

DKw.2232.6.1.2021.DB

Załącznik nr 1 do SWZ

**„Sukcesywne dostawy warzyw i owoców, ziemniaków oraz pieczywa i wyrobów  
piekarniczych do Zakładu Karnego w Żytkowicach”**

Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia

**Część 1 – warzywa i owoce**

Lp.	Produkt	j.m.	Ilość gwarantowana	Ilość opcjonalna	Kod CPV	Opis
1	2	3	4	5	6	7
1	burak ćwikłowy	kg	7 700,00	3 300,00	03221111-7	Korzenie buraka czyste, bez uszkodzeń, nieprzemarznięte, kształt kulisty lub lekko spłaszczony charakterystyczny dla danej odmiany; zabarwienie przekroju – ciemnoczerwone; średnica korzeni do 10 cm. Przeznaczenie do spożycia w stanie świeżym oraz przechowywania zimowego.
2	cebula biała	kg	7 000,00	3 000,00	03221113-1	Cebula czysta, zdrowa, bez uszkodzeń, jędrna, dojrzała, z szyjką zaschniętą, okryta co najmniej dwiema warstwami suchej łuski, w tym jednej niepopękanej. Kształt cebuli kulisty lub lekko spłaszczony, średnica nie mniejsza niż 3 cm, korzenie całkowicie zaschnięte.
3	cukinia	kg	350,00	150,00	03221250-3	Owoce cukinii ciemnozielone, o wadze do 1,5 kg, długości nie większej niż 30 cm, nieuszkodzone, twarde, smak delikatnie słodki.
4	jabłko	kg	5600,00	2 400,00	03222321-9	Odmiany półsłodkie. Wygląd jabłka: zdrowe, kształtne, niezwiędnięte, nieprzemarznięte, niesparciate, o miąższu białym lub kremowo białym, jednolitym dla danej odmiany. Owoce muszą być czyste, jędrne, niepopękane, dojrzałe o kształcie zbliżonym do kulistego, gładkie. Dostawa partii produktu musi być jednolita pod względem gramatury i wyglądu. Średnica jabłka mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym od 5 cm, waga jednej sztuki od 120g do 150g. Jabłka wolne od nadmiernego

						zawilgocenia powierzchniowego.
5	kalafior	kg	1050,00	450,00	03221420-6	Róże jednolitego koloru białego lub kremowo białego, nieuszkodzone, świeże bez oznak stłuczeń, w jednej warstwie liści. Waga pojedynczego kalafiora pomiędzy 1 a 1,5 kg . Średnica róży od 15 do 25 cm.
6	kapusta biała	kg	9100,00	3900,00	03221410-3	Wygląd główek: całe, świeże, czyste, zdrowe, nieprzemarznięte, jędrne, z liśćmi przyciętymi, prawidłowo wykształcone, okrągłe i ściste, o świeżym wyglądzie z usuniętymi zwiędniętymi liśćmi. Główki jednolite odmianowo, zbliżone pod względem wielkości i średnicy, średnica nie mniejsza niż 20 cm.
7	kapusta czerwona	kg	3850,00	1650,00	03221410-3	Wygląd główek: całe, świeże, czyste, zdrowe, nieprzemarznięte, jędrne, z liśćmi przyciętymi, prawidłowo wykształcone, okrągłe i ściste, o świeżym wyglądzie z usuniętymi zwiędniętymi liśćmi. Główki jednolite odmianowo, zbliżone pod względem wielkości i średnicy, średnica nie mniejsza niż 15 cm.
8	kapusta kwaszona	kg	2100,00	900,00	15331142-4	Produkt spożywczy z kapusty głowiastej białej, oczyszczonej z liści zewnętrznych, pokrojonej, zasolonej i poddanej naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej. Smak i zapach – prawidłowy dla kapusty prawidłowo ukiszonej, aromatyczny, słono kwaśny. Wygląd soku - jasnoszary, opalizujący. Zawartość soku – w stosunku do masy netto powinna odpowiadać 15% wagi, tzn. lekko uciskana pokrywa się sokiem. Kwasowość ogólna w przeliczeniu na kwas mlekowy 1,0 – 1,8% wagi. Zawartość soli kuchennej: 1,2 – 2,5% wagi. Dopuszczalna tolerancja: Dopuszcza się stosowanie nasion kminku, kopru, kolendry, marchwi, jabłek i innych owoców jako przypraw roślinnych. Dopuszcza się obecność zanieczyszczeń mineralnych organicznych pochodzenia roślinnego w ilości nie większej niż 0,001% wagi. <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> Obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy pleśni,

