

OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA
DZP 3320.24.23

| 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, poddana 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 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 Wędlina w kształcie bloku, poddana obróbce termicznej. Zawartość mięsa wieprzowego minimum 60%. | 1300 |
| 11 | Schab wędzony parzony/półdwica sopocka Wędlina wędzona, parzona lub gotowana. Wykonana ze schabu wieprzowego. | 180 |

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.