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.  |