						psucia się, niedostateczna ilość soku (tzw. wysuszenie kapusty), obecność bakterii salmonelli, gronkowca chorobotwórczego, grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne opakowań oraz ich zabrudzenia.
9	koper	kg	35,00	15,00	03221000-6	Młode pędy kopru, świeżo zebrane, koloru zielonego, nieuszkodzone.
10	marchew	kg	14000,00	6 000,00	03221112-4	Marchew bez naci. Korzenie marchwi: zdrowe, czyste, jędrne, nie popękane, bez pobocznych rozgałęzień. Barwa korzeni: jednolita, typowa dla odmiany. Kształt korzenia: stożkowy, gładki o świeżym wyglądzie. Średnica marchwi mierzona w najszerszym przekroju podłużnym od 3 cm. Nie dopuszcza się korzeni o żółtym zabarwieniu. Produkt nie może zawierać domieszek innych odmian – musi być zachowana jednolitość odmiany. Produkty powinny być wolne od nadmiernego zawilgocenia.
11	ogórek świeży gruntowy	kg	770,00	330,00	03221270-9	Odmiany jednorodne przy każdej dostawie. Wygląd pojedynczego ogórka: czysty, zdrowy, jędrny, twardy, o długości maksymalnie 20 cm i średnicy 3-5 cm.
12	ogórek kiszony	kg	700,00	300,00	15331000-7	Produkt spożywczy ze świeżych ogórków, przypraw aromatycznie - smakowych, zalanych zalewą z dodatkiem soli i poddanych naturalnemu procesowi fermentacji mlekowej, z ewentualnym dodatkiem kwasu sorbowego. Struktura - dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie. Smak i zapach: ogórków prawidłowo ukiszonych, aromatyczny, słono kwaśny. Ogórki powinny być proste, o barwie oliwkowo zielonej, o różnych odcieniach, powierzchnia wolna od uszkodzeń mechanicznych, plam chorobowych, wielkości od 6 do 15cm. Wygląd zalewy – od białą szarej do zielonkawo szarej, lekko mętny, dopuszcza się osad z przypraw (kopru, chrzanu, gorczycy, czosnku, itp.). Zawartość soli kuchennej – 1,5 – 3,0% wagi. <b>Cechy dyskwalifikujące:</b> Obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, niedostateczna ocena organoleptyczna produktu, objawy pleśni, psucia się, ich

						nadmierna miękkość ( komory nasienne wypełnione nieprawidłowo ), obecność bakterii salmonelli, gronkowca chorobotwórczego, grupy coli, obecność szkodników żywych, martwych, oraz ich pozostałości, uszkodzenia mechaniczne opakowań oraz ich zabrudzenia.
13	papryka świeża	kg	350,00	150,00	03221230-7	Wygląd papryki: kolor jednolity (czerwony lub żółty), mięsista, świeża, nieuszkodzona, nieprzemarznęta, średnica między 6 a 12 cm, długość co najmniej 10 cm.
14	pieczarki	kg	35,00	15,00	03221260-6	Średnica kapelusza od 6 do 10 cm, długość trzonu ok. 4 cm. Pieczarki świeże, nieuszkodzone.
15	pietruszka	kg	3 850,00	1 650,00	03221110-0	Wygląd korzeni: całe, czyste, zdrowe, kształtne, niezwiędnięte, nie sparciłe, bez rozgałęzień i narośli; zabarwienie charakterystyczne dla danej odmiany; same korzenie bez naci; średnica korzeni w najszerszym miejscu od 3 cm.
16	pomidor gruntowy	kg	840,00	360,00	03221240-0	Pomidory o kształcie zbliżonym do kulistego, o średnicy podłużnej minimalnie 5 cm, koloru jednolicie czerwonego bez zielonych i żółtych przebarwień, świeże, nieuszkodzone.
17	por	kg	840,00	360,00	03221000-6	Wygląd: całe, świeże, czyste, zdrowe, jędrne, prawidłowo wykształcone, proste i ściste, o świeżym wyglądzie. Produkt jednolity odmianowo, zbliżony pod względem wielkości i średnicy, średnica części wybielonej nie mniejsza niż 2 cm.
18	seler	kg	3 850,00	1 650,00	03221110-0	Wygląd korzeni: całe, czyste, zdrowe, kształtne, niezwiędnięte, nie sparciłe, z krótko przyciętymi korzeniami bocznymi, o miąższu białym, lub kremowo białym bez pustych komór wewnętrznych, same korzenie bez naci, średnica korzeni od 8 cm.

- **Częstotliwość realizacji dostaw warzyw:** przeciętnie 1 raz w tygodniu.
- **Termin dostaw warzyw:** do 48 godzin od złożenia zamówienia, dostawa w dni robocze (od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych) w godzinach od 8:00 do 12:00.

