Załącznik nr 1 do SWZ

**Dostawy warzyw, ziemniaków, jabłek, kwaszonek oraz pieczywa.**

Nr sprawy: DKw.2232.8.2021

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia.

**CZĘŚĆ 1 - warzywa**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Kod CPV |  |
| 1 | burak ćwikłowy | 03221111-7 | * świeże, pakowane w worki siatkowe do 30 kg; * odmiany do spożycia: odmiany jadalne; * minimalna średnica korzenia: 6 cm; * cechy dyskwalifikujące: objawy zaparzenia, zmarznięcia, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, nadgnicie, zwiędnięcie; * termin przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostawy |
| 2 | cebula biała | 03221113-1 | * świeża, pakowana w worki siatkowe do 30 kg; * odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia; * średnica: nie mniej niż: 4 cm; * cechy dyskwalifikujące: objawy zaparzenia, zmarznięcia, obcy smak i zapach, pozostałości, środków ochrony roślin, nadgnicie, zwiędnięcie, porośnięcie, brak suchej łuski; * termin przydatności do spożycia min. 14 dni od dnia dostawy |
| 3 | marchew | 03221112-4 | * świeża, pakowana w worki siatkowe do 30 kg; * odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia; * średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju: od 2 do 6 cm; * dopuszczalne tolerancje: z zazielenieniem główki powyżej 1 cm do 3% wagi, korzenie popękane do 3% wagi, średnicy niezgodnej z w/w wymaganiami do 2% wagi; * cechy dyskwalifikujące: objawy zaparzenia, zmarznięcia, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, nadgnicie, zwiędnięcie; * termin przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostawy |
| 4 | pietruszka korzeń | 03221110-0 | * świeża, pakowana w worki siatkowe do 30 kg; * odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia; * średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju: od 2 do 6 cm; * dopuszczalne tolerancje: z zazielenieniem główki powyżej 1 cm do 3% wagi, korzenie popękane do 3% wagi, średnicy niezgodnej z w/w wymaganiami do 2% wagi; * cechy dyskwalifikujące: objawy zaparzenia, zmarznięcia, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, nadgnicie, zwiędnięcie; * termin przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostawy |
| 5 | por | 03221300-9, | * świeży, pakowany w worki siatkowe do 30 kg; * odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia, * wymagania minimalne: z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi, 1/3 długości o barwie białej do zielonkawo białej; * minimalna średnica 20 mm; * cechy dyskwalifikujące: objawy gnicia, nadmierne zabrudzenia i zanieczyszczenia, zmarznięcia, wyrastający pęd kwiatostanu, uszkodzenia spowodowane przez choroby lub szkodniki, obce zapachy lub smak, pozostałości środków ochrony roślin; * termin przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostawy |
| 6 | seler | 03221110-0 | * świeży, pakowany w worki siatkowe do 30 kg; * odmiany do spożycia: odmiany jadalne; * minimalna średnica korzenia: 6 cm; * cechy dyskwalifikujące: objawy zaparzenia, zmarznięcia, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, nadgnicie, zwiędnięcie; * termin przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostawy |
| 7 | kapusta biała | 03221410-3 | * świeża, pakowana w worki siatkowe do 30 kg; * odmiany: jadalne; * wymagania minimalne: czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych; łodyga powinna być ucięta tuż poniżej najniższego punktu, z którego wyrasta liść; liście powinny ściśle przylegać do siebie, a miejsce cięcia powinno być czyste; główki kapusty głowiastej muszą być jednolite pod względem kształtu i barwy; * cechy dyskwalifikujące: popękana, oznaki wyrastania kwiatostanu; odgniecenia i uszkodzenia; uszkodzenia spowodowane mrozem; * każde opakowanie lub partia, w przypadku przewożenia luzem, musi zawierać kapustę głowiastą tego samego pochodzenia, odmiany i jakości; * termin przydatności do spożycia min. 10 dni od dnia dostawy |
| 8 | kapusta czerwona | 03221410-3 | * świeża, pakowana w worki siatkowe do 30 kg; * odmiany: jadalne; * wymagania minimalne: czysta, wolna od jakichkolwiek widocznych substancji obcych, łodyga powinna być ucięta tuż poniżej najniższego punktu, z którego wyrasta liść; liście powinny ściśle przylegać do siebie, a miejsce cięcia powinno być czyste; główki kapusty głowiastej muszą być jednolite pod względem kształtu i barwy; * cechy dyskwalifikujące: popękana, oznaki wyrastania kwiatostanu; odgniecenia i uszkodzenia; uszkodzenia spowodowane mrozem; * każde opakowanie lub partia, w przypadku przewożenia luzem, musi zawierać kapustę głowiastą tego samego pochodzenia, odmiany i jakości; * termin przydatności do spożycia min. 10 dni od dnia dostawy |

* **Częstotliwość realizacji dostaw warzyw:** 1 raz w tygodniu.
* **Termin dostaw warzyw:** do 3 dni od dnia złożenia zamówienia, dostawa w dni robocze (od poniedziałku do piątku) w godzinach od 8:00 do 12:00

