**Załącznik nr 1** do SWZ

***Opis oraz warunki zamówienia***

**Część I - warzywa**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **j.m.** | **Szacunkowa ilość** |
| 1 | buraki ćwikłowe | kg | 6 000 |
| 2 | cebula biała | kg | 8 500 |
| 3 | kapusta biała | kg | 5 400 |
| 4 | kapusta czerwona | kg | 2 600 |
| 5 | marchew | kg | 14 500 |
| 6 | pietruszka korzeń | kg | 1 750 |
| 7 | por | K | 1 100 |
| 8 | seler korzeń | kg | 1 750 |

**Burak ćwikłowy**

- musi być dostarczony w stanie świeżym, pochodzący z odpowiednich gleb, nieprzenawożony
i zebrany w odpowiednim terminie agrotechnicznym.

*Wymagania jakościowe:*

wygląd korzeni: czyste, całe bez uszkodzeń, zdrowe, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia, posortowane, kształt kulisty lub lekko spłaszczony charakterystyczny dla danej odmiany;

zabarwienie przekroju: ciemnoczerwone;

średnica korzeni od 5 cm.

opakowanie : worek do 50 kg.

**Cebula biała**

- musi być dostarczona w stanie świeżym, pochodząca z odpowiednich gleb, nieprzenawożona
i zebrana w odpowiednim terminie agrotechnicznym.

*Wymagania jakościowe:*

wygląd: czysta, zdrowa, cała bez uszkodzeń, jędrna, dojrzała, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia, posortowane, z szyjką zaschniętą, okryta co najmniej dwiema warstwami suchej łuski, w tym jednej nie popękanej;

kształt kulisty lub lekko spłaszczony;

barwa łuski suchej – jasnożółta do jasnobrązowej;

barwa łuski mięsistej – kremowa lub kremowo zielonkawa;

korzenie całkowicie zaschnięte;

powinna być zachowana jednolitość odmiany, średnica nie mniej niż 4 cm

opakowanie : worek do 50 kg.

**Marchew**

– dostarczona w stanie świeżym, pochodząca z odpowiednich gleb, nieprzenawożona i zebrana we właściwym terminie agrotechnicznym.

*Wymagania jakościowe*:

korzenie marchwi muszą być zdrowe, całe, czyste, jędrne, niepopękane bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia, niesparciałe, posortowane, bez bocznych rozgałęzień;

barwa korzeni marchwi musi być jednolita, typowa dla odmiany;

kształt marchwi musi być stożkowy, gładki o świeżym wyglądzie;

nie może zawierać domieszek innych odmian - musi być zachowana jednolitość odmiany;

średnica mierzona w najszerszym przekroju od 2 cm;

nie dopuszcza się korzeni o żółtym zabarwieniu;

marchew musi być wolna od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego

opakowanie : worek do 50 kg.

**Kapusta biała**

- musi być dostarczona w stanie świeżym, pochodząca z odpowiednich gleb, nie przenawożona
i zebrana we właściwym terminie agrotechnicznym.

*Wymagania jakościowe:*

wygląd główek: całe, świeże, czyste, zdrowe, jędrne, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości
i zepsucia, posortowane z liśćmi przyciętymi, prawidłowo wykształcone, okrągłe i ścisłe,
o świeżym wyglądzie z usuniętymi zwiędniętymi liśćmi;

jednolite odmianowo, zbliżone pod względem wielkości i średnicy, średnica nie mniejsza niż 15 cm

opakowanie : worek do 50 kg.

**Kapusta czerwona**

- musi być dostarczona w stanie świeżym, pochodząca z odpowiednich gleb, nie przenawożona
i zebrana we właściwym terminie agrotechnicznym

*Wymagania jakościowe:*

wygląd główek: całe, świeże, czyste, zdrowe, jędrne, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości
i zepsucia, posortowane z liśćmi przyciętymi, prawidłowo wykształcone, okrągłe i ścisłe,
o świeżym wyglądzie z usuniętymi zwiędniętymi liśćmi;

jednolite odmianowo, zbliżone pod względem wielkości i średnicy, średnica nie mniejsza niż 15 cm

opakowanie : worek do 50 kg.

**Seler korzeń**

– musi być dostarczony w stanie świeżym, z odmian późnych, pochodzących z odpowiednich gleb, nie przenawożony i zebrany w odpowiednim terminie agrotechnicznym.

