**Załącznik nr 4**

**Opis przedmiotu zamówienia**

Przedmiotem zamówienia **Dostawy mięsa do Stołówki w Dobrzeniu Wielkim przez okres 12 miesięcy**

Wymagania, jakie określił zamawiający

1. KODY CPV **15110000-2 , 15112100-7, 15131130-5, 15131100-6, 15113000-3, 15111000-9, 15131120-2, 15131135-0, 15131230-6, 15131600-1**
2. Specyfikację asortymentową zawiera załącznik nr 1 A do oferty.
3. Ilości wskazane w Formularzu cenowym są wielkościami orientacyjnymi, przyjętymi dla celów porównania ofert i wyboru najkorzystniejszej ofert. Zamawiający zastrzega sobie prawo zakupu mniejszej jak i większej ilości przedmiotu zamówienia niż podana w Formularzu cenowym, w związku z niemożliwością przewidzenia pełnego zapotrzebowania na przedmiot zamówienia objęty niniejszą umową.
4. Stopień realizacji zamówienia uzależniony jest od rzeczywistych potrzeb, wynikających z działalności Zamawiającego
5. Wykonawca jest odpowiedzialny za jakość, zgodność z warunkami technicznymi i jakościowymi opisanymi dla przedmiotu zamówienia.
6. Zasady realizacji przedmiotowej dostawy:
7. Wszystkie wyroby objęte niniejszym postepowaniem (każda dostawa) musza posiadać czytelne, trwałe metki z nazwą producenta, datą produkcji, datą przydatności do spożycia, składem i nazwą dostarczanego asortymentu.
8. Dostawy realizowane będą zgodnie ze złożonymi zamówieniami dwa razy dziennie, przy czym pierwsza dostawa do godziny 7:00 dnia następującego po dniu w którym złożono zamówienie, a druga w zależności od potrzeb zamawiającego do 4 godzin od chwili złożenia zamówienia
9. Wyroby musza być świeże (zakazuje się dostawy produktów rozmrożonych) i muszą odpowiadać wymaganiom norm zamieszczonych w tabeli (lub równoważnych), oraz spełniać warunki wynikające z ustawy z dnia 25 sierpnia 2006r o bezpieczeństwie żywności i żywienia (Dz. U. nr 171, poz. 1225 z poźn.zm.
10. Podstawą nie przyjęcia i reklamowania towaru będą następujące cechy asortymentu:

- Obce posmaki, nieprzyjemne zapachy oraz zapachy świadczące o nieświeżości,

- Oślizgłość, nalot pleśni, nietypowa barwa,

- Zawilgocenie powierzchni, asortyment uszkodzony,

- Produkty pozaklasowe z chrząstkami, ścięgnami,

- Obecność śladów szkodników oraz ich pozostałości

- Brak oznakowania opakowań, ich uszkodzenia mechaniczne, zabrudzenia

1. W przypadku gdy Wykonawca nie będzie dostarczał produktu będącego przedmiotem umowy bądź też niezwłocznie nie zaproponuje dostarczania zamiennika produktu Zamawiający będzie miał prawo dokonać zakupu produktu (odpowiednika) u innego dostawcy. Jeżeli koszt zakupu będzie wyższy od zakupu w ramach umowy, powstałą różnicą zostanie obciążony Wykonawca.
2. Inne warunki realizacji zamówienia określa Wzór umowy oraz SWZ
3. Żywność musi być przechowywana i dostarczana zgodnie z obowiązującymi standardami ochrony żywności przed niekorzystnymi czynnikami takimi jak bakterie, temperatura etc. oraz z zachowaniem reżimu ustalonego przez PSSE.

Wykonawca dostarczy żywność wraz z wymaganym wyposażeniem na własny koszt do Stołówki Dobrzeń Wielki ul Wspólna 4, 46-081