mięso drobiowe, sól, przyprawy naturalne, substancja konserwująca – azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 104g mięsa wieprzowego. Osłonka niejadalna. 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	20	kg
34.	Parówki wieprzowe typu jubilatki typu Sokolów lub równoważne - zawartość mięsa minimum 72%	0	kg
35.	Parówki z szynki typu JBB lub równoważne - mięso wieprzowe z szynki nie mniej niż 90 % produkt bezglutenowy	25	kg
36.	Paszet pieczony - 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.	Polędwica sopocka typu Sokolów lub równoważna - 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. 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	20	kg
38.	Przysmak w konserwie z galaretką typu JBB lub równoważny	0	kg
39.	Szynka wiejska typu Sokolów lub równoważna - 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. 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
40.	Szynka wiejska - różne rodzaje typu JBB lub równoważna 100g produktu uzyskano z powyżej 110 g mięsa. 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
41.	Szynka z piersi indyka delikatna 440 g typu JBB lub równoważna	0	szt.
42.	Szynka z masarskiego stołu typu JBB lub równoważna- składniki: szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 114g szynki wieprzowej. 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
43.	Szynka z piersi indyka 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.	Szynka ze straganu typu Wędliny Starych Mistrzów Nik Pol lub równoważna - Składniki: szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 110g szynki wieprzowej. 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
45.	Golonka wojskowa typu JBB lub równoważna	0	kg
46.	Boczek faszerowany typu JBB lub równoważna	0	kg
47.	Kielbasa krajana 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. 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
48.	Kielbasa schabowa typu Sokolów 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.	Łopátka prasowana 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.	15	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS
w Ostrówku w roku 2022

50.	Ogonówka tradycyjna typu JBB lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 102 g. Produkt bezglutenowy. - 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.	20	kg
51.	Kielbasa swojska 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.	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.	0	kg
54.	Polędwica miódowa 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.	10	kg
55.	Kaszanka typu Starawieś lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 130 g. Produkt bezglutenowy. 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
56.	Salceson (włoski/bronszwicki) typu Sokołów lub równoważna	0	kg
57.	Kielbasa biała parzona typu JBB lub równoważna powyżej 77% mięsa	0	kg
58.	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	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.	Kielbasa szynkowa 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.	Baleron gotowany typu Sokołów lub równoważna - mięso wieprzowe z karkówki (min.73%), woda, sól, białko <i>sojowe</i> , stabilizatory: trifosforany, karagen, aromaty (w tym dymu wędzarniczego), wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, 5'-rybonukleotydy disodowe, czosnek, hydrolizat białka <i>sojowego</i> , przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu.	0	kg
64.	Kielbasa tatrzańska typu Balcerzak lub równoważna zawartość mięsa minimum 90 %. 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
65.	Kielbasa krakowska sucha 255g 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.	Polędwiczanka z warzywami 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

**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.	Boczek surowy b/z ekstra - 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.	Filet surowy z piersi kurczaka - kolor bladorożowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	230	kg
3.	Filet surowy z piersi indyka - bez kości, skóry, przerostów, błon, ścięgien, kości. Produkt świeży, niemrożony. Barwa jasnoróżowa, zapach swoisty dla świeżego indyka.	0	kg
4.	Flaki 0,9 kg (jednorazowo) - flaki wołowe, krojone ŚWIEŻE	0	opak.

