**Додаток № 3**

до тендерної документації

**ДК 021-2015-15110000-2- Мʼясо( Мʼясо (Мʼясо свійської птиці (курятина), відповідний код ДК 021-2015-15112130-6-Курятина).**

**Технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі**

|  |  |
| --- | --- |
| ХАРАКТЕРИСТИКАТОВАРУ | ПРИКЛАДИ ЗНАЧЕНЬ |
| Категорія  | 1 КАТЕГОРІЯ  |
| Якість | Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі повинні відповідати ДСТУ, ТУ, Законів України та інших нормативно-правових актів, діючих на території України, а саме: ДСТУ 3143:2013- М'ясо птиці. Загальні технічні умови (Філе куряче. Гомілка. Тушка ціла куряча. );А також, нормам та положенням, установленим: Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23 грудня 1997 року № 771/97-ВР із змінами;Законом України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР. |
| Термообробка | Охолоджене (м’ясо птиці, яке зберігає протягом усього періоду після забивання птиці і подальшого охолодження внутрішню температуру від мінус 2 град. С до плюс 4 град. С включно). |
| Оцінка якості | Філе куряче. М'ясо охолоджене чи свіже, без великої кількості жиру. Пружне, при натискуванні швидко приймає первинну форму. Зовнішня поверхня суха, не завітрена. Без згустків крові. Не допускаються дрібні шматки та обрізки.Гомілка куряча. М'ясо охолоджене чи свіже, без великої кількості жиру. Пружне, при натискуванні швидко приймає первинну форму. Зовнішня поверхня суха, не завітрена. Без згустків крові. З повністю видаленим оперенням. Ціла тушка куряча. М'ясо охолоджене чи свіже, без великої кількості жиру. Пружне, при натискуванні швидко приймає первинну форму. Зовнішня поверхня суха, не завітрена. Без згустків крові. З повністю видаленим оперенням. Без залишків кишечника та репродуктивних органів всередині. Добре знекровлені. |
| Найменування  | Філе куряче. Гомілка куряча. Ціла тушка куряча |
| Маркування  | Наявність ярликів із зазначенням інформації про найменування товару, дату виготовлення товару, назва виробника; термін придатності; умови зберігання; поживна та енергетична цінність; посилання на нормативно-технічну документацію у відповідності до супровідних документів на поставку; відсутність ГМО. Номер поставленої партії повинен співпадати з номерам партії який зазначений на упаковці товару.  |
| Вимоги до пакетування | Транспортування тільки в спеціальній таріТранспортування тільки в спеціальних ящиках. |
|  |  |
| Додаткові вимоги | Курятина свіжа 100%.Вигляд та запах властивий доброякісному м'ясу курятини без сторонніх запахів. М’ясо повинно бути одержано від забою здорової птиці. Товар не повинен містити штучних барвників, ароматизаторів, підсилювачів смаку, консервантів. |
| Термін придатності | Термін придатності товару з моменту, коли відбулася поставка, має становити не менше 90% від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, (тобто, щоб строк його придатності минув не більше, ніж на 10%). |
| Споживче пакування (матеріал) | Пакети з полімерної та/або з полівінілхлоридної плівки для харчових продуктів. |
| Супровідна документація | Кожна поставка товару повинна супроводжуватись документами, що підтверджують якість та безпечність продукції, а саме:- Товаро-транспортна накладна;- Видаткова накладна; - Декларація виробника (Посвідчення про якість);  |
| Транспортне та складське пакування | Щільно запаковані пакети (мішки) зі стікерами, формою № 2 в картонних ящиках. |
| Споживче пакування (вага) | Від 2,5 кг. – до 3 кг. Від 3 кг. – до 5 кг. |
| Вимоги до постачання | Товар повинен постачатися спеціалізованим автотранспортом (Ізотермічним (обладнаним холодильною установкою) та/або рефрижераторним у кількості не менше двох). Для підтвердження відповідності вищезазначеним вимогам, Учасник повинен надати підтвердження наявності укомплектованого автотранспорту із зазначеним номером, яким буде здійснюватись поставка продуктів харчування, температурний режим зберігання яких становить менше 10 градусів Цельсія.Постачання товару здійснюється за адресою 45000, Волинська область; м. Ковель; вул.Варшавська,10 згідно заявок Замовника, **щотижнево по вівторках з 8.00 до 9.00 години.** |

***Примітка:*** всі посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб’єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва вживаються у значенні «…. «або еквівалент»».

**2. Послуги, які обов’язково надає учасник та включає в ціну товару:**

- доставка товару до місця, передбаченого тендерною документацією;

- розвантаження товару та занесення до приміщень харчоблоку.

3. **Учасник повинен надати:**

- копію свідоцтва про державну реєстрацію або експлуатаційного дозволу на потужності з виробництва та/або обороту (реалізації та/або зберігання) харчових продуктів;

- документи, що підтверджують якість та походження товару відповідно до ДСТУ або ТУ (сертифікати відповідності на продукти харчування, та/або посвідчення про якість, та/або декларації виробника або інше документальне підтвердження походження продуктів харчування);

- гарантійний лист, що учасник гарантує доставку товару до закладів освіти, розвантаження товару та занесення до приміщень харчоблоку.

4. При поставці товару, обов'язково має надаватись документ що підтверджує його якість.

5. Приймання Товару за кількістю і якістю здійснюється представником закладу освіти.

6. У разі поставки неякісного товару або не відповідного товару, такий