**Załącznik nr 4**

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

**warzywa i owoce**

| Lp. | Przedmiot zamówienia | Ilość | J.m. |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Część I: Warzywa cebulowe i korzeniowe:** |  |  |
| 1 | Buraki ćwikłowe | **9 120** | kg |
| 2 | Cebula | **7 500** | kg |
| 3 | Marchew | **24 230** | kg |
| 4 | Pietruszka | **5 980** | kg |
| 5 | Por | **2 160** | kg |
| 6 | Seler | **5 900** | kg |
|  | **Część II: Warzywa strączkowe:** |  |  |
| 7 | Fasola „Jaś” | **2 500** | kg |
| 8 | Groch łuskany | **1 750** | kg |
|  | **Część III: Warzywa kapustne i liściowe:** |  |  |
| 9 | Kapusta biała | **6 640** | kg |
| 10 | Kapusta czerwona | **3 360** | kg |
|  | **Część IV: Jabłka:** |  |  |
| 11 | Jabłka | **9 490** | kg |
|  | **Część V: Ziemniaki:** |  |  |
| 12 | Ziemniaki | **83 800** | kg |
|  | **Część VI: Kiszonki:** |  |  |
| 13 | Kapusta kiszona (opakowanie do 25 kg) | **4 400** | kg |
| 14 | Ogórki kiszone (opakowanie do 25 kg) | **3 950** | kg |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **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. **Pakowane w siatki do 25 kg netto**. Zawartość każdego opakowania powinna być jednolita i zawierać buraki wyłącznie tego samego pochodzenia, odmiany, jakości, wielkości oraz o tym samym stopniu dojrzałości. |
| 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 | Marchew | Dostarczana marchew 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.** |
| 4 | 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.** |
| 5 | Por | 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.** |
| 6 | 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 strączkowe:** | |
| 7 | Fasola „Jaś” | Dostarczana fasola „Jaś” powinna być zdrowa, czysta, sucha, o zapachu swoistym, bez zapachu pleśni, stęchlizny, ziarna zbliżonej wielkości, w całości, bez śladów uszkodzeń mechanicznych, jednoodmianowy, bez zanieczyszczeń.  **Pakowana w worki do 50 kg netto.** |
| 8 | Groch łuskany | Groch łuskany jednoodmianowy ma być zdrowy, czysty, suchy, o zapachu swoistym, bez zapachu pleśni, stęchlizny, przebrany, bez zanieczyszczeń, bez śladów uszkodzeń mechanicznych.  **Pakowany w worki do 50 kg netto.** |
|  | **Część III: Warzywa kapustne i liściowe:** | |
| 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 IV: 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 V: 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 VI: 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.** |
| 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 może przekraczać 35 kg.*** |

**Sposób realizacji zamówienia.**

1. 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.
2. Dostarczane artykuły będące przedmiotem umowy będą przewożone:
3. specjalistycznym środkiem transportu posiadającym konstrukcję i wyposażenie odpowiednie do rodzaju przewożonych artykułów zapewniające właściwą temperaturę przewożonego przedmiotu zamówienia;
4. we własnych czystych skrzynkach, które będą opakowaniami zwrotnymi;
5. zarówno środek transportu jak też pojemniki muszą spełniać wymagania sanitarne dotyczące transportu żywności.
6. Dostawy na koszt Wykonawcy będą się odbywać **co najmniej raz w tygodniu w godzinach 8:30-12:30**, 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. 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. 1000.**

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.