**Додаток 2**

**до тендерної документації**

**Технічне завдання**

**«код ДК 021:2015 - 03140000-4 «Продукція тваринництва та супутня продукція»** (Яйця курячі)**»**

**ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:**

1.Строки постачання: **до 31.12.2024 року**. Доставка товару проводиться згідно заявок Замовника в **понеділок - вівторок** до 16:00 год. (крім вихідних та святкових днів) та передається уповноваженому представнику Замовника.

Продукція має постачатися і розвантажуватися транспортом та силами Учасника до складу Замовника за адресою: **смт Віньківці, вул. Гагаріна 7А - Централізований склад відділу освіти, молоді та спорту Віньковецької селищної ради,** відповідно до узгодженого графіку із Замовником.

Технічні вимоги:

- учасник постачає Замовнику товар поступово, дрібними партіями у період дії договору відповідно до наданих заявок;

- продукція харчової промисловості повинна постачатися у спеціальному транспорті з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування;

- тара та упаковка продуктів харчування повинна бути міцною, чистою, сухою, без стороннього запаху й порушення цілісності;

- термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 70% від загального строку зберігання відповідного товару, який зазначається у супровідній документації на кожну партію товару або на етикетці і вважається гарантійним терміном, який обчислюється від дати виготовлення.

**2.** При виявленні Замовником дефектів, простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Постачальник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника в найкоротші терміни. Вразі постачання товару неналежної якості термін заміни товару Учасником становить 2 дні з моменту встановлення, що товар не відповідає встановленим якісним характеристикам.

**3.** 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.

**4.** Для підтвердження відповідності технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником, учасник надає наступні документи в складі пропозиції:

- гарантійний лист про надання для кожної окремої партії товару, що передається, копії декларації виробника або посвідчення про якість або інший документ, виданий на запропонований товар, який має містити інформацію про найменування товару, країна походження, повна назва виробника та його адреса, відповідність товару умовам ДСТУ (ГОСТ, ТУ) з підтвердженням строків придатності та/або дати виробництва.

- у разі виникнення сумнівів/суперечки щодо якості поставленого Товару проводиться його незалежна експертиза в уповноважених на це установах чи організаціях. Оплата вартості експертизи Товару сплачується Постачальником (надати в складі пропозиції гарантійний лист).

**ЯКІСНІ ВИМОГИ:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №з/п | Назва | Технічні вимоги | Кількість |
| 1 | Яйце куряче | Яйця курячі свіжі, столові 1С, фасовані у картонні коробки (по 360шт або менше), коричневого або білого кольору, Кожне яйце повинно мати відбиток штампу з вказівкою категорії. Запах природний, без сторонніх затхлих або гнильних домішок. Маса одного яйця 53 – 62,9 г. Повітряна камера – може бути деяка рухливість, висота камери не більше ніж 6 мм. Шкарлупа повинна бути чиста, неушкоджена, без видимих змін структури, без слідів крові або посліду. Білок чистий, щільний, світлий, прозорий, без сторонніх домішок. Жовток – контури не окреслені, займає центральне або злегка зміщене положення, може злегка рухатися під час обертання яйця, без кров’яних плям або смужок.  Запах вмісту яйця – природний, без стороннього затхлого чи гнилосного запаху.  Товар повинен відповідати вимогам ДСТУ (ГОСТ, ТУ).  **Заборонено постачати** яйця із «зеленою гниллю», яйця з пліснявою, які мають сірувато-чорні плями, переважно на межі повітряної камери, та тріщини у шкарлупі, яйця з «кров’яним кільцем», з «красюком», з «великими плямами», «затхлі», «міражні яйця», «тумаки».  **Фасування –** Яйця укладають у горбкуваті гофровані прокладки з чарунками та розміщують в картонні ящики.  **Кожна партія яєць повинна супроводжуватися товарно-транспортною накладною, ветеринарним документом, та документом про якість.** | 35000 шт. |

***\*всі посилання на торговельну марку, фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника слід читати як «або еквівалент».***