

Opis oraz warunki zamówienia

Część I - WARZYWA

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Szacunkowa ilość
1	Buraki ćwikłowe	kg	16 500
2	Cebula biała	kg	16 500
3	Kapusta biała	kg	16 000
4	Kapusta czerwona	kg	5 000
5	Marchewka	kg	35 000
6	Ogórek krótki świeży	kg	1 000
7	Papryka świeża mix kolorów	kg	1 000
8	Pietruszka – korzeń	kg	2 500
9	Pomidor	kg	1 500
10	Por	Kg	2 500
11	Seler korzeń	kg	4 500

1. 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.

2. Cebula biała

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

DKw.2232.9.2022.JR

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.

3. 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 ściśle, 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.

4. 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 ściśle, 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.

5. 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;

DKw.2232.9.2022.JR

- 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.

6. Ogórek krótki świeży

– musi być dostarczony w stanie świeżym, pochodzący z odpowiednich gleb, nie przenawożony i zebrany we właściwym terminie agrotechnicznym.

Wymagania jakościowe:

- ogórki powinny być dobrej jakości posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany,
- wygląd: świeże, jędrne, czyste, całe, zdrowe o komorach nasiennych bez pustych przestrzeni,
- lekkie otarcia skórki pod warunkiem że są zabliznione;
- barwa: zielona, typowa dla odmiany,
- smak i zapach: swoisty, niedopuszczalny obcy;
- minimalna długość ogórków - dla ogórków o masie 250-500g – 100 mm, - dla ogórków o masie 180 - 300g – 70 mm; minimalna waga ogórków, g: - gruntowych – 180 g - odmian spod osłon – 250 g; jednolitość: Jednolite w opakowaniu pod względem pochodzenia, odmiany, jakości i wielkości.
- Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością do max 30 kg.

7. Papryka świeża mix kolorów

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

Wzmagania jakościowe:

- papryka słodka; w odmianach barwy: mix kolorów np. czerwona, zielona, żółta; papryka powinna być dobrej jakości, posiadać cechy charakterystyczne dla danej odmiany, kształt i barwę w powiązaniu ze stopniem dojrzałości.
- papryka powinna być jędrna, niepomarszczona,
- wygląd: charakterystyczna dla danej odmiany; świeża, czysta, twarda, dobrze rozwinięta, cała, zdrowa (bez objawów gnicia, śladów pleśni), bez uszkodzeń mechanicznych
- barwa: charakterystyczna dla danego gatunku papryki
- smak i zapach: swoisty, niedopuszczalny obcy; jednolitość: w każdym opakowaniu papryka powinna być jednolita pod względem pochodzenia, odmiany lub typu handlowego, jakości i wielkości, barwy.
- dopuszczalne jest pakowanie w jednym opakowaniu papryki o różnej barwie, jeśli zachowana jest jednolitość pod względem pochodzenia, typu handlowego, jakości i wielkości.
- Opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością do max 30 kg.

DKw.2232.9.2022.JR

8. 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.

9. Pomidor

– musi być dostarczony w stanie świeżym, pochodzący z odpowiednich gleb, nie przenawożony i zebrany we właściwym terminie agrotechnicznym.

Wymagania jakościowe:

- powinny mieć jędrny miąższ oraz charakterystyczny dla danej odmiany kształt, wygląd oraz stopień rozwoju. Niezależnie od stopnia dojrzałości miąższ pomidorów powinien być jędrny tzn. odporny na zwykły nacisk palców.
- pomidory powinny mieć bardzo regularny kształt, a jakiegokolwiek deformacje są niedopuszczalne; wygląd: charakterystyczne dla danej odmiany;
- zdrowe, całe, czyste, praktycznie wolne od szkodników i wolne od uszkodzeń przez nich wyrządzonych, pozbawione nieprawidłowej wilgoci zewnętrznej i widocznych zazielenień,;
- barwa: charakterystyczna dla danego gatunku, odmiany
- smak i zapach: swoisty, nie-dopuszczalny obcy;
- jednolitość: w każdej jednostce opakowania pomidory powinny być jednolite, tej samej odmiany tej samej jakości i wielkości.
- opakowania przeznaczone do kontaktu z żywnością do max 30 kg.

10. 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

DKw.2232.9.2022.JR

11. 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, niesparciate, 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.

Część II OWOCE

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Szacunkowa ilość
1.	Jabłka polskie (cortland lub delikates)	kg	6 500

1.Jabłka polskie

– 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 III - KISZONKI

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Szacunkowa ilość
1.	Kapusta kiszona (waga po odcieku)	kg	3 000
2	Ogórek kwaszony	kg	1 000

DKw.2232.9.2022.JR

1. Kapusta kwaszona

– 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.

2. 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.

Część IV - ziemniaki

Lp.	Nazwa artykułu	j.m.	Szacunkowa ilość
1.	ziemniaki jadalne białe	kg	130 000

1. Ziemniaki

– 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.

DKw.2232.9.2022.JR

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.

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 2006 r. o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. z 2022r. poz. 24 z późn. zm.)
6. dostawa towaru do **Zakładu Karnego w Siedlcach ul. Piłsudskiego 47:**
 - a) CZĘŚĆ I – 1 x w tygodniu
 - b) CZĘŚĆ II – 1 x w tygodniu
 - c) CZĘŚĆ III – 1 x w tygodniu
 - d) CZĘŚĆ IV – 1 x w tygodniuw godz. 8:00 – 12:00, 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

DKw.2232.9.2022.JR

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 zgodą 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.