**Załącznik nr 1 do SWZ**

sygnatura znak sprawy: DKw.2232.03.2021

**OPIS PRZEDMIOTU ZAMÓWIENIA**

**CZĘŚĆ NR 1 – WARZYWA**

**Dostawa 1 raz w tygodniu**

**BURAKI ĆWIKŁOWE**

|  |  |
| --- | --- |
| CHARAKTERYSTYKA | o świeżym wyglądzie; wielkość: średnica 60 - 90 mm; |
| OPAKOWANIE | etykietowane i pakowane w worki po 15-30 kg |

**MARCHEW**

|  |  |
| --- | --- |
| CHARAKTERYSTYKA | o świeżym wyglądzie; cała, bez żadnych uszkodzeń (marchew nie może mieć uciętych głów oraz odłamanych korzeni bocznych); niezdrewniała; bez oznak świadczących o wyrastaniu korzenia w pęd nasienny; bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień (marchew powinna mieć tylko pojedynczy korzeń); dopuszczalne są niewielkie wady kształtu, barwy, zabliźnione pęknięcia lub szczeliny pod warunkiem, że są płytkie, czyste i suche; różnica średnic pomiędzy najmniejszą i największą marchwią w opakowaniu jednostkowym nie powinna być większa niż 30 mm, jeśli marchew jest sortowana według średnicy, a w przypadku sortowania marchwi według masy, różnica mas nie powinna być większa niż 200g; |
| OPAKOWANIE | etykietowana i pakowana w worki po 15-30 kg |

**CEBULA**

|  |  |
| --- | --- |
| CHARAKTERYSTYKA | o świeżym wyglądzie; wystarczająco sucha, pokryta suchą łuską, która może być lekko zielona; o średnicy min. 35 mm, max 50 mm |
| OPAKOWANIE | etykietowana i pakowana w worki po 15-30 kg |

**PIETRUSZKA**

|  |  |
| --- | --- |
| CHARAKTERYSTYKA | o świeżym wyglądzie; bez ordzawień skórki; twarda; na przekroju: biała lub biało-kremowa; bez pustych przestrzeni; korzeń bez rozwidleń i bocznych rozgałęzień; |
| OPAKOWANIE | etykietowana i pakowana w worki po 15-30 kg |

**SELER**

|  |  |
| --- | --- |
| CHARAKTERYSTYKA | o świeżym wyglądzie; cały, korzeń prawidłowo wykształcony, gładki; bez ordzawień skórki; bez uszkodzeń mechanicznych i stłuczeń; twardy, jędrny; bez oznak zmarznięcia; o świeżym wyglądzie; na przekroju: biały lub biało – kremowy; bez pustych przestrzeni; bez oznak wyrastania pędów kwiatostanowych; |
| OPAKOWANIE | etykietowana i pakowana w worki po 15-30 kg |

**POR**

|  |  |
| --- | --- |
| CHARAKTERYSTYKA | o świeżym wyglądzie; cały, (postanowienie to nie dotyczy korzeni oraz końcówek liści, które mogą być przycięte); czysty, tj. wolny od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych; jednakże na korzeniach może znajdować się ziemia; o świeżym wyglądzie, z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi liśćmi; bez oznak wyrastania w pęd nasienny; pory powinny być dobrej jakości, od białych do zielonkawobiałych, część pora powinna stanowić przynajmniej jedną trzecią całkowitej długości pora lub połowę łodygi rzekomej; dopuszcza się niewielkie wady powierzchniowe, niewielkie uszkodzenia spowodowane przez szkodniki, ale tylko na liściach oraz niewielką ilość ziemi na łodydze, pod warunkiem, że nie wpływają one ujemnie na ogólny wygląd porów i ich jakość; w tym samym opakowaniu lub pęczku, średnica największego pora może być najwyżej dwa razy większa od średnicy najmniejszego pora. |
| OPAKOWANIE | etykietowana i pakowana w worki po 15-30 kg |

**KAPUSTA CZERWONA**

|  |  |
| --- | --- |
| CHARAKTERYSTYKA | o świeżym wyglądzie; niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu; bez odgnieceń i uszkodzeń; pozbawiona uszkodzeń spowodowanych mrozem; czysta, tzn. 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; wielkość kapusty głowiastej określa się według wagi netto. Nie może ona wynosić mniej niż 350 gramów dla jednej główki; każde opakowanie lub partia, w przypadku przewożenia luzem, musi zawierać kapustę głowiastą tego samego pochodzenia, odmiany i jakości; główki kapusty głowiastej muszą być jednolite pod względem kształtu i barwy |
| OPAKOWANIE | etykietowana i pakowana w worki po 15-30 kg |

**KAPUSTA BIAŁA**

|  |  |
| --- | --- |
| CHARAKTERYSTYKA | o świeżym wyglądzie; niepopękana, bez oznak wyrastania kwiatostanu; bez odgnieceń i uszkodzeń; pozbawiona uszkodzeń spowodowanych mrozem; czysta, tzn. 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; wielkość kapusty głowiastej określa się według wagi netto. Nie może ona wynosić mniej niż 350 gramów dla jednej główki; każde opakowanie lub partia, w przypadku przewożenia luzem, musi zawierać kapustę głowiastą tego samego pochodzenia, odmiany i jakości; główki kapusty głowiastej muszą być jednolite pod względem kształtu i barwy |
| OPAKOWANIE | etykietowana i pakowana w worki po 15-30 kg |

