**Załącznik nr 4 do SWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia**

**(szczegółowy opis oraz sposób realizacji zamówienia)**

**Warzywa i owoce - lato**

1. **Wykaz ilościowy.**

| Lp | Przedmiot zamówienia | Ilość | J.m |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Część I: Warzywa cebulowe i korzeniowe:** |  |  |
| 1 | Buraki ćwikłowe | **6 300** | kg |
| 2 | Cebula | **6 000** | kg |
| 3 | Czosnek pospolity (główki) | **1 000** | szt. |
| 4 | Marchewka | **16 000** | kg |
| 5 | Pietruszka | **3 500** | kg |
| 6 | Pory | **1 600** | kg |
| 7 | Seler | **3 800** | kg |
|  | **Część II: Warzywa kapustne i liściowe:** |  |  |
| 8 | Kalafior bez liści | **800** | kg |
| 9 | Kapusta biała | **3 700** | kg |
| 10 | Kapusta czerwona | **800** | kg |
|  | **Część III: Jabłka:** |  |  |
| 11 | Jabłka | **4 000** | kg |
|  | **Część IV: Ziemniaki:** |  |  |
| 12 | Ziemniaki | **47 000** | kg |
|  | **Część V: Kiszonki:** |  |  |
| 13 | Kapusta kiszona (opakowanie do 25 kg) | **3 500** | kg |
| 14 | Ogórki kiszone (opakowanie do 25 kg) | **2 500** | kg |
|  | **Część VI: Warzywa sezonowe:** |  |  |
| 15 | Ogórki gruntowe, świeże | **1 000** | kg |
| 16 | Papryka świeża żółta, czerwona, zielona | **1 200** | kg |
| 17 | Pomidory | **1 000** | kg |

