

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**  
**DZP 3320.33.22**

Zadanie 1 – Wędliny

<b>L.p.</b>	<b>Asortyment</b>	<b>Ilość w kilogramach</b>
1	<b>Baleron wieprzowy wędzony</b> Wędlina otrzymana z peklowanego mięsa z karku wieprzowego, bez kości, wędzona, gotowana lub parzona, bez osłonki. Konsystencja mięśni ścisła, nie może się rozpadać po pokrojeniu w plastry. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 68%	30
2	<b>Boczek wędzony</b> Wędzonka otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego, bez żeberek, bez środków zwiększających objętość i wydajność produktu. Zapach wędzenia wyraźnie wyczuwalny.	80
3	<b>Kielbasa krakowska</b> Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, poddana obróbce termicznej. Wyrób w osłonce o średnicy od 50 do 80 mm, o zawartości mięsa wieprzowego minimum 60%. Konsystencja ścisła, plastry nie mogą się rozpadać.	65
4	<b>Kielbasa golonkowa</b> Kielbasa wieprzowa w osłonce białkowej, poddana wędzeniu i obróbce termicznej. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 40%. Ścisła konsystencja produktu umożliwiająca krojenie na cienkie plastry.	2170
5	<b>Pieczeń wieprzowa</b> Produkt garmażeryjny z mięsa wieprzowego średnio rozdrobnionego. Zawartość mięsa minimum 55%. Uformowany w kształt użytej do zapiekania formy. Ścisła konsystencja produkt umożliwiająca krojenie na cienkie plastry.	40
6	<b>Kielbasa mortadela</b> Kielbasa wieprzowa, parzona, drobno rozdrobniona. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniejsza niż 42%. Wyrób w osłonce o średnicy od 50 do 70 mm. Produkt pokrojony w plastry nie może się rozpadać.	80
7	<b>Kielbasa podwawelska</b> Kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, poddana obróbce termicznej. Wyrób w osłonkach naturalnych. Zawartość mięsa wieprzowego minimum 70%.	70
8	<b>Kielbasa zwyczajna</b> Kielbasa wieprzowa, wędzona, poddana obróbce termicznej, średnio rozdrobniona, w osłonce naturalnej, w skład której wchodzi minimum 52% mięsa wieprzowego.	70
9	<b>Szynka wieprzowa gotowana</b> Wędlina gotowana, w siatce elastycznej. Nie może się rozpadać po pokrojeniu w plastry. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%.	340
10	<b>Szynka śniadaniowa</b> Produkt z mięsa średnio rozdrobnionego, parzonego lub gotowanego, w kształcie bloku. Zawartość mięsa wieprzowego minimum 60%.	760
11	<b>Schab wędzony parzony/półdwica sopocka</b> Wędlina wędzona, parzona lub gotowana. Wykonana ze schabu wieprzowego. Kształt charakterystyczny dla schabu.	110

## Zadanie 2 – Wędliny drobiowe

L.p.	Asortyment	Ilość w kilogramach
1	<b>Poładwica z piersi kurczaka</b> Wędlina otrzymana z całych lub grubo rozdrobnionych peklowanych mięśni piersiowych kurczaka, poddana obróbce termicznej, w formie bloku. Zawartość mięsa drobiowego w wyrobie gotowym nie mniej niż 68%.	790
2	<b>Poładwica drobiowa z warzywami</b> Wrób drobiowy homogenizowany, parzony w osłonce niejadalnej, o zawartości mięsa drobiowego nie mniej niż 25% z dodatkiem warzyw (papryki, marchwi, ogórka, pieczarek) w zmiennych proporcjach, ale nie mniej niż 14% składu surowcowego. Surowce drobno rozdrobnione. Pokrojona w plastry nie może się rozpadać i oddzielać od warzyw.	640
3	<b>Kurczak faszerowany</b> Wędlina na bazie mięsa drobiowego, parzona lub gotowana, faszerowana mięsem mielonym.	150

### Wymagania:

- dostarczane wędliny muszą być oznakowane czytelną i trwałą etykietą zawierającą informacje wskazane przepisami prawa (nazwę towaru, dane identyfikacyjne producenta, wykaz składników, datę przydatności do spożycia warunki przechowywania oraz wagę netto),
- termin przydatności do spożycia (w dniu dostawy) -min. 10 dni.

Dostawy w poniedziałek, środę i piątek w godzinach 7.00– 8.00. Zamawiający zastrzega sobie prawo do złożenia zamówienia na dostawę także we wtorek i czwartek.