Załącznik nr 1 do swz

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

1. Przedmiotem zamówienia **są dostawy ziemiopłodów, warzyw przetworzonych, owoców na potrzeby Zakładu Karnego w Wierzchowie**.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Łączna ilość** | **Jednostka miary** | **Kod CPV** |
| 1. | ziemniaki jadalne | 100 000 | kg | 03212100-1 |
| 2. | Marchew | 15 000 | kg | 03221112-4 |
| 3. | burak ćwikłowy | 4 800 | kg | 03221111-7 |
| 4. | cebula | 7 800 | kg | 03221113-1 |
| 5. | kapusta biała | 12 400 | kg | 03221410-3 |
| 6. | Kapusta kiszona | 1 300 | kg | 15331142-4 |
| 7. | seler | 1 900 | kg | 03221000-6 |
| 8. | pietruszka | 1 600 | kg | 03221000-6 |
| 9. | ogórek kiszony | 450 | kg | 15331000-7 |
| 10. | Jabłko konsumpcyjnej | 25 000 | kg | 03222321-9 |

2. Wymagania Zamawiającego dotyczące jakości przedmiotu zamówienia:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| L.p | PRZEDMIOT ZAMÓWIENIA | OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA |
| 1. | ziemniaki jadalne | - Odmiany: jadalne, przeznaczone do bezpośredniego spożycia,  - cechy dyskwalifikujące: obce zapachy i smaki, zwiędnięcie, zaparzenia, nadgnicia, gorzki smak, pozostałości ochrony roślin, zamarznięcie, porośnięcie kiełkami powyżej 0,5 cm  - opakowanie: worek raszlowy do 30 kg. |
| 2. | marchew | - odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia,  - średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju od 3 do 7 cm,  - cechy dyskwalifikujące: obce zapachy i smaki, zwiędnięcie, zaparzenia, nadgnicia, gorzki smak, pozostałości ochrony roślin, zamarznięcie.  - opakowania: worki do 30kg |
| 3. | burak  ćwikłowy | - odmiany do spożycia: odmiany jadalne,  - średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju 7 cm,  - cechy dyskwalifikujące: obce zapachy i smaki, zwiędnięcie, zaparzenia, nadgnicia, gorzki smak, pozostałości ochrony roślin, zamarznięcie.  - opakowania: worki do 30kg |
| 4. | Jabłko  konsumpcyjnej | - minimalna średnica 5 cm,  - cechy dyskwalifikujące: gnicie, zanieczyszczenia obce, szkodniki, uszkodzenia od szkodników, obcy zapach i smak, zmarznięcia, z rozpadem miąższu, porażone miękką oparzeliną chłodniową,  - opakowania skrzynka drewniana do 25 kg. |
| 5. | cebula | - odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia,  - średnica nie mniej 5 cm,  - cechy dyskwalifikujące: obce zapachy i smaki, zwiędnięcie, zaparzenia, nadgnicia, gorzki smak, pozostałości ochrony roślin, zamarznięcie, brak suchej łuski,  - opakowania: worki do 30kg |
| 6. | kapusta  biała | - odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia,  - cechy dyskwalifikujące: obce zapachy i smaki, zwiędnięcie, zaparzenia, nadgnicia, gorzki smak, pozostałości ochrony roślin, zamarznięcie, brak suchej łuski,  - opakowania: worki do 30kg |
| 7. | Kapusta  kiszona | - kapusta poszatkowana, skrawki jędrne, chrupkie,  - barwa skrawków biała lub kremowo biała z odcieniem żółtawym,  - smak i zapach charakterystyczny dla kapusty prawidłowo ukwaszonej, aromatyczny, słodko-kwaśny, wygląd soku jasnoszary, opalizujący.  - cechy dyskwalifikujące: obce posmaki, zapachy, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, objawy pleśnienia, psucia,  - opakowanie jednostkowe beczka z tworzywa sztucznego dopuszczona do kontaktu z żywnością do 120kg. |
| 8. | seler | - odmiany jadalne, średnica od 10 do 20 cm,  - cechy dyskwalifikujące: objawy gnicia, nadmierne zabrudzenia i zanieczyszczenia, zmarznięcie, wyrastający pęd kwiatowy, obcy zapach lub smak, puste przestrzenie na przekroju poprzecznym,  - opakowania worki raszlowe do 30kg |
| 9. | pietruszka | - odmiany jadalne, średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju min. 3 cm,  - cechy dyskwalifikujące: objawy gnicia, zamarznięcia, uszkodzenia spowodowane chorobą lub szkodnikami, obcy smak i zapach, pęknięcia lub stłuczenia,  - opakowania worki raszlowe do 30 kg. |
| 10. | ogórek  kiszony | - struktura: dość luźno ułożone całe ogórki, jędrne, chrupkie,  - smak i zapach charakterystyczny dla ogórków prawidłowo ukwaszonych, aromatyczny, słono – kwaśny, ogórki powinny być proste o barwie oliwkowo zielonej o różnych odcieniach, powierzchnia wolna od plam chorobowych, długość od 6 do 12 cm, średnica do 3 cm.  - wygląd zalewy od biało szarej do zielonkawo szarej, lekko mętny, popuszcza się osad pochodzący od przypraw.  - cechy dyskwalifikujące: ogórki przerośnięte, obce smaki, zapach, smak mocno słony, niekwaśny, stęchły, objawy zapleśnienia, psucia, ich nadmierna miękkość, puste w środku  - opakowanie jednostkowe beczka z tworzywa sztucznego dopuszczona do kontaktu z żywnością do 120 kg. |