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS
w Ostrówku w roku 2022

5.	Korpusy z kaczki - świeży, niemrożony	0	kg
6.	Kości karkowe - 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.	Kurczak świeży - kolor skóry bladuróżowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
8.	Lopatka b/k II klasa - 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, przerosłów tłuszczowych, przebarwień i przekrwień. Ładne, estetycznie wytrybowane.	470	kg
9.	Lopatka b/k ekstra (pileczki) - 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.	Porcje rosółowe korpusy - kolor skóry bladuróżowy, mięsa różowy zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	200	kg
11.	Schab karkowy b/k - 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	150	kg
12.	Schab wieprzowy b/k środkowy - 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.	130	kg
13.	Skrzydło z indyka - Skrzydło bez piór. Produkt świeży, niemrożony. Barwa jasnoróżowa, zapach swoisty dla świeżego indyka.		kg
14.	Słonina - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Grubość płata powyżej 2,5 cm.	10	kg
15.	Smalec w kostce wp. w wadze 200 g / sztuka	0	kg
16.	Szponder wołowy chudy , z młodych tusz wołowych, z kością, kolor ciemnoróżowy, niemrożony	0	kg
17.	Szynka wieprzowa pileczki - 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.	Udko z kurczaka paleczka - kolor skóry bladuróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, nie mrożony.	0	kg
19.	Udziec z kurczaka (bioderko) - kolor skóry bladuróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	145	kg
20.	Wątroba z kurczaka - o kolorze swoistym dla świeżej wątroby, świeża, niemrożona	80	kg
21.	Żebra trójkąt (końce) - 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.	Żebra paski - 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.	Skrzydło z kurczaka - kolor skóry bladuróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony. Pozbawiony piór.	0	kg
24.	Żołądki drobiowe - kolor skóry bladuróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
25.	Udziec indyjski - kolor skóry bladuróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
26.	Udko z kurczaka ćwiartka - kolor skóry bladuróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
27.	Golonka z/k wp - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS
w Ostrówku w roku 2022

28.	Filet z indyka wędzony typu Pekpol lub równoważny - 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. 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	6	kg
29.	Kielbasa śląska typu Sokolów lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 103 g. Produkt bezglutenowy.	0	kg
30.	Kielbasa krakowska parzona typu Sokolów lub równoważna - 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. 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
31.	Kielbasa podwawelska typu Sokolów lub równoważna - 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.	Kielbasa cienka wieprzowa typu Sokolów lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 105 g. Produkt bezglutenowy	0	kg
33.	Kielbasa żywiecka podsuszana typu Sokolów/JBB lub równoważna - mięso drobiowe, sól, przyprawy naturalne, substancja konserwująca – azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 104g mięsa wieprzowego. Osłonka niejadalna. 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	20	kg
34.	Parówki wieprzowe typu jubilatki typu Sokolów lub równoważne - zawartość mięsa minimum 72%	0	kg
35.	Parówki z szynki typu JBB lub równoważne - mięso wieprzowe z szynki nie mniej niż 90 % produkt bezglutenowy	60	kg
36.	Paszтет pieczony - 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.	Połędwica sopocka typu Sokolów lub równoważna - 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. 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	20	kg
38.	Przysmak w konserwie z galaretką typu JBB lub równoważny	0	kg
39.	Szynka wiejska typu Sokolów lub równoważna - 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. 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
40.	Szynka wiejska - różne rodzaje typu JBB lub równoważna 100g produktu uzyskano z powyżej 110 g mięsa. 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.	15	kg
41.	Szynka z piersi indyka delikatna 440 g typu JBB lub równoważna	0	szt.
42.	Szynka z masarskiego stołu typu JBB lub równoważna- składniki: szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 114g szynki wieprzowej. 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
43.	Szynka z piersi indyka 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.	15	kg
44.	Szynka ze straganu typu Wędliny Starych Mistrzów Nik Pol lub równoważna - Składniki: szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 110g szynki wieprzowej. 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
45.	Golonka wojskowa typu JBB lub równoważna	0	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS
w Ostrówku w roku 2022

