

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
DZP 3320.7.23

Zadanie 1 – Wędliny

L.p.	Asortyment	Ilość w kilogramach
1	Baleron wieprzowy wędzony Wędlina otrzymana z peklowanego mięsa z karku wieprzowego, wędzona, gotowana lub parzona, bez osłonki. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 68%	80
2	Boczek wędzony Wędzonka otrzymana z peklowanego boczku wieprzowego, bez żeberk.	110
3	Kielbasa krakowska Kielbasa wieprzowa, grubo rozdrobniona, wędzona, poddana obróbce termicznej. Wyrób w osłonce o średnicy od 50 do 80 mm, o zawartości mięsa wieprzowego minimum 60%.	130
4	Kielbasa golonkowa Kielbasa wieprzowa w osłonce białkowej, poddana wędzeniu i obróbce termicznej. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 40%.	3000
5	Pieczeń wieprzowa Produkt garmażeryjny z mięsa wieprzowego średnio rozdrobnionego. Zawartość mięsa minimum 55%. Uformowany w kształt użytej do zapiekania formy.	40
6	Kielbasa mortadela Kielbasa wieprzowa, parzona lub gotowana, drobno rozdrobniona. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniejsza niż 42%. Wyrób w osłonce o średnicy od 50 do 70 mm.	220
7	Kielbasa podwawelska Kielbasa wieprzowa, średnio rozdrobniona, wędzona, poddana obróbce termicznej. Wyrób w osłonkach naturalnych. Zawartość mięsa wieprzowego minimum 70%.	130
8	Kielbasa zwyczajna Kielbasa wieprzowa, wędzona, poddana obróbce termicznej, średnio rozdrobniona, w osłonce naturalnej, w skład której wchodzi minimum 52% mięsa wieprzowego.	140
9	Szynka wieprzowa gotowana Wędlina gotowana, w siatce elastycznej. Nie może się rozpadać po pokrojeniu w plastry. Zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 70%.	500
10	Szynka śniadaniowa Produkt z mięsa średnio rozdrobnionego, poddana obróbce termicznej, w kształcie bloku. Zawartość mięsa wieprzowego minimum 60%.	1300
11	Schab wędzony parzony/połędwica sopocka Wędlina wędzona, parzona lub gotowana. Wykonana ze schabu wieprzowego. Kształt charakterystyczny dla schabu.	180

Zadanie 2 – Wędliny drobiowe

L.p.	Asortyment	Ilość w kilogramach
1	Poładwica z piersi kurczaka Wędlina otrzymana z całych lub grubo rozdrobnionych mięśni piersiowych kurczaka, poddana obróbce termicznej. Zawartość mięsa drobiowego w wyrobie gotowym nie mniej niż 68%.	1400
2	Poładwica drobiowa z warzywami 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.	1400
3	Kurczak faszerowany Wędlina na bazie mięsa drobiowego, parzona lub gotowana, faszerowana mięsem mielonym.	420

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.