## Część 2 – ziemniaki

Lp.	Produkt	j.m.	Ilość gwarantowana	Ilość opcjonalna	Kod CPV	Opis
1	2	3	4	5	6	7
1	ziemniaki	kg	63 000,00	27 000,00	03212100-1	Ziemniaki z tegorocznych zbiorów, przechowywane w temperaturze i wilgotności powietrza zalecanej dla danego gatunku. Odmiany jadalne przeznaczone do bezpośredniego spożycia. Minimalna średnica kłębów w cm: 4,0. Bulwa ziemniaka okrągło-owalna, kształtna, skórka mocna i gładka, czysta bez uszkodzeń mechanicznych, dojrzała, zdrowa, sucha, niezazieleniona. Zabarwienie przekroju: miąższ kremowy o małej zdolności do ciemnienia bulw surowych a tym samym po dokonaniu obróbki termicznej. Musi być zachowana jednolitość odmiany produktu.

- **Częstotliwość realizacji dostaw warzyw:** przeciętnie 1 raz w tygodniu.
- **Termin dostaw warzyw:** do 48 godzin od złożenia zamówienia, dostawa w dni robocze (od poniedziałku do piątku z wyłączeniem dni ustawowo wolnych ) w godzinach od 8:00 do 12:00.

## Część 3 – pieczywo i wyroby piekarnicze

Lp.	Produkt	j.m.	Ilość gwarantowana	Ilość opcjonalna	Kod CPV	Opis
1	2	3	4	5	6	7
1.	Chleb pszenno-żytni	kg.	49 350,00	21150,00	15811100-7	Chleb krojony o masie 350 g (grubość kromki 11-13 mm), pakowany w folię spożywczą zawierającą trwałe oznakowanie, umieszczone w widocznym miejscu (data przydatności do spożycia, skład surowcowy, procentowy udział wartości odżywczych w produkcie, dane identyfikacyjne producenta) - w okresie letnim wymagane pakowanie w folię perforowaną umożliwiającą wysoką migrację pary wodnej na zewnątrz. Zapach pieczywa musi być czysty z właściwym aromatem, niedopuszczalny jest zapach stęchły, spalony bądź inny obcy. Miększy 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 ważności nie krótszy niż 4 dni od dostawy.
2.	Chleb razowy	kg.	560,00	240,00	15811100-7	Chleb krojony o masie 350 g / bochenek (grubość kromki 11-13 mm), pakowany w folię spożywczą zawierającą trwałe oznakowanie, umieszczone w widocznym miejscu (data przydatności do spożycia, skład surowcowy, procentowy udział wartości odżywczych w produkcie, dane identyfikacyjne producenta) - w okresie letnim wymagane pakowanie w folię perforowaną umożliwiającą wysoką migrację pary wodnej na zewnątrz. Zapach pieczywa musi być czysty z właściwym aromatem, niedopuszczalny jest zapach stęchły, spalony bądź inny obcy. Miększy 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 ważności nie krótszy niż 4 dni od dostawy.
3.	Bułka wrocławska	kg.	70,00	30,00	15811400-0	Bułka pszenna krojona o masie 350 g/bochenek (grubość kromki 11-13 mm), świeża, pakowany w folię spożywczą zawierającą trwałe oznakowanie, umieszczone w widocznym miejscu (data przydatności do spożycia, skład surowcowy, procentowy udział wartości odżywczych w produkcie, dane identyfikacyjne producenta) - w okresie letnim wymagane pakowanie w folię perforowaną umożliwiającą wysoką migrację pary wodnej na zewnątrz. Zapach pieczywa musi być czysty z właściwym aromatem, niedopuszczalny jest zapach stęchły, spalony bądź inny obcy. Miększy 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 ważności nie krótszy niż 4 dni od dostawy.

4.	Bułka tarta	kg.	140,00	60,00	15810000-9	<p>Bułka tarta paczkowana w opakowania o masie 0,5 -1 kg, z widoczną datą przydatności do spożycia, składem surowcowym, procentowym udziałem wartości odżywczych w produkcie oraz danymi identyfikacyjnymi producenta. Zapach powinien być czysty z właściwym aromatem, niedopuszczalny jest zapach stęchły, spalony bądź inny obcy. Konsystencja sypka bez grudek i zbryleń. Równomiernie zabarwiona o odcieniu żółto-żółtym. Termin ważności nie krótszy niż 60 dni od dostawy.</p>
----	-------------	-----	--------	-------	------------	---

- **Częstotliwość realizacji dostaw pieczywa:** do 6 razy w tygodniu.
- **Termin dostaw pieczywa:** do 24 godzin od dnia złożenia zamówienia, od poniedziałku do soboty z wyłączeniem dni ustawowo wolnych, w godzinach od 8:00 do 12:00.