*Wymagania jakościowe :*

wygląd korzeni: całe, czyste, zdrowe, kształtne, niezwiędnięte, niesparciałe, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia, posortowane z krótko przyciętymi korzeniami bocznymi, o miąższu białym lub kremowo - białym bez pustych komór wewnętrznych;

średnica korzeni od 10 cm

opakowanie : worek do 50 kg.

**Pietruszka korzeń**

– musi być dostarczona w stanie świeżym, pochodzących z odpowiednich gleb, nie przenawożona i zebrana w odpowiednim terminie agrotechnicznym.

*Wymagania jakościowe :*

wygląd korzeni : całe, czyste, zdrowe, kształtne, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości
i zepsucia, posortowane, niezwiędnięte, niesparciałe, bez rozgałęzień i narośli;

zabarwienie charakterystyczne dla danej odmiany;

średnica korzeni w najszerszym miejscu od 3 cm

opakowanie : worek do 50 kg.

**Por**

- musi być dostarczony w stanie świeżym, pochodzący z odpowiednich gleb, nieprzenawożony
i zebrany we właściwym terminie agrotechnicznym.

*Wymagania jakościowe:*

wygląd: cały, świeży, czysty, zdrowy, jędrny, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości
i zepsucia, posortowane, z liśćmi przyciętymi do długości nie przekraczającej dwóch długości części wybielonej (cebuli rzekomej), prawidłowo wykształcony, prosty i ścisły;

cebula o świeżym wyglądzie z usuniętymi zwiędniętymi lub uschniętymi liśćmi;

jednolity odmianowo, zbliżony pod względem wielkości i średnicy, średnica części wybielonej nie mniejsza niż 2 cm

opakowania : worek do 5 kg lub skrzynka do 10 kg

**Część II - ziemniaki**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **j.m.** | **Szacunkowa ilość** |
| 1. | ziemniaki | kg | 55 000 |

– dostarczone w stanie świeżym, powinny pochodzić z odpowiednich gleb lżejszych, racjonalnie nawożonych mineralnie (nieprzenawożone azotem), zebrane we właściwym terminie agrotechnicznym, przechowywane w temperaturze i wilgotności powietrza zalecanej dla danego gatunku.

*Wymagania jakościowe :*

wygląd bulwy ziemniaka: okrągło – owalny, kształtny (regularny charakterystyczny dla danej odmiany), skórka mocna i gładka, czysta bez uszkodzeń mechanicznych, muszą być dojrzałe, zdrowe, czyste, suche, nie zaparzone, bez uszkodzeń, posortowane, niezazielenione;

 zabarwienie przekroju: miąższ kremowy o małej zdolności do ciemnienia bulw surowych
a tym samym po dokonaniu obróbki termicznej;

musi być zachowana jednolitość odmiany t. j: tego samego pochodzenia, tej samej odmiany, jakości i wielkości;

wymagana średnica: poprzeczna min. 4 cm i podłużna min. 6 cm.

**Część III - jabłka**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **j.m.** | **Szacunkowa ilość** |
| 1. | jabłka | kg | 3 500 |

- muszą być zebrane we właściwym terminie agrotechnicznym.

*Wymagania jakościowe :*

odmiany jabłek konsumpcyjnych półsłodkich, dostarczone w stanie świeżym, z odmian odpowiednich do pory roku

owoce: zdrowe, całe, czyste, jędrne, nie popękane, dojrzałe, bez jakichkolwiek oznak nieświeżości i zepsucia, posortowane;

barwa jednolita, typowa dla odmiany;

owoce kształtne, niezwiędnięte o gładkim i świeżym wyglądzie;

dostawa partii przedmiotu zamówienia jednolita pod względem gramatury i wyglądu, nie może zawierać domieszek innych odmian - musi być zachowana jednolitość odmiany średnica mierzona w najszerszym przekroju poprzecznym od 5 cm, waga 1 sztuki od 80 g do 150 g;

smak i zapach charakterystyczny dla w/w owoców, bez posmaków i zapachów obcych;

owoce wolne od nadmiernego zawilgocenia powierzchniowego

opakowania : skrzynka do 15 kg

**Część IV - kiszonki**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **j.m.** | **Szacunkowa ilość**  |
| 1. | Kapusta kiszona (waga po odcieku) | kg | 2 750 |
| 2 | Ogórek kwaszony | kg | 2 000 |

**Kapusta kiszona**

- muszą być zebrane we właściwym terminie agrotechnicznym.