1. **Szczegółowy opis.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Przedmiot zamówienia** | **Szczegółowy opis przedmiotu zamówienia** |
|  | **Część I:** **Warzywa cebulowe i korzeniowe:** |  |
| 1 | Buraki ćwikłowe | Dostarczane buraki o średnicy 6 – 9 cm powinny być całe, bez ran powstałych podczas zbioru lub pakowania, jędrne, bez objawów zwiędnięcia, zdrowe, bez objawów zaparzenia, zmarznięcia i gnicia, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste, bez obcych zanieczyszczeń w tym bez grudek ziemi. Zawartość każdego opakowania powinna być jednolita i zawierać buraki wyłącznie tego samego pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz o tym samym stopniu dojrzałości.**Pakowane w siatki do 25 kg netto.** |
| 2 | Cebula | Cebula wielkości min. 5 – 7 cm, cała, bez uszkodzeń, czysta, bez zanieczyszczeń, bez szklistej i mięsistej łuski, jędrna, wystarczająco wysuszona, bez pustej i twardej szyjki, bez szkodników i uszkodzeń przez szkodniki, bez wyrastającego szczypioru, bez uszkodzeń spowodowanych mrozem. Nie dopuszcza się cebuli z objawami gnicia lub takiego zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia.**Pakowana w siatki do 15 kg netto.** |
| 3 | Czosnek pospolity, świeży (główki)  | Główki twarde, zwarte, zdrowe (bez oznak gnicia, śladów pleśni) o odpowiednio regularnym kształcie, czyste – wolne od szkodników i uszkodzeń, pozbawione nieprawidłowej wilgotności zewnętrznej, nie uszkodzone przez słońce lub mróz, z łuską zewnętrzną okrywającą główkę i łuską okrywającą pojedyncze ząbki, dopuszczalne są nieznaczne oznaki otarcia zewnętrznej skórki główki pod warunkiem, że wpływają one ujemnie na ogólny wygląd produktu, jego jakość. Smak i zapach: niedopuszczalny obcy.**Pakowany w siatki lub skrzynki.**  |
| 4 | Marchewka | Dostarczana marchewka o średnicy min. 2 – 3 cm ma być cała – nie może być ucięta i połamana, nie może mieć uszkodzeń, bez odłamanych korzeni i prawidłowo ogłowiona, bez korzeni bocznych i rozgałęzień, zdrowa – nie może być zgniła i zapleśniała, bez chorób, czysta, myta i osuszona, nie może być zwiędnięta i wyschnięta, nie może mieć śladów po szkodnikach i bez obecności szkodników, niezdrewniała. **Pakowana w siatki do 15 kg netto.**  |
| 5 | Pietruszka | Dostarczana pietruszka ma być cała – nie może być ucięta i połamana, nie może mieć uszkodzeń, bez odłamanych korzeni i prawidłowo ogłowiona, gładka i prosta – bez korzeni bocznych i rozgałęzień, zdrowa – nie może być zgniła i zapleśniała, bez chorób, czysta, myta i osuszona, nie może być zwiędnięta i wyschnięta, nie może mieć śladów po szkodnikach i bez obecności szkodników, nie zdrewniała.**Pakowana w siatki do 15 kg netto.** |
| 6 | Pory | Dostarczany por ma być cały, zdrowy – nie dopuszcza się porów z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią je niezdatne do spożycia, czyste, tj. wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, o świeżym wyglądzie, z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi liśćmi.**Pakowane w siatki do 15 kg netto.** |
| 7 | Seler | Korzeń selera o średnicy poprzecznej min. 9 – 11 cm powinien być zdrowy, bez śladów gnicia, cały, bez ordzawień skórki, bez uszkodzeń mechanicznych i stłuczeń, twardy, bez oznak zmarznięcia, bez szkodników i śladów po szkodnikach. Na przekroju seler powinien mieć barwę białą lub biało- kremową, bez pustych przestrzeni.**Czysty, myty i wysuszony korzeń pakowany w siatki do 15 kg netto.** |
|  | **Część II:** **Warzywa kapustne i liściaste:** |  |
| 8 | Kalafior bez liści | Kalafior ma być cały, o zwięzłej budowie, wolny od uszkodzeń, zdrowy, bez objawów zepsucia, czysty, bez zanieczyszczeń, jędrny, świeży, wolny od szkodników, o jednolitej białej lub kremowej barwie, wolny od wad takich jak skazy, odgniecenia, ślady zmarznięcia.**Pakowany w skrzynkach do 15 kg netto.**  |
| 9 | Kapusta biała | Dostarczana kapusta biała wielkości min. 1,5 – 3,0 kg ma być cała, zwarta, bez odgnieceń, liście bez uszkodzeń mechanicznych i bez pęknięć, zdrowa – bez śladów gnicia i chorób grzybowych, bez szkodników i śladów po szkodnikach, o świeżym wyglądzie, lekko zielona, czysta, bez uszkodzeń mrozowych, bez wyrośniętych pędów kwiatostanowych.**Pakowana do 25 kg netto.** |
| 10 | Kapusta czerwona | Dostarczana kapusta czerwona wielkości min. 1,5 – 3,0 kg ma być cała, zwarta, bez odgnieceń, liście bez uszkodzeń mechanicznych i bez pęknięć, zdrowa – bez śladów gnicia i chorób grzybowych, bez szkodników i śladów po szkodnikach, o świeżym wyglądzie, czysta, bez uszkodzeń mrozowych, bez wyrośniętych pędów kwiatostanowych.**Pakowana do 25 kg netto.** |
|  | **Część III: Jabłka:** |  |
| 11 | Jabłka | Jabłka wielkości min. 6 – 7 cm mają być dostarczane w stanie świeżym, całe, zdrowe – nie dopuszcza się owoców z objawami zepsucia lub z takimi zmianami, które czynią je niezdatnymi do spożycia, czyste, wolne od jakichkolwiek widocznych zanieczyszczeń obcych, wolne od uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki. Powinny mieć kształt, wielkość i barwę charakterystyczną dla danej odmiany, nieuszkodzone.**Pakowane w skrzynki do 15 kg netto.** |
|  | **Część IV: Ziemniaki:** |  |
| 12 | Ziemniaki  | Ziemniaki jadalne: o barwie białej, dojrzałe bulwy, zdrowe, niezzieleniałe, czyste, suche, jednoodmianowe, o kształcie typowym dla danej odmiany, o dobrym smaku, bez pustych miejsc, o średnicy poprzecznej min. 4 cm i i podłużnej 6 cm. **Dostawy ziemniaków w opakowaniach jednorazowych, w przedziale od 15 kg netto do 25 kg netto.** Zawartość każdego opakowania powinna być jednolita i zawierać ziemniaki wyłącznie tego samego pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz o tym samym stopniu dojrzałości. |
|  | **Część V: Kiszonki:** |  |
| 13 | Kapusta kiszona **(opakowanie do 25 kg)** | Dostarczana kapusta barwy białej lub kremowo – białej powinna mieć smak słono – kwaśny, bez obcych posmaków i zapachów, nie zepsuta.**Pakowana w beczki do 25 kg netto.** **Na każdej beczce ma się znajdować etykieta z informacją o dacie przydatności do spożycia.**  |
| 14 | Ogórki kiszone **(opakowanie do 25 kg)** | Dostarczane ogórki kiszone powinny być twarde, całe, niezepsute, o smaku słono – kwaśnym, bez obcych posmaków i zapachów.**Pakowane w beczki do 25 kg netto.** **Natomiast łączna waga wsadu wraz z zalewą nie Na każdej beczce ma się znajdować etykieta z informacją o dacie przydatności do spożycia. może przekraczać 35 kg.**  |
|  | **Część VI: Warzywa sezonowe:** |  |
| 15 | Ogórki gruntowe, świeże | Ogórki gruntowe świeże, całe, zdrowe, bez śladów gnicia lub innego zepsucia, jędrne, czyste, /suche, bez szkodników, bez uszkodzeń spowodowanych przez szkodniki.**Pakowane w opakowaniach jednorazowych (siatki lub skrzynki) do 15 kg netto.**  |
| 16 | Papryka świeża żółta, czerwona, zielona | Papryka cała, bez uszkodzeń, zdrowa – nie dopuszcza się papryki z objawami gnicia lub zepsucia, które czynią ją niezdatną do spożycia, bez szkodników i chorób, czysta, o świeżym wyglądzie, jędrna, bez oparzelin słonecznych.**Pakowana w opakowaniach jednorazowych (siatki lub skrzynki) do 15 kg netto.** |
| 17 | Pomidory | Dostarczane pomidory mają być całe – skórka ma być w całości, zdrowe – nie mogą być zgniłe i zapleśniałe, bez szkodników i śladów po szkodnikach, czyste – nie mogą być brudne, nie mogą mieć plam po opryskach, o świeżym wyglądzie, jędrne, nie mogą być mokre.**Pakowane w skrzynki do 6 kg netto.** |

