**Додаток 2**

**до тендерної документації**

Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики

предмета закупівлі (Технічна специфікація)

**ДК 021:2015 код 15110000-2** М’ясо (курятина (філе, тушка, четвертина, гомілка), свинина)

1. Місце поставки:за адресою Замовника

Кількість:

- Курятина (філе охолоджене) – 1360кг

- Курятина (тушка охолоджена) - 480 кг

- Курятина (четвертина охолоджена) – 625 кг

- Курятина (гомілка охолоджена) – 600 кг.

- Свинина(вищого гатунку, охолоджена) – 300 кг.

Якість товару має відповідати законодавчо встановленим вимогам до товару, що закуповується.

2. Протягом дії договору про закупівлю, укладеного за результатами тендерних торгів, товар (предмет закупівлі) з врахуванням відсутності належних складських приміщень в Замовника має зберігатися за рахунок Учасника та доставлятися Замовнику за його адресою, транспортом і за рахунок Учасника згідно із заявкою і у кількостях, визначених Замовником.

3. Строк поставки – з дати укладання договору до 31 грудня 2024 р.

Графік поставки –партіями по заявці Замовника, без обмеження розміру мінімального замовлення.

***Запропоновані учасником характеристики та вимоги мають бути не гірші, ніж вказані в зазначеній вище інформації про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі.***

**Додатково учасник повинен надати наступні документи:**

1. Гарантійний лист про дотримання умов та строків поставки товару: поставка товару 1 раз в 2 тижні, в робочі дні в період з 9-00 до 14-00 год. згідно заявки Замовника за адресами навчальних закладів Замовника.
2. Учасник має надати в складі тендерної пропозиції Довідку в довільній формі з інформацією про виробника товару, що пропонується.
3. Якщо Учасник не є виробником товару, що пропонується Він зобов’язаний надати у складі тендерної пропозиції копію договору Учасника з Виробником товару чинного протягом строку постачання по даній закупівлі.
4. На виконання вимог статті 25 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" Учасник, що є виробником повинен надати у складі тендерної пропозиції копію експлуатаційного дозволу виробника на здійснення діяльності, пов’язаної з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження. Учасники, які провадять діяльність, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу(які не є виробниками), зобов’язані надати у складі тендерної пропозиції підтвердження реєстрації потужностей, які використовуються на будь-якій стадії виробництва та/або обігу харчових продуктів з посиланням на особистий реєстраційний номер у Державному реєстрі потужностей операторів ринку.
5. Документ, що підтверджує застосування Виробником вимог Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга, виданого на ім’я Виробника (Сертифікат ДСТУ ISO 22000-2018 або систем що його замінили) та Документ, що підтверджує наявність у Виробника системи менеджменту якості (Сертифікат ДСТУ ISO 9001:2015 або ДСТУ EN ISO 9001:2018 (EN ISO 9001:2015, IDT; ISO 9001:2015, IDT)).