**Załącznik nr 1 do SWZ**

***Opis przedmiotu oraz warunki zamówienia***

**Warzywa**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Lp.** | **Nazwa artykułu** | **j.m.** | **Szacunkowa ilość** |
| 1 | Buraki ćwikłowe | kg | 6 500 |
| 2 | Cebula | kg | 2 250 |
| 3 | Kapusta biała | kg | 8 500 |
| 4 | Marchew | kg | 17 500 |
| 5 | Pietruszka | kg | 1 750 |
| 6 | Por | kg | 1 250 |
| 7 | Seler | kg | 2 500 |
| 8 | Kapusta czerwona | kg | 2 750 |
| 9 | Jabłka | kg | 3 250 |
| 10 | Ziemniaki | kg | 50 000 |

**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.

1. **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.

**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 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.

**4. 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.

**5. 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.

**6. 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.

**7. 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.

**8. 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.

**9. Jabłka**

- 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.

**10. 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.

*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 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 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.