1. **Sposób realizacji zamówienia.**
2. Wykonawca zobowiązany jest dostarczyć ww. artykuły własnym transportem i na własny koszt w ilościach wynikających z wcześniejszych uzgodnień telefonicznych z uprawnionymi przedstawicielami **Aresztu Śledczego w Krakowie.**
3. Dostawy na koszt Wykonawcy będą się odbywać **maksymalnie 3 razy w tygodniu dla każdego punktu** w godzinach **8:00-12:30**, do magazynu Zamawiającego mieszczącego się w:

**Areszcie Śledczym w Krakowie ul. Montelupich 7, 31-155 Kraków** oraz

**Oddziale Zewnętrznym Aresztu Śledczego w Krakowie – Nowej Hucie ul. Spławy 2,**

**31-988 Kraków.**

1. Dostarczane artykuły będące przedmiotem umowy będą przewożone:
2. specjalistycznym środkiem transportu posiadającym konstrukcję i wyposażenie odpowiednie do rodzaju przewożonych artykułów zapewniające właściwą temperaturę przewożonego przedmiotu zamówienia;
3. we własnych czystych skrzynkach, które będą opakowaniami zwrotnymi;
4. zarówno środek transportu jak też pojemniki muszą spełniać wymagania sanitarne dotyczące transportu żywności.
5. W przypadku braku możliwości pełnego zrealizowania zamówienia Wykonawca powiadomi o tym Zamawiającego i przedłoży propozycję alternatywnego uzupełnienia zamówienia z posiadanej aktualnie oferty najpóźniej w przeddzień dostawy **do godz. 10ºº.**

Cena proponowanych zamiennie artykułów nie może być wyższa niż cena artykułów z zamówienia.

1. Każdy artykuł winien być zaopatrzony w metkę na opakowaniu jednostkowym, na której winna być umieszczona nazwa artykułu, data produkcji i okres lub data przydatności do spożycia.

Sporządziła: kpt. Xymena Lubomirska