**Додаток 2 до**

**тендерної документації**

**Технічне завдання**

«**М’ясо свинини свіже охолоджене без кістки, філе курки свіже охолоджене, стегно курки свіже охолоджене» (згідно код ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» 15110000-2 - М’ясо)»**

**Загальні вимоги**

1. Строки постачання: з дня підписання договору до 31.12.2024 року. Постачання товару здійснюється протягом одного робочого дня з моменту подання замовником заявки на поставку товару.

**Кількісні вимоги:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Найменування | Одиниці виміру | Кількість | Вид | Умови поставки |
| 1 | **М’ясо свинини свіже охолоджене без кістки** | кг. | 945 | Свіже охолоджене | Спеціалізованим транспортом постачальника |
| 2 | **Філе курки свіже охолоджене** | кг. | 1800 | Свіже охолоджене | Спеціалізованим транспортом постачальника |
| 3 | **Стегно курки свіже охолоджене** | кг. | 601 | Свіже охолоджене | Спеціалізованим транспортом постачальника |

Технічні вимоги:

1. Продукція харчової промисловості, що вказана в тендерній документації, має постачатися дрібними партіями у кількості та асортименті згідно з заявками уповноважених осіб Замовника.

2. Продукція харчової промисловості повинна постачатися спеціалізованим транспортом постачальника з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування. Згідно санітарно - гігієнічних норм, транспортування товару здійснюється спеціальним автотранспортом Постачальника**, на який повинен бути санітарний паспорт або укладений договір на проведення дезінфекційних робіт разом із актами наданих послуг. Вказані документи надаються у складі тендерної пропозиції.**

3. 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. В разі поставки товару неналежної якості термін заміни товару Учасником становить 2 дні з моменту з моменту встановлення, що товар не відповідає встановленим якісним характеристикам. **(Вскладі тендерної пропозиції подається відповідний гарантійний лист)**

4. 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.

**5. Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником, учасник повинен надати наступні документи:**

- копія декларації виробника або посвідчення про якість, виданого на запропонований товар, у якому повинно бути вказано інформацію про найменування товару, посилання на ДСТУ або ТУ У;

- копії експертних висновків, що підтверджують відсутність у товарі патогенних мікроорганізмів, в т.ч. сальмонели (документ повинен бути виданий на ім’я учасника або виробника товару).

- на виконання вимог статті 25 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" Учасник 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, 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

6. Зовнішня поверхня м’яса свинного трохи волога, але не липка, не завітрена, без льодяної глазурі та снігу (охолоджена), без шкіри, зачищена від сухожиль і грубих поверхневих плівок. При натисканні повинна швидко приймати первинну форму. Не допускаються дрібні шматки та обрізки. Без залишків кишечника та репродуктивних органів. Без сала. Колір від – світло – червоного до червоного.

7. Зовнішня поверхня м’яса птиці (філе, стегно курки) - суха, не завітрена, без льодяної глазурі та снігу (охолоджена), з повністю видаленим оперінням. Внутрішня поверхня чиста, без згустків крові.

8. Споживче пакування - пакети з полімерної плівки або лотки з полістиролу з наступним обгортанням полімерною плівкою.

9. Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки не менше, ніж 90 %.

10. Товар при поставці має супроводжуватись документальним підтвердженням відповідності товару, а саме: копією сертифікатів якості та відповідності та/або посвідченням про якість, товарно-транспортною накладною або декларацією виробника.

11. У випадку, якщо Учасник є виробником продукції (товару), останній подає **у складі тендерної пропозиції гарантійний лист** про те, що ним застосовуються усі необхідні заходи із захисту довкілля. Якщо Учасник не являється виробником продукції (товару), останній подає гарантійний **лист про те, що технічні, якісні характеристики предмета закупівлі передбачають застосування заходів із захисту довкілля**.

Перелік ЗЗСО та ЗДО Грицівської селищної ради

|  |
| --- |
| Місце поставки товару (Продукції) |
| Грицівський ліцей Шепетівський район смт Гриців |
| Грицівський ясла садок (центр розвитку) Шепетівський район смт Гриців |
| Орлинецький ДНЗ Шепетівський район с. Орлинці |
| Великошкарівська початкова школа Шепетівський район с. Велика Шкарівка |
| Микулинська гімназія Шепетівський район с. Микулин |
| Микулинський ДНЗ «Малятко» Шепетівський район с. Микулин |
| Крачанівська гімназія Шепетівський район с. Крачанівка |
| Малошкарівський ДНЗ «Струмочок» Шепетівський район с. Мала Шкарівка |
| Лотівський ДНЗ «Зернятко» Шепетівський район с. Лотівка |