**ДОДАТОК  2**

*до тендерної документації*

**Технічна специфікація на закупівлю товару**

**Код за ДК 021-2015: 15110000-2 - М’ясо:**

**Філе куряче охолоджене (Код ДК 021-2015: 15112130-6 – Курятина) М’ясо свине охолоджене вищого ґатунку (Код ДК 021-2015: 15112300-3 – Свинина)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Найменування товару** | **Кількість** | **Характеристика товару** |
| **1** | **Філе куряче охолоджене** | **800кг.** | Товар має відповідати наступним характеристикам: Філе куряче охолоджене - вищого ґатунку, охолоджене. Філе грудинки курячої без шкіри і поверхневої плівки, не ушкоджене, чисте, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові. Форма філе овальна. Колір від блідо-рожевого до рожевого, запах властивий свіжому м’ясу, без стороннього запаху, м’язова тканина щільна, пружна. М’ясо повинно відповідати вимогам ДСТУ, ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам. Упаковка повинна містити етикетку із зазначенням дати виготовлення, пакування, терміну придатності та умов зберігання, а також відсутності ГМО. Продукт вітчизняного виробництва.  Без деформацій, потемніння та позеленіння структури тканини, без сторонніх запахів. Поверхня чиста без липкості. |
| **2** | **Свинина вищого ґатунку охолоджена** | **300 кг.** | Свинина вищого ґатунку охолоджена,задня частина без кістки, чиста, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові. Колір від блідо-рожевого до рожевого, запах властивий свіжому м’ясу, без стороннього запаху, м’язова тканина щільна, пружна. М’ясо повинно відповідати вимогам ДСТУ, ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам. Упаковка повинна містити етикетку із зазначенням дати виготовлення, пакування, терміну придатності та умов зберігання, а також відсутності ГМО. Продукт вітчизняного виробництва.  Без деформацій, потемніння та позеленіння структури тканини, без сторонніх запахів. Поверхня чиста без липкості. |

**Технічні характеристики предмету закупівлі повинні відповідати** показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР (зі змінами), наказу МОЗ, МОН «Про затвердження порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах» від 01.06.2005 № 242/329; постанови КМУ «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» від 21.03.2021. № 305; Санітарних правил для підприємств громадського харчування (СанПин 42-123-5777-91).

**Вимоги до постачання продуктів харчування** Під час перевезення Товару постачальники і виробники зобов’язані дотримувати умов транспортування згідно ст. 44 «Гігієнічні вимоги до транспортних засобів» Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

* Товар повинен транспортуватися у спеціалізованому транспорті, обладнаний холодильним обладнанням з відповідною температурою згідно зі стандартами. Учасник повинен забезпечувати рухомий склад додатковим джерелом холоду (сухий лід) у випадку необхідності.
* Доставка продукції в заклади освіти повинна здійснюватись автотранспортом Учасника, який відповідно обладнаний для перевезення продукції за предметом договору.
* Товар, що закуповується, повинен супроводжуватися товарно-транспортною накладною.
* Кожна транспортна партія повинна супроводжуватись посвідчення про якість або декларацією виробника, яку видають оператори ринку, що здійснюють виробництво продукції. В даних документах повинна міститися інформація: №; дата видачі; найменування потужностей виробника та його № експлуатаційного дозволу чи № реєстрації; найменування постачальника; його адреса та № експлуатаційного дозволу чи № реєстрації; найменування вантажоодержувача; найменування продукту; одиниці виміру; кількість; дата виробництва; дата випуску; умови зберігання в холодильнику (складі) – температура, при необхідності вологість; термін зберігання; згідно якого нормативного документа продукт виготовлений (ДСТУ, ТУ та ін.); ґатунок, категорія, органолептична оцінка, тощо.
* Умови пакування та маркування продуктів повинні відповідати вимогам законів України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», ДСТУ чи ТУ згідно якого зроблений продукт. На маркуванні повинно бути чітко зазначено позначення, що ідентифікує партію, до якої належить такий харчовий продукт.
* Тара повинна забезпечувати повну цілісність товару при транспортуванні. Вартість тари (упаковки) включено в загальну вартість товару. Тара (упаковка) – незворотна.
* Водій автотранспорту, а також особи, що супроводжують продукти, повинні мати особисті медичні книжки.
* Гарантія якості товару діє протягом строку, встановленого виробником товару, та вказаного на упаковці товару. Товар постачається з терміном придатності не менше ніж 90% від загального терміну зберігання на момент поставки.
* Доставка до місця призначення, навантаження та розвантаження Товару здійснюється Постачальником за його власний рахунок та його транспортом.
* Якщо поставлений товар не буде відповідати своїм якісним характеристикам, постачальник повинен замінити товар своїми силами і за свій рахунок протягом 8 годин. Про зобов’язання замінити товар протягом восьми годин подається учасником гарантійний лист разом з усіма документами пропозиції.
* Продукція поставляється згідно заявок Замовника.
* Реакція на звернення — по телефону або електронній пошті: протягом 2-х годин з моменту отримання повідомлення.
* Всі поставленні товари повинні відповідати вимогам Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР, нормативно-технологічній документації, встановленим санітарно-гігієнічним нормам, нормам стандартизації і сертифікації та супроводжуватись відповідними документами, що підтверджують їх якість та придатність до використання.

**Умови відмови Замовника від отримання продукції:** м’ясна продукція не відповідає показникам безпечності та якості, має значні забруднення, закривавлена, із наявними залишками м’язів, жиру, слизу, присутній сторонній запах. **Місце та строк поставки:**  Заклади освіти згідно переліку (Додаток №4 до тендерної документації)

**Графік та обсяг кожної поставки:** постачання по заявці Замовника. Заявки подаються Замовником в телефонному режимі, в письмовій формі або електронною поштою на електронну адресу.

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