**JABŁKA**

|  |  |
| --- | --- |
| CHARAKTERYSTYKA | nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia; stopień rozwoju powinien być taki, aby mogły nadal dojrzewać, osiągając stopień dojrzałości zgodny z cechami charakterystycznymi danej odmiany; niedopuszczalne są owoce, które więdną w czasie składowania oraz są kwaśne i twarde, co dyskwalifikuje je pod względem przydatności do spożycia lub przejrzałe, które po wystawieniu z chłodni wykazują wady takie jak wewnętrzne zbrązowienie, oparzelinę przechowalniczą czy wady spowodowane zbyt niską temperaturą; powinny mieć kształt, wielkość i barwę charakterystyczne dla danej odmiany; dopuszcza się występowanie pewnych wad, jak: niewielkie wady rozwoju, niewielkie wady barwy, niewielkie wady skórki, lekkie odgniecenia, wady skórki w postaci zabliźnionych uszkodzeń, otarć, odgnieceń, zwiędnięcia, ordzawienia oraz spowodowane działaniem słońca (oparzelina słoneczna), działaniem gradu, działaniem środków ochrony roślin i działaniem szkodników; jabłka mogą nie mieć szypułki pod warunkiem, że miejsce oderwania jest czyste, a skórka nie jest uszkodzona; minimalna średnica jabłek powinna wynosić 55 – 65 mm. |
| OPAKOWANIE | pakowane w skrzynki po 15 kg |

**ZIEMNIAKI**

|  |  |
| --- | --- |
| CHARAKTERYSTYKA | o świeżym wyglądzie; jednolite odmianowo (kształt typowy dla danej odmiany, miąższ średnio zwięzły, nie rozsypującym się, bulwy duże okrągło-owalne, oczka płytkie, skórka gładka); bez pustych miejsc w środku ziemniaka; średnica: poprzeczna od 4 do 5 cm, podłużna od 6 do 7 cm; |
| OPAKOWANIE | etykietowane i pakowane w worki po 15-30 kg |

**CZĘŚĆ NR 2 – KISZONKI**

**Dostawa 1 raz w miesiącu**

**OGÓREK KISZONY**

|  |  |
| --- | --- |
| CHARAKTERYSTYKA | produkt otrzymany z ogórków gruntowych kopru, korzeni chrzanu, ząbków czosnku zalanych wodą z solą, poddany kiszeniu; konsystencja chrupiąca, twarda, bez sztucznych barwników i konserwantów |
| OPAKOWANIE | etykietowane i pakowane w wiadro/beczka 10 kg - 120 kg |

**KAPUSTA KISZONA**

|  |  |
| --- | --- |
| CHARAKTERYSTYKA | produkt otrzymany z poszatkowanej białej kapusty, poddanej kiszeniu poprzez zasolenie i fermentację, o barwie białej do lekko kremowej; konsystencja chrupiąca, twarda, bez sztucznych barwników i konserwantów. |
| OPAKOWANIE | etykietowane i pakowane w wiadro/beczka 10 kg - 120 kg |

**CZĘŚĆ NR 3 – PIECZYWO**

**Dostawa 6 razy w tygodniu od poniedziałku do soboty**

**CHLEB MIESZANY PSZENO-ŻYTNI, KROJONY PAKOWANY PO 350G**

|  |  |
| --- | --- |
| CHARAKTERYSTYKA | Chleb typu baltonowski, krojony maszynowo o gramaturze 350 gram, skład: mąka pszenna, mąka żytnia, drożdże, sól biała, olej jadalny |
| OPAKOWANIE | Opakowany w folię z tworzywa sztucznego lub innych odpowiednich materiałów dopuszczonych do pakowania środków spożywczych, zawierającą trwałe oznakowania umieszczone w widocznym miejscu |

**CHLEB RAZOWY, KROJONY PAKOWANY PO 350G**

|  |  |
| --- | --- |
| CHARAKTERYSTYKA | Pieczywo razowe: mąka żytnia razowa od 30 – 40 %, woda, zakwas żytni (mąka żytnia, woda) mąka żytnia, mąka pszenna, drożdże, sól. Skórka ściśle połączona z miękiszem, chropowata, błyszcząca, o barwie od brązowej do ciemnobrązowej; typowy dla tego rodzaju chleba, niedopuszczalny smak i zapach świadczący o nieświeżości lub inny obcy. Krojony maszynowo i pakowany o gramaturze 350 gram. |
| OPAKOWANIE | Pakowana w opakowania jednostkowe foliowe lub papierowe o wadze do 10 kg netto, zawierające trwałe oznakowania umieszczone w widocznym miejscu (data przydatności do spożycia – min. 60 dni, skład surowcowy, procentowy udział wartości odżywczych w produkcie, dane identyfikacyjne producenta) |

**BUŁKA TARTA**

|  |  |
| --- | --- |
| CHARAKTERYSTYKA | Produkt otrzymany przez rozdrobnienie wysuszonego pieczywa. Struktura i konsystencja – sypka, bez grudek, barwa naturalna, może być niejednolita, smak i zapach – charakterystyczny dla suszonego pieczywa |
| OPAKOWANIE | Pakowana w opakowania jednostkowe foliowe lub papierowe o wadze do 10 kg netto, zawierające trwałe oznakowania umieszczone w widocznym miejscu |