**Додаток 4**

*до тендерної документації*

***Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі - технічні вимоги до предмета закупівлі***

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ**

**Наведені нижче вимоги є обов’язковими для предмету закупівлі.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування** | **Вимоги** | **Кількість, кг** |
| **М’ясо яловиче (лопаткова частина охолоджена)** | | | |
| 1 | М’ясо яловиче (лопаткова частина охолоджена) | **Товар повинен відповідати наступним вимогам. М’ясо. Яловичина у відрубах: ДСТУ, ТУУ та діючих стандартів на території України.**  Яловичина нежирна лопаткова частина охолоджена без кістки. Зовнішній вигляд – поверхня чиста, не завітрена, без ослизнювання, деформації, бахромок, краї зарівнянні. Глибина надрізів м’язової тканини не більша ніж 10 мм. На розрізі м’ясо нелипке. М’ясо зачищене від сухожиль і грубих поверхневих плівок, пружне, при натискуванні повинно швидко приймати первинну форму. Не допускається наявність подрібнених кісток, цілих тіл хребців. Колір властивий яловичині - від рожевого до темно-вишневого. Запах доброякісного м’яса, без стороннього запаху. Не допускаються дрібні шматки та обрізки. | **450** |
| **М’ясо свиняче (лопаткова частина охолоджена)** | | | |
| 2 | М’ясо свиняче (лопаткова частина охолоджена) | **Товар повинен відповідати наступним вимогам: М’ясо свиняче (лопаткова частина охолоджена) ДСТУ, ТУУ та діючих стандартів на території України.**  Свинина нежирна лопаткова частина охолоджена без кістки. Зовнішній вигляд – поверхня чиста, не завітрена, без ослизнювання, деформації, бахромок, краї зарівнянні. Глибина надрізів м’язової тканини не більша ніж 10 мм. На розрізі м’ясо нелипке. М’ясо зачищене від сухожиль і грубих поверхневих плівок. Не допускається наявність подрібнених кісток, цілих тіл хребців. Колір – від світло -рожевого до червоного. Запах доброякісного м’яса, без стороннього запаху. Не допускаються дрібні шматки та обрізки. | **450** |
| **М'ясо куряче (філе охолоджене)** | | | |
| 3 | М’ясо куряче (філе охолоджене) | **Товар повинен відповідати наступним вимогам**: **М'ясо птиці. Загальні технічні умови ДСТУ, ТУУ та діючих стандартів на території України.**  Охолоджене, добре знекровлене з чистою поверхнею, без згустків крові, зовнішня поверхня суха, не завітрена, без льодяної глазурі, Оперення повністю видалено. М’ясо повинно бути одержано від забою здорової птиці. Товар не повинен містити штучних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів. Колір від блідо-рожевого до рожевого. Запах, властивий доброякісному м’ясу птиці, без сторонніх запахів. Не допускається наявність ознак псування, ослизнення тощо. | **770** |
| **ВСЬОГО** | | | **1670 кг** |

***ЗВЕРНІТЬ УВАГУ: прохання не занижувати ціни на товар за рахунок зниження його якості. Пропозиції надавайте за реальними цінами, за якими ви зможете поставляти якісний товар. У випадку поставки неякісного товару договір буде розірвано.***

***Всі технічні вимоги повинні бути наявні та документально підтвердженні. У випадку не підтвердження технічних та якісних вимог або невідповідності, Яремчанський ліцей №1 Яремчанської міської ради залишає за собою право відмовити Кандидату в товарі, який не відповідає вказаним технічним вимогам.***

**Забороняється постачати м’ясо яловиче (лопаткова частина охолоджена), м’ясо свиняче (лопаткова частина охолоджена) та м'ясо куряче (філе охолоджене), яке не пройшло ветеринарного контролю.**

За якість та безпечність продукції постачальник відповідає до кінця її використання. Замовник залишає за собою право у будь-який час відбирати зразки поставленої продукції для проведення досліджень на відповідність наданим документам щодо якості та безпеки в спеціальних акредитованих на це лабораторіях. Вартість проведення досліджень сплачує постачальник. В разі встановлення невідповідності продукції заданим параметрам замовник залишає за собою право повернення продукції постачальнику та у подальшому розірвання існуючого договору на постачання продукції.