**CZĘŚĆ 2 - ziemniaki**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Kod CPV |  |
| 1 | ziemniaki jadalne | 03212100-1 | * świeże, pakowane w worki siatkowe do 30 kg; * minimalna poprzeczna średnica bulw okrągłych i okrągłoowalnych 40 mm; * ziemniaki posortowane; * dopuszczalne ziemniaki z oczkami płytkimi i o jasnożółtym miąższu; * miąższ ziemniaka surowego jak i po ugotowaniu nie może ciemnieć; * cechy dyskwalifikujące ziemniaki: widoczna pleśń, uszkodzenia mechaniczne, uszkodzone przez szkodniki, niedojrzałe, porażone chorobami typowymi dla ziemniaków, zanieczyszczone środkami ochrony roślin, zmarznięte, zaparzone itp. * termin przydatności do spożycia min. 14 dni od dnia dostawy |

* **Częstotliwość realizacji dostaw ziemniaków:** 1 raz w tygodniu.
* **Termin dostaw ziemniaków:** do 3 dni od dnia złożenia zamówienia, dostawa w dni robocze (od poniedziałku do piątku) w godzinach od 8:00 do 12:00.

**CZĘŚĆ 3 - jabłka**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Kod CPV |  |
| 1 | jabłka | 03222321-9 | * świeże, pakowane w skrzynki do 20 kg; * minimalna średnica: 6 cm; * cechy dyskwalifikujące: gnicie, zanieczyszczenia obce, szkodniki, uszkodzenia od szkodników; * obcy zapach i smak, zmarznięte, z rozpadem miąższu, porażone miękką oparzeliną chłodniową; * termin przydatności do spożycia min. 7 dni od dnia dostawy |

* **Częstotliwość realizacji dostaw jabłek:** 1 raz w tygodniu.
* **Termin dostaw jabłek:** do 3 dni od dnia złożenia zamówienia, dostawa w dni robocze (od poniedziałku do piątku) w godzinach od 8:00 do 12:00.

**CZĘŚĆ 4 - kwaszonki**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Kod CPV |  |
| 1 | Ogórki kwaszone | 15331461-6 | opakowanie: beczka do 150 kg asortyment  po odcieku do 120 kg |
| 2 | Kapusta kwaszona | 15331461-6 | opakowanie: beczka do 150 kg asortyment  po odcieku do 120 kg |

* **Częstotliwość realizacji dostaw kwaszonek:** 2 razy w miesiącu.
* **Termin dostaw jabłek:** do 3 dni od dnia złożenia zamówienia, dostawa w dni robocze   
  (od poniedziałku do piątku) w godzinach od 8:00 do 12:00.

**CZĘŚĆ 5 – pieczywo**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Lp. | Przedmiot zamówienia | Kod CPV | OPIS |
| 1 | Chleb mieszany pszenno-żytni | 15811100-6 | Chleb krojony o masie 350g (grubość kromki 11 – 13mm ) pakowany w folię z widoczną datą przydatności do spożycia. Zapach pieczywa musi być czysty z właściwym aromatem, niedopuszczalny jest zapach stęchły, spalony i inny obcy. Miękisz powinien być elastyczny, równomiernie porowaty, pory drobne o cienkich ściankach, ściśle związane ze skórką, bez zakalca i grudek mąki. Skórka powinna być równomiernie zabarwiona, o odcieniu typowym dla danego rodzaju pieczywa.  termin przydatności do spożycia min. 4 dni od dnia dostawy |
| 2 | Chleb pszenny, krojony, paczkowany po 350g | 15811100-6 | Chleb krojony o masie 350g (grubość kromki 11 – 13mm ) pakowany w folię z widoczną datą przydatności do spożycia. Zapach pieczywa musi być czysty z właściwym aromatem, niedopuszczalny jest zapach stęchły, spalony  i inny obcy. Miękisz powinien być elastyczny, równomiernie porowaty, pory drobne o cienkich ściankach, ściśle związane ze skórką, bez zakalca i grudek mąki. Skórka powinna być równomiernie zabarwiona,  o odcieniu typowym dla danego rodzaju pieczywa.  termin przydatności do spożycia min. 4 dni od dnia dostawy |
| 3 | Chleb razowy | 15811100-6 | Chleb krojony o masie 350g (grubość kromki 11 – 13mm ) pakowany w folię z widoczną datą przydatności do spożycia. Zapach pieczywa musi być czysty z właściwym aromatem, niedopuszczalny jest zapach stęchły, spalony  i inny obcy. termin przydatności do spożycia min. 4 dni od dnia dostawy |
| 4 | Bułka tarta | 15811100-6 | Bułka tarta, opakowanie do 25 kg, z widoczną datą przydatności do spożycia. Zapach powinien być czysty  z właściwym aromatem, niedopuszczalny jest zapach stęchły, spalony i inny obcy. Konsystencja sypka bez grudek i zbryleń. Równomiernie zabarwiona o odcieniu żółto – złotym termin przydatności do spożycia min. 30 dni od dnia dostawy |

* **Częstotliwość realizacji dostaw pieczywa:** do 6 razy w tygodniu.
* **Termin dostaw pieczywa:** do 3 dni od dnia złożenia zamówienia, od poniedziałku do soboty,   
  w godzinach od 8:00 do 12:00.