46.	Boczek faszerowany typu JBB lub równoważna	0	kg
47.	Kielbasa krajana 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. 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
48.	Kielbasa schabowa typu Sokołów 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.	Lopatka prasowana 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.	Ogonówka tradycyjna typu JBB lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 102 g. Produkt bezglutenowy. - 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
51.	Kielbasa swojska 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.	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.	0	kg
54.	Połędwica 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.	0	kg
55.	Kaszanka typu Starawieś lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 130 g. Produkt bezglutenowy. 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
56.	Salceson (włoski/bronszwicki) typu Sokołów lub równoważna	0	kg
57.	Kielbasa biała parzona typu JBB lub równoważna powyżej 77% mięsa	0	kg
58.	Połędwica 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	0	kg
59.	Paszтетowa typu JBB lub równoważna	0	kg
60.	Pieczeń kanapkowa typu JBB lub równoważna	0	kg
61.	Mielonka typu JBB lub równoważna	0	kg
62.	Kielbasa szynkowa 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.	Baleron gotowany 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, hydrolyzaty białka <i>sojowego</i> , przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu.	0	kg
64.	Kielbasa tatrzańska typu Balcerzak lub równoważna zawartość mięsa minimum 90 %. 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
65.	Kielbasa krakowska sucha 255g 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.	Połędwicanka z warzywami 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 roku 2022

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

Lp.	Asortyment	zapotrzebowanie	j.m.
1.	Boczek surowy b/ż ekstra - 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.	Filet surowy z piersi kurczaka - kolor bladuróżowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	600	kg
3.	Filet surowy z piersi indyka - bez kości, skóry, przerostów, błon, ścięgien, kości. Produkt świeży, niemrożony. Barwa jasnoróżowa, zapach swoisty dla świeżego indyka.	120	kg
4.	Flaki 0,9 kg (jednorazowo) - flaki wołowe, krojone ŚWIEŻE	0	opak.
5.	Korpusy z kaczki - świeży, niemrożony	0	kg
6.	Kości karkowe - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Wymagane mięso przy kościach.	200	kg
7.	Kurczak świeży - kolor skóry bladuróżowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	600	kg
8.	Lopatka b/k II klasa - 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.	1000	kg
9.	Lopatka b/k ekstra (pileczki) - 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
10.	Porcje rosolowe korpusy - kolor skóry bladuróżowy, mięsa różowy zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	120	kg
11.	Schab karkowy b/k - 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	120	kg
12.	Schab wieprzowy b/k środkowy - 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.	320	kg
13.	Skrzydło z indyka - Skrzydło bez piór. Produkt świeży, niemrożony. Barwa jasnoróżowa, zapach swoisty dla świeżego indyka.	0	kg
14.	Ślonina - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Grubość płata powyżej 2,5 cm.	20	kg
15.	Smalec w kostce wp. w wadze 200 g / sztuka	0	kg
16.	Szponder wołowy chudy , z młodych tusz wołowych, z kością, kolor ciemnoróżowy, niemrożony	0	kg
17.	Szynka wieprzowa pileczki - 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.	720	kg
18.	Udło z kurczaka paleczka - kolor skóry bladuróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, nie mrożony.	480	kg
19.	Udziec z kurczaka (bioderko) - kolor skóry bladuróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
20.	Wątroba z kurczaka - o kolorze swoistym dla świeżej wątroby, świeża, niemrożona	0	kg
21.	Żebra trójkąty (końce) - 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.	Żebra paski - 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.	Skrzydło z kurczaka - kolor skóry bladuróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony. Pozbawiony piór.	0	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS
w Ostrówku w roku 2022

