Zapotrzebowanie na okres 12 miesięcy (od 01.01.2025 r. do 31.12.2025 r.).

1. Opis przedmiotu umowy.

|  |  |
| --- | --- |
| Lp | **WARZYWA** |
| 1 | **marchew**: • świeża, pakowana w worki siatkowe do 30 kg; • odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia; • średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju: od 2 do 6 cm; • dopuszczalne tolerancje: z zazielenieniem główki powyżej 1 cm do 3% wagi, korzenie popękane do 3% wagi, średnicy niezgodnej z w/w wymaganiami do 2% wagi; • cechy dyskwalifikujące: objawy zaparzenia, zmarznięcia, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, nadgnicie, zwiędnięcie; • termin przydatności do spożycia min. 8 dni od dnia dostawy |
| 2 | **buraki**: • świeże, pakowane w worki siatkowe do 30 kg; • odmiany do spożycia: odmiany jadalne; • minimalna średnica korzenia: 6 cm; • cechy dyskwalifikujące: objawy zaparzenia, zmarznięcia, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, nadgnicie, zwiędnięcie; • termin przydatności do spożycia min. 8 dni od dnia dostawy |
| 3 | **cebula biała:** • świeża, pakowana w worki siatkowe do 30 kg; • odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia; • średnica: nie mniej niż: 4 cm; • cechy dyskwalifikujące: objawy zaparzenia, zmarznięcia, obcy smak i zapach, pozostałości, środków ochrony roślin, nadgnicie, zwiędnięcie, porośnięcie, brak suchej łuski; • termin przydatności do spożycia min. 14 dni od dnia dostawy |
| 4 | **pietruszka:** • świeża, pakowana w worki siatkowe do 30 kg; • odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia; • średnica korzenia mierzona w najszerszym przekroju: od 2 do 6 cm; • dopuszczalne tolerancje: z zazielenieniem główki powyżej 1 cm do 3% wagi, korzenie popękane do 3% wagi, średnicy niezgodnej z w/w wymaganiami do 2% wagi; • cechy dyskwalifikujące: objawy zaparzenia, zmarznięcia, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, nadgnicie, zwiędnięcie; • termin przydatności do spożycia min. 8 dni od dnia dostawy |
| 5 | **seler:** • świeży, pakowany w worki siatkowe do 30 kg; • odmiany do spożycia: odmiany jadalne; • minimalna średnica korzenia: 6 cm; • cechy dyskwalifikujące: objawy zaparzenia, zmarznięcia, obcy smak i zapach, pozostałości środków ochrony roślin, nadgnicie, zwiędnięcie; • termin przydatności do spożycia min. 8 dni od dnia dostawy |
| 6 | **por:** • świeży, pakowany w worki siatkowe do 30 kg; • odmiany: jadalne do bezpośredniego spożycia, • wymagania minimalne: z usuniętymi nieświeżymi lub zwiędniętymi liśćmi, 1/3 długości o barwie białej do zielonkawo białej; • minimalna średnica 20 mm; • cechy dyskwalifikujące: objawy gnicia, nadmierne zabrudzenia i zanieczyszczenia, zmarznięcia, wyrastający pęd kwiatostanu, uszkodzenia spowodowane przez choroby lub szkodniki, obce zapachy lub smak, pozostałości środków ochrony roślin; • termin przydatności do spożycia min. 8 dni od dnia dostawy |
| 7 | **kapusta czerwona:** • świeża, pakowana w worki siatkowe do 30 kg; • odmiany: jadalne; • wymagania minimalne: czysta, 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; główki kapusty głowiastej muszą być jednolite pod względem kształtu i barwy; • cechy dyskwalifikujące: popękana, oznaki wyrastania kwiatostanu; odgniecenia i uszkodzenia; uszkodzenia spowodowane mrozem; • każde opakowanie lub partia, w przypadku przewożenia luzem, musi zawierać kapustę głowiastą tego samego pochodzenia, odmiany i jakości; • termin przydatności do spożycia min. 10 dni od dnia dostawy |
| 8 | **kapusta biała:** • świeża, pakowana w worki siatkowe do 30 kg; • odmiany: jadalne; • wymagania minimalne: czysta, 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; główki kapusty głowiastej muszą być jednolite pod względem kształtu i barwy; • cechy dyskwalifikujące: popękana, oznaki wyrastania kwiatostanu; odgniecenia i uszkodzenia; uszkodzenia spowodowane mrozem; • każde opakowanie lub partia, w przypadku przewożenia luzem, musi zawierać kapustę głowiastą tego samego pochodzenia, odmiany i jakości; • termin przydatności do spożycia min. 10 dni od dnia dostawy |

|  |  |
| --- | --- |
| Lp | **ZIEMNIAKI** |
| 1 | **ziemniaki jadalne:** • świeże, pakowane w worki siatkowe do 30 kg; • minimalna poprzeczna średnica bulw okrągłych i okrągłoowalnych 40 mm; • ziemniaki posortowane; • dopuszczalne ziemniaki z oczkami płytkimi i o jasnożółtym miąższu; • miąższ ziemniaka surowego jak i po ugotowaniu nie może ciemnieć; • cechy dyskwalifikujące ziemniaki: widoczna pleśń, uszkodzenia mechaniczne, uszkodzone przez szkodniki, niedojrzałe, porażone chorobami typowymi dla ziemniaków, zanieczyszczone środkami ochrony roślin, zmarznięte, zaparzone itp. • termin przydatności do spożycia min. 14 dni od dnia dostawy |

|  |  |
| --- | --- |
| Lp | **JABŁKA** |
| 1 | **jabłka:** • świeże, pakowane w skrzynki do 20 kg; • minimalna średnica: 6 cm; • cechy dyskwalifikujące: gnicie, zanieczyszczenia obce, szkodniki, uszkodzenia od szkodników; • obcy zapach i smak, zmarznięte, z rozpadem miąższu, porażone miękką oparzeliną chłodniową; • termin przydatności do spożycia min. 10 dni od dnia dostawy |

1. **Terminy realizacji dostaw**:
2. **warzywa:** dostawy realizowane w terminie **do 3 dni od dnia złożenia zamówienia;**
3. **ziemniaki:** realizowane w terminie **do 3 dni od dnia złożenia zamówienia;**
4. **jabłka**: dostawy realizowane w terminie **do 3 dni od dnia złożenia zamówienia,**
5. **Częstotliwość dostaw**:
6. **warzywa**: dostawy realizowane będą 1 **raz w tygodniu,** w dni robocze (od poniedziałku do czwartku), **w godzinach od 8.00 do 12.00.**
7. **ziemniaki**: dostawy realizowane będą 1 **raz w tygodniu,** w dni robocze (od poniedziałku do czwartku), **w godzinach od 8.00 do 12.00**
8. **jabłka**:dostawy realizowane będą 1 **raz w tygodniu,** w dni robocze (od poniedziałku do czwartku), **w godzinach od 8.00 do 12.00**
9. **Miejsce realizacji dostaw:** Areszt Śledczy w Warszawie-Białołęce, ul. Ciupagi 1, 03-016 Warszawa - magazyn żywnościowy.