Załącznik **Nr 1** do SWZ

***Opis oraz warunki zamówienia***

**Część I (warzywa do magazynu żywnościowego Aresztu Śledczego w Olsztynie)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **j.m.** | **Szacunkowa ilość** |
| 1. | marchew | kg | 9 000 |
| 2. | pietruszka korzeń | kg | 600 |
| 3. | seler korzeń | kg | 600 |
| 4. | cebula biała | kg | 6 500 |
| 5. | buraki ćwikłowe | kg | 3 500 |
| 6. | kapusta biała | kg | 4 000 |
| 7. | czosnek | kg | 4 |
| 8. | ogórek | kg | 20 |
| 9. | pieczarki | kg | 25 |
| 10. | por | kg | 25 |
| 11. | pomidor | kg | 20 |

**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.

**Czosnek**

*Wymagania jakościowe :*

 Główki twarde, zwarte, zdrowe, bez oznak gnicia, śladów pleśni, o regularnym kształcie, czyste, średnica minimalna główek 3cm,

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

**Pieczarki**

– muszą być dostarczone w stanie świeżym, z odmian późnych, pochodzących z odpowiednich gleb, nie przenawożone i zebrane w odpowiednim terminie agrotechnicznym.

*Wymagania jakościowe :*

 jędrne zdrowe , całe, czyste, z odciętą częścią trzonu

 kapelusze lekko otwarte lub zamknięte, półkoliste lub okrągłe o średnicy 3-7 cm

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

**Ogórek**

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

*Wymagania jakościowe :*

 świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe bez objaw gnicia, śladów pleśni, o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni, wolne od owadów i szkodników oraz uszkodzeń

 jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości

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

**Pomidor**

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

*Wymagania jakościowe:*

 twarde, dojrzałe, bez zazielenień i zwyrodnień skórki, jednolite odmianowo w każdej dostawie

 opakowania : worek do 5 kg lub skrzynka do 10 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 do magazynu żywnościowego Aresztu Śledczego w Olsztynie)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **j.m.** | **Szacunkowa ilość** |
| 1. | ziemniaki | kg | 17 500 |

– 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 do magazynu żywnościowego Aresztu Śledczego w Olsztynie)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **j.m.** | **Szacunkowa ilość** |
| 1. | jabłka | kg | 3 000 |

- 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 25 kg

***Warunki realizacji zamówienia***

1. podane ilości są ilościami szacunkowymi
2. zamawiający gwarantuje złożenie zamówień na dostawę przedmiotu zamówienia na poziomie nie mniejszym niż 50% 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 2006r. nr 171, poz. 1225 z późn. zm.)
6. dostawa towaru do **Aresztu Śledczego w Olsztynie na al. Piłsudskiego 3,** **raz w tygodniu** 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.