*Товар не повинен містити небезпечні для організму речовини, в тому числі генетично модифіковані організми (ГМО).*

Товар повинен відповідати показникам якості, які встановлюються законодавством України та діючим стандартам.

Учасник забезпечує суворе дотримання правил прийому сировини, наявність сертифікатів відповідності(якості) та термінів придатності продуктів, а також дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

Термін придатності товару на момент поставки повинен становити не менше 90% до загального строку зберігання;

Доставка замовленої продукції проводиться **до Замовника** у кількості та асортименті згідно **з заявками (в телефонному режимі) уповноважених осіб Замовника** дрібними партіями **не рідше двох разів на тиждень**

Доставка товару відбуватиметься протягом 2024 року в робочі дні та години, крім вихідних. Приймання товару за кількістю та якістю здійснюється представником закладу.

Кожна партія товару має супроводжуватися документами (рахунками, накладними та документами, які засвідчують якість та безпеку).

Доставка товарів транспортом постачальника, завантажувально-розвантажувальні роботи за рахунок постачальника. Наявність санітарного паспорту на транспортний засіб і санітарної книжки водія-експедитора та осіб, які зайняті постачанням обов’язкова при постачанні товару.

У разі виявлення неякісного товару або такого, що не відповідає умовам договору, Постачальник зобов’язаний замінити неякісний товар протягом однієї доби з моменту виявлення неякісного товару, без будь-якої додаткової оплати з боку Покупця.

Прийманню не підлягає товар: на який оформлені супроводжувальні документи з порушенням; без документів, що засвідчують якість; після закінчення терміну придатності до споживання.

Ціни вказуються за один кілограм товару (з ПДВ чи без ПДВ, якщо учасник не є платником ПДВ) з урахуванням податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, транспортних витрат, навантажувально-розвантажувальних робіт та тари.

Учасник забезпечує належне санітарне утримання приміщень, транспортних засобів, обладнання та інвентарю, що використовуватимуться для зберігання/перевезення товару, а також контролює дотримання працівниками правил особистої гігієни.

Транспортні засоби, що використовуватимуться для перевезення товару, повинні бути призначені та обладнані для перевезення харчових продуктів. Транспортні засоби повинні бути чистими, утримуватися у належному стані, що забезпечує захист товару від забруднення, та мати таку конструкцію, що забезпечуватиме результативне чищення та/або дезінфекцію.

Працівники Учасника, які мають відношення до постачання продуктів харчування, повинні мати особову медичну книжку встановленого зразка та спеціальний одяг.

Товар повинен передаватися Замовнику в неушкодженій упаковці, яка забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування.

***Неспроможність подати всю інформацію, що вимагається цією документацією, або подання пропозиції, яка не відповідає вимогам в усіх відношеннях, буде віднесена на ризик учасника та спричинить за собою відхилення такої пропозиції.***

У разі якщо учасник або переможець не повинен складати або відповідно до норм чинного законодавства (у разі подання тендерної пропозиції учасником-нерезидентом / переможцем-нерезидентом відповідно до норм законодавства країни реєстрації) не зобов’язаний складати якийсь зі вказаних в положеннях документації документ, то він надає лист-роз’яснення в довільній формі, за підписом уповноваженої особи учасника/переможця/переможця-нерезидента й завірений печаткою (у разі наявності), **в якому зазначає законодавчі** підстави ненадання.

*В місцях де технічна специфікація містить посилання на конкретні торговельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника, вважати вираз "або еквівалент"*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** |
| *посада уповноваженої*  *особи Учасника* | *підпис та печатка*  *(за наявності)* | *прізвище, ініціали* |