24.	Żołądki drobiowe - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
25.	Udziec indyczy - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	80	kg
26.	Udko z kurczaka ewartka - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
27.	Golonka z/k wp - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
28.	Filet z indyka wędzony typu Pekpol lub równoważny - 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. 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
29.	Kielbasa śląska typu Sokolów lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 103 g. Produkt bezglutenowy.	0	kg
30.	Kielbasa krakowska parzona typu Sokolów lub równoważna - 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. 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	20	kg
31.	Kielbasa podwawelska typu Sokolów lub równoważna - 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.	Kielbasa cienka wieprzowa typu Sokolów lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 105 g. Produkt bezglutenowy	15	kg
33.	Kielbasa żywiecka podsuszana typu Sokolów/JBB lub równoważna - mięso drobiowe, sól, przyprawy naturalne, substancja konserwująca – azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 104g mięsa wieprzowego. Osłonka niejadalna. 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
34.	Parówki wieprzowe typu jubilatki typu Sokolów lub równoważne - zawartość mięsa minimum 72%	0	kg
35.	Parówki z szynki typu JBB lub równoważne - mięso wieprzowe z szynki nie mniej niż 90 % produkt bezglutenowy	80	kg
36.	Paszтет pieczony - 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.	Poładwica sopocka typu Sokolów lub równoważna - 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. 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	20	kg
38.	Przysmak w konserwie z galaretką typu JBB lub równoważny	0	kg
39.	Szynka wiejska typu Sokolów lub równoważna - 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. 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.	40	kg
40.	Szynka wiejska - różne rodzaje typu JBB lub równoważna 100g produktu uzyskano z powyżej 110 g mięsa. 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
41.	Szynka z piersi indyka delikatna 440 g typu JBB lub równoważna	0	szt.
42.	Szynka z masarskiego stołu typu JBB lub równoważna- składniki: szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 114g szynki wieprzowej. 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 roku 2022

43.	Szynka z piersi indyka 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.	Szynka ze straganu typu Wędliny Starych Mistrzów Nik Pol lub równoważna - Składniki: szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 110g szynki wieprzowej. 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
45.	Golonka wojskowa typu JBB lub równoważna	0	kg
46.	Boczek faszerowany typu JBB lub równoważna	0	kg
47.	Kielbasa krajana 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. 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
48.	Kielbasa schabowa typu Sokołów 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.	5	kg
49.	Lopatka prasowana 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.	Ogonówka tradycyjna typu JBB lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 102 g. Produkt bezglutenowy. - 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
51.	Kielbasa swojska typu JBB lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 112 g. Produkt bezglutenowy.	15	kg
52.	Kielbasa parówkowa typu JBB lub równoważna	0	kg
53.	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.	0	kg
54.	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.	2	kg
55.	Kaszanka typu Starawieś lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 130 g. Produkt bezglutenowy. 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
56.	Salceson (włoski/bronszwicki) typu Sokołów lub równoważna	0	kg
57.	Kielbasa biała parzona typu JBB lub równoważna powyżej 77% mięsa	30	kg
58.	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	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.	Kielbasa szynkowa 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.	20	kg
63.	Baleron gotowany 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.	Kielbasa tatrzańska typu Balcerzak lub równoważna zawartość mięsa minimum 90 %. 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 roku 2022

65.	Kielbasa krakowska sucha 255g typu Olewnik lub równoważna 100g produktu uzyskano ze 143 g mięsa waga jednej sztuki 255g - 100 g produktu ze 143 g mięsa	5	szt.
66.	Półdewiczanka z warzywami 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

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

L.p.	Asortyment	zapotrzebowanie	j.m.
1.	Boczek surowy b/ż ekstra - 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.	Filet surowy z piersi kurczaka - kolor bladnoróżowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	250	kg
3.	Filet surowy z piersi indyka - bez kości, skóry, przerostów, błon, ścięgien, kości. Produkt świeży, niemrożony. Barwa jasnoróżowa, zapach swoisty dla świeżego indyka.	20	kg
4.	Flaki 0,9 kg (jednorazowo) - flaki wołowe, krojone ŚWIEŻE	0	opak.
5.	Korpusy z kaczki - świeży, niemrożony	0	kg
6.	Kości karkowe - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Wymagane mięso przy kościach.	170	kg
7.	Kurczak świeży - kolor skóry bladnoróżowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	90	kg
8.	Lopatka b/k II klasa - 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.	Lopatka b/k ekstra (pileczki) - 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.	Porcje rosółowe korpusy - kolor skóry bladnoróżowy, mięsa różowy zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
11.	Schab karkowy b/k - 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	15	kg
12.	Schab wieprzowy b/k środkowy - 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.	230	kg
13.	Skrzydło z indyka - Skrzydło bez piór. Produkt świeży, niemrożony. Barwa jasnoróżowa, zapach swoisty dla świeżego indyka.	15	kg
14.	Ślonina - 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.	Smalec w kostce wp. w wadze 200 g / sztuka	0	kg
16.	Szponder wołowy chudy , z młodych tusz wołowych, z kością, kolor ciemnoróżowy, niemrożony	0	kg
17.	Szynka wieprzowa pileczki - 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.	Udko z kurczaka paleczka - kolor skóry bladnoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, nie mrożony.	150	kg
19.	Udziec z kurczaka (bioderko) - kolor skóry bladnoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
20.	Wątroba z kurczaka - o kolorze swoistym dla świeżej wątroby, świeża, niemrożona	0	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS
w Ostrówku w roku 2022

