**Załącznik nr 4 do SWZ**

**Opis przedmiotu zamówienia**

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

**Warzywa i owoce - JESIEŃ**

1. **Wykaz ilościowy.**

| Lp | Przedmiot zamówienia | Ilość | J.m |
| --- | --- | --- | --- |
|  | **Część I: Warzywa cebulowe i korzeniowe:** |  |  |
| 1 | Buraki ćwikłowe | **9 000** | kg |
| 2 | Cebula | **13 000** | kg |
| 3 | Marchewka | **25 500** | kg |
| 4 | Pietruszka | **6 000** | kg |
| 5 | Pory | **1 500** | kg |
| 6 | Seler | **5 000** | kg |
|  | **Część II: Warzywa kapustne i liściowe:** |  |  |
| 7 | Kapusta biała | **4 800** | kg |
| 8 | Kapusta czerwona | **1 700** | kg |
|  | **Część III: Jabłka:** |  |  |
| 9 | Jabłka | **6 500** | kg |
|  | **Część IV: Ziemniaki:** |  |  |
| 10 | Ziemniaki | **81 000** | kg |

**2. 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 | 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.** |
| 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 | 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.** |
| 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 kapustne i liściaste:** |  |
| 7 | 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.** |
| 8 | 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:** |  |
| 9 | 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:** |  |
| 10 | 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. |

**3. 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. 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