*Wymagania jakościowe :*

barwa kapusty kiszonej musi być biała do kremowej – jednolita, nie dopuszcza się kapusty o żółtym zabarwieniu;

nie może zawierać domieszek innych odmian;

smak i zapach swoisty dla kiszonych warzyw, bez oznak procesów gnilnych;

oznakowanie uwzględniające warunki przechowywania oraz termin przydatności do spożycia

opakowania : pakowana w pojemniki (beczki plastikowe) posiadające atest PZH na możliwość kontaktu z żywnością o wadze (sucha masa – bez jej zalewy) od 80 kg do 110 kg netto, które będą zwracane po ich opróżnieniu.

**Ogórek kwaszony**

- muszą być zebrane we właściwym terminie agrotechnicznym.

*Wymagania jakościowe :*

wygląd: cały, pełny w środku, jednolity odmianowo, zbliżony pod względem średnicy oraz wielkości;

smak i zapach swoisty dla kiszonych warzyw, bez oznak procesów gnilnych;

oznakowanie uwzględniające warunki przechowywania oraz termin przydatności do spożycia

opakowania : pakowane w pojemniki (beczki plastikowe) posiadające atest PZH na możliwość kontaktu z żywnością o wadze od 70 kg do 100 kg netto, które będą zwracane po ich opróżnieniu.

***Warunki realizacji zamówienia***

1. podane ilości są ilościami szacunkowymi
2. zamawiający gwarantuje złożenie zamówień na dostawę przedmiotu zamówienia na poziomie nie mniejszym niż 70% wartości brutto umowy ( realizacja umowy w pozostałym zakresie uzależniona będzie od faktycznych potrzeb zamawiającego wynikających ze zmiennej liczby stanu żywionych )
3. towar musi odpowiadać warunkom jakościowym zgodnym z obowiązującym prawem żywnościowym, zasadami GMP/GHP oraz systemem HACCP
4. waga produktu netto ma odpowiadać faktycznie zamówionej i zafakturowanej (bez opakowań typu: skrzynki.) ilości towaru
5. wykonawca dostarczy towar spełniający wymogi określone w SWZ i wytworzony zgodnie z obowiązującymi przepisami prawa tj.: ustawa z dnia 25 sierpnia 2006r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022r. poz. 24 z późn. zm.)
6. dostawa towaru do **Zakładu Karnego w Płocku ul. Sienkiewicza 22 oraz Oddziału Zewnętrznego w Płońsku raz w tygodniu dla części I i części II oraz jeden raz w miesiącu dla część III oraz IV w godz. 8:00 – 11:00**, transportem i na koszt wykonawcy, w ilościach podanych telefonicznie lub mailem na 2 dni przed planowaną dostawą (zamawiający dopuszcza, po uprzednim uzgodnieniu, możliwość zmiany dnia i godziny dostawy)
7. W przypadku stwierdzenia niezgodności dostawy z zamówieniem (ilość; jakość produktu) w czasie rozładunku, kontrahent zobowiązany jest dostarczyć brakującą lub niepełnowartościową część zamówienia w okresie 2 dni od dnia dostawy.
8. Warunki płatności – **faktura VAT z odroczonym 30 dni terminem płatności**

**Zasady reklamacji towaru**:

1. każdorazowy odbiór dostawy będzie poprzedzony kontrolą, co do ilości i jakości dostarczanego towaru przez przedstawiciela zamawiającego (w obecności kierowcy) z chwilą dostarczenia towaru. Zamawiający jest zobowiązany przy odbiorze towaru sprawdzić jego ilość, jakość i stan opakowań oraz zbadać jakość towaru organoleptycznie
2. zamawiający ma prawo odmowy przyjęcia całej partii towaru lub jej części w przypadku, gdy w trakcie oceny wizualnej i organoleptycznej zostanie stwierdzona zła jakość produktów, widoczne uszkodzenia spowodowane niewłaściwym zabezpieczeniem produktów, złymi warunkami transportowymi lub niewłaściwym stanem higienicznym środków transportu przewożących przedmiot umowy
3. w przypadku stwierdzenia wad jakościowych dostarczanego towaru, negatywnej oceny organoleptycznej (np.: pleśń, obcy zapach, niewłaściwy wygląd lub uszkodzone opakowanie), wykonawca zobowiązuje się do wymiany zakwestionowanej partii towaru w ciągu 24 godzin (dopuszcza się możliwość wydłużenia terminu za obopólną zgoda stron). Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia wobec zamawiającego
4. wykonawca zobowiązany jest do odebrania od zamawiającego wadliwego przedmiotu zamówienia na swój koszt, w terminie wyznaczonym przez zamawiającego. Wykonawcy nie przysługują z tego tytułu żadne roszczenia wobec zamawiającego.