21.	Żebra trójkąty (końce) - 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.	Żebra paski - 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.	Skrzydło z kurczaka - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony. Pozbawiony piór.	0	kg
24.	Żołądki drobiowe - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
25.	Udziec indyjski - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
26.	Udło z kurczaka ewartka - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
27.	Golonka z/k wp - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
28.	Filet z indyka wędzony typu Pekpol lub równoważny - 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. 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
29.	Kielbasa śląska typu Sokolów lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 103 g. Produkt bezglutenowy.	0	kg
30.	Kielbasa krakowska parzona typu Sokolów lub równoważna - 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. 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	40	kg
31.	Kielbasa podwawelska typu Sokolów lub równoważna - 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.	Kielbasa cienka wieprzowa typu Sokolów lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 105 g. Produkt bezglutenowy	40	kg
33.	Kielbasa żywiecka podsuszana typu Sokolów/JBB lub równoważna - mięso drobiowe, sól, przyprawy naturalne, substancja konserwująca - azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 104g mięsa wieprzowego. Osłonka niejadalna. 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
34.	Parówki wieprzowe typu jubilatki typu Sokolów lub równoważne - zawartość mięsa minimum 72%	40	kg
35.	Parówki z szynki typu JBB lub równoważne - mięso wieprzowe z szynki nie mniej niż 90 % produkt bezglutenowy	0	kg
36.	Pasztet pieczony - 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.	25	kg
37.	Półdzwica sopocka typu Sokolów lub równoważna - 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. 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	80	kg
38.	Przysmak w konserwie z galaretką typu JBB lub równoważny	0	kg
39.	Szynka wiejska typu Sokolów lub równoważna - 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. 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.	90	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS
w Ostrówku w roku 2022

40.	Szynka wiejska - różne rodzaje typu JBB lub równoważna 100g produktu uzyskano z powyżej 110 g mięsa. 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
41.	Szynka z piersi indyka delikatna 440 g typu JBB lub równoważna	0	szt.
42.	Szynka z masarskiego stołu typu JBB lub równoważna- składniki: szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 114g szynki wieprzowej. 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
43.	Szynka z piersi indyka 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.	Szynka ze straganu typu Wędliny Starych Mistrzów Nik Pol lub równoważna - Składniki: szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 110g szynki wieprzowej. 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
45.	Golonka wojskowa typu JBB lub równoważna	0	kg
46.	Boczek faszerowany typu JBB lub równoważna	0	kg
47.	Kielbasa krajana 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. 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
48.	Kielbasa schabowa typu Sokołów 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.	Łopátka prasowana 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.	Ogonówka tradycyjna typu JBB lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 102 g. Produkt bezglutenowy. - 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
51.	Kielbasa swojska 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.	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.	0	kg
54.	Półdewica 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.	0	kg
55.	Kaszanka typu Starawieś lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 130 g. Produkt bezglutenowy. 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
56.	Salceson (włoski/bronszwicki) typu Sokołów lub równoważna	0	kg
57.	Kielbasa biała parzona typu JBB lub równoważna powyżej 77% mięsa	0	kg
58.	Półdewica 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	0	kg
59.	Paszтетowa typu JBB lub równoważna	0	kg
60.	Pieczeń kanapkowa typu JBB lub równoważna	0	kg
61.	Mielonka typu JBB lub równoważna	0	kg
62.	Kielbasa szynkowa 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

**Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS
w Ostrówku w roku 2022**

63.	Baleron gotowany 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.	Kielbasa tatrzańska typu Balcerzak lub równoważna zawartość mięsa minimum 90 %. 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
65.	Kielbasa krakowska sucha 255g 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.	Poładwiczanka z warzywami 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

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

L.p.	Asortyment	zapotrzebowanie	j.m.
1.	Boczek surowy b/z ekstra - 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.	Filet surowy z piersi kurczaka - kolor blad różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	50	kg
3.	Filet surowy z piersi indyka - bez kości, skóry, przerostów, błon, ścięgien, kości. Produkt świeży, niemrożony. Barwa jasnoróżowa, zapach swoisty dla świeżego indyka.	0	kg
4.	Flaki 0,9 kg (jednorazowo) - flaki wołowe, krojone ŚWIEŻE	7	opak.
5.	Korpusy z kaczki - świeży, niemrożony	0	kg
6.	Kości karkowe - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Wymagane mięso przy kościach.	20	kg
7.	Kurczak świeży - kolor skóry blad różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
8.	Lopatka b/k II klasa - 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.	250	kg
9.	Lopatka b/k ekstra (pileczki) - 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.	Porcje rosolowe korpusy - kolor skóry blad różowy, mięsa różowy zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	250	kg
11.	Schab karkowy b/k - 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	30	kg
12.	Schab wieprzowy b/k środkowy - 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.	15	kg
13.	Skrzydło z indyka - Skrzydło bez piór. Produkt świeży, niemrożony. Barwa jasnoróżowa, zapach swoisty dla świeżego indyka.	0	kg
14.	Ślonina - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony. Grubość plata powyżej 2,5 cm.	15	kg
15.	Smalec w kostce wp. w wadze 200 g / sztuka	5	kg
16.	Szponder wołowy chudy , 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 roku 2022

17.	Szynka wieprzowa pileczki - 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.	Udko z kurczaka pałeczka - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, nie mrożony.	15	kg
19.	Udziec z kurczaka (bioderko) - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	15	kg
20.	Wątroba z kurczaka - o kolorze swoistym dla świeżej wątroby, świeża, niemrożona	15	kg
21.	Żebra trójkąty (końce) - 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	20	kg
22.	Żebra paski - 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	10	kg
23.	Skrzydło z kurczaka - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony. Pozbawiony piór.	25	kg
24.	Żołądki drobiowe - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	20	kg
25.	Udziec indyczy - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	20	kg
26.	Udko z kurczaka ewiartka - kolor skóry bladoróżowy, mięsa różowy, zapach swoisty dla świeżego drobiu. Produkt świeży, niemrożony.	140	kg
27.	Golonka z/k wp - mięso wieprzowe z certyfikowanych półtuszy klasy S, o brawie różowej, zapachu odpowiednim dla świeżego mięsa. Produkt świeży, niemrożony.	0	kg
28.	Filet z indyka wędzony typu Pekpol lub równoważny - 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. Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowaniu po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni	6	kg
29.	Kielbasa śląska typu Sokolów lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 103 g. Produkt bezglutenowy.	40	kg
30.	Kielbasa krakowska parzona typu Sokolów lub równoważna - 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. Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowaniu po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni	40	kg
31.	Kielbasa podwawelska typu Sokolów lub równoważna - mięso wieprzowe min. 96%, woda, sól, cukry, substancja zagęszczająca - karagen, aromaty, mieszanina przypraw, przeciwutleniacz - izoaskorbinian sodu, wzmacniacz smaku - glutaminian sodu, substancja konserwująca - azotyn sodu. Produkt bez fosforanów i cytrynianów dodanych, skrobi oraz soi.	20	kg
32.	Kielbasa cienka wieprzowa typu Sokolów lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 105 g. Produkt bezglutenowy	30	kg
33.	Kielbasa żywiecka podsuszana typu Sokolów/JBB lub równoważna - mięso drobiowe, sól, przyprawy naturalne, substancja konserwująca – azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto min. 104g mięsa wieprzowego. Osłonka niejadalna. Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowaniu po 0,2 kg z terminem przydatności nie krótszym niż 7 dni	0	kg
34.	Parówki wieprzowe typu jubilatki typu Sokolów lub równoważne - zawartość mięsa minimum 72%	40	kg
35.	Parówki z szynki typu JBB lub równoważne - mięso wieprzowe z szynki nie mniej niż 90 % produkt bezglutenowy	0	kg
36.	Pasztet pieczony - 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
37.	Poładwica sopocka typu Sokolów lub równoważna - 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. Wędlina krojona w plastry o grubości 1-1,5 milimetra, pakowana hermetycznie w opakowaniu 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 roku 2022

