**Додаток 3**

*до тендерної документації*

**ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

**Інформація про характер і необхідні технічні та якісні характеристики предмета закупівлі**

для закупівлі код згідно ДК 021:2015 – 15110000-2 - М’ясо (свинина свіжа без кісток, четвертина куряча охолоджена, куряче філе охолоджене, стегно куряче охолоджене).

Учасник має забезпечити постачання предмету закупівлі, невеликими партіями, за заявками Замовника на адреси закладів освіти Сквирської міської ради. Товар має постачатися і розвантажуватись транспортом та силами Учасника з наданням копії документів з підтвердженням якості товару. Водій, в тому числі вантажники, експедитори ***та інші особи***, які супроводжують продукти в дорозі і виконують навантажувально -розвантажувальні роботи, повинні мати медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та мають бути забезпечені санітарним одягом. ***Постачальник самостійно проводить розвантажувальні роботи.***

Технічні характеристики

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Предмет закупівлі*** | ***Одиниця виміру*** | ***Загальна очікувана кількість*** | ***Технічні характеристики*** |
| Свинина свіжа без кісток | кг | 1800 | М'ясо вищої категорії (без кісток) охолоджене (не заморожене) м’якоть чи пласт свинини нежирне, без ГМО, суцільні пласти. Поверхня свіжого розрізу злегка волога, але не липка, колір блідорожевий. М'ясний сік прозорий. Консистенція пружна, тобто ямочка, яка утворилася після натискання пальцем на м'ясо, швидко зникає. Запах - властивий виду м'яса, без ознак псування. Не повинно бути залишків шкури, сала, згустків крові, забруднень, не дозволяється завозити м’ясні обрізки. Товар має відповідати ДСТУ 7706:2015 державного стандарту, маючи декларацію виробника з печаткою учасника і висновки Державної санітарно-епідеміологічної експертизи на кожну партію товару. Строк придатності не повинен бути меншим 70% від загального строку придатності. Тара повинна бути виготовлена з матеріалів дозволених для використання. |
| Четвертина куряча охолоджена (суха заморозка) | кг | 1000 | Якість товару повинна відповідати вимогам відповідних діючих нормативних документів ДСТУ, ГОСТ, ТУ. Четвертина куряча охолоджена має бути добре розвинута. Добре знекровлена з чистою поверхнею, без згустків крові, залишків пір'я, та волосоподібного пір'я, воску, без ГМО  В середині поверхня суха, не завітрена, внутрішня поверхня чиста, без згустків крові. Жировий шар не повинен виступати за м’язову тканину більше, ніж на 1 см. Можуть бути незначні пошкодження шкіри, м’язів та кісток, що є наслідком розчленування тушки. Четвертина куряча повинна бути одержана від здорової птиці, вирощеної у господарстві і адміністративній території України, вільних від хвороби птиць.  Тара та упаковка повинні бути виготовлені з матеріалів дозволених для використання. Строк придатності не повинен бути меншим 70% від загального строку придатності. За термічним станом четвертини курячі – охолоджені (0-4 ° С). Фасовані в упаковку, з маркуванням. |
| Стегно куряче охолоджене (суха заморозка) | кг | 1000 | Якість товару повинна відповідати вимогам відповідних діючих нормативних документів ДСТУ, ГОСТ, ТУ. Стегно куряче охолоджене має бути добре розвинуте. Добре знекровлене з чистою поверхнею, без згустків крові, залишків пір'я, та волосоподібного пір'я, воску, без ГМО  В середині поверхня суха, не завітрена, внутрішня поверхня чиста, без згустків крові. Жировий шар не повинен виступати за м’язову тканину більше, ніж на 1 см. Можуть бути незначні пошкодження шкіри, м’язів та кісток, що є наслідком розчленування тушки. Стегно куряче повинне бути одержано від здорової птиці, вирощеної у господарстві і адміністративній території України, вільних від хвороби птиць.  Тара та упаковка повинні бути виготовлені з матеріалів дозволених для використання. Строк придатності не повинен бути меншим 70% від загального строку придатності. За термічним станом стегно куряче – охолоджені (0-4 ° С). Фасовані в упаковку, з маркуванням. |
| Куряче філе охолоджене (суха заморозка) | кг | 1800 | Якість товару повинна відповідати вимогам відповідних діючих нормативних документів ДСТУ, ГОСТ, ТУ. Філе куряче повинне бути добре обезкровлене, чисте, без холодильних опіків, плям. Фасована в упаковку, з маркуванням. Тара та упаковка повинні бути виготовлені з матеріалів дозволених для використання. Строк придатності не повинен бути меншим 70% від загального строку придатності. За термічним станом філе куряче – охолоджені (0-4 ° С). |
|  |
|  |

Учасник повинен забезпечити поставку товару не рідше 1 разу на тиждень в робочий час.

Товар повинен доставлятися на адресу замовника спеціалізованим автомобільним транспортом, обладнаним холодильною установкою. Учасник надає в складі тендерної пропозиції копії свідоцтва про реєстрацію спеціалізованого автомобільного транспорту та договорів оренди (у разі якщо спеціалізований автомобільний транспорт є орендованим).

Учасник визначає ціну на товар, який він пропонує поставити за Договором, з урахуванням податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, а також витрат на страхування, транспортування, завантажування, розвантажування та інших витрат, визначених законодавством.

Під час поставки товару Учасник надає копії документів, що засвідчують якість та безпеку запропонованої продукції в повному обсязі, наявність яких передбачена чинним законодавством: посвідчення або декларація про якість, гарантійний лист щодо можливості забезпечення кількості в повному обсязі, якості товарів та своєчасної поставки їх з терміном придатності не менше 70 % від загального терміну зберігання на момент поставки товару.

На недоброякісний товар складається акт і він повертається постачальнику. Транспортування товару здійснюється автотранспортом постачальника відповідно до Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні. Водій в тому числі вантажники, експедитори ***та інші особи***, які супроводжують продукти в дорозі і виконують навантажувально – розвантажувальні роботи повинні мати медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халат і рукавиці). ***Постачальник самостійно проводить розвантажувальні роботи.***