38.	Przysmak w konserwie z galaretką typu JBB lub równoważny	10	kg
39.	Szynka wiejska typu Sokółów lub równoważna - 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. 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
40.	Szynka wiejska - różne rodzaje typu JBB lub równoważna 100g produktu uzyskano z powyżej 110 g mięsa. 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
41.	Szynka z piersi indyka delikatna 440 g typu JBB lub równoważna	0	szt.
42.	Szynka z masarskiego stołu typu JBB lub równoważna- składniki: szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 114g szynki wieprzowej. 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
43.	Szynka z piersi indyka 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.	15	kg
44.	Szynka ze straganu typu Wędliny Starych Mistrzów Nik Pol lub równoważna - Składniki: szynka wieprzowa, sól, cukier, przyprawy naturalne, substancja konserwująca: azotyn sodu. Do wyprodukowania 100g produktu użyto 110g szynki wieprzowej. 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
45.	Golonka wojskowa typu JBB lub równoważna	0	kg
46.	Boczek faszerowany typu JBB lub równoważna	10	kg
47.	Kielbasa krajana 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. 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
48.	Kielbasa schabowa typu Sokółów 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.	Łopátka prasowana 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.	5	kg
50.	Ogonówka tradycyjna typu JBB lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 102 g. Produkt bezglutenowy. - 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
51.	Kielbasa swojska typu JBB lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 112 g. Produkt bezglutenowy.	5	kg
52.	Kielbasa parówkowa typu JBB lub równoważna	30	kg
53.	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.	20	kg
54.	Połędwica 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.	5	kg
55.	Kaszanka typu Starawieś lub równoważna - zawartość mięsa w 100 g gotowego produktu minimum 130 g. Produkt bezglutenowy. 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.	35	kg
56.	Salceson (włoski/bronszwicki) typu Sokółów lub równoważna	20	kg
57.	Kielbasa biała parzona typu JBB lub równoważna powyżej 77% mięsa		kg
58.	Połędwica 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	10	kg
59.	Pasztetowa typu JBB lub równoważna	30	kg
60.	Pieczeń kanapkowa typu JBB lub równoważna	10	kg

Dostawa artykułów mięsnych i wędlin do placówek oświatowych gminy Łochów i SDPS
w Ostrówku w roku 2022

61.	Mielonka typu JBB lub równoważna	10	kg
62.	Kielbasa szynkowa 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.	Baleron gotowany typu Sokołów lub równoważna - mięso wieprzowe z karkówki (min.73%), woda, sól, białko <i>sojowe</i> , stabilizatory: trifosforany, karagen, aromaty (w tym dymu wędzarniczego), wzmacniacz smaku: glutaminian monosodowy, 5'-rybonukleotydy disodowe, czosnek, hydrolyzaty białka <i>sojowego</i> , przeciwutleniacz: askorbinian sodu, substancja konserwująca: azotyn sodu.	20	kg
64.	Kielbasa tatrzańska typu Balcerzak lub równoważna zawartość mięsa minimum 90 %. 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
65.	Kielbasa krakowska sucha 255g 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.	Polędwiczanka z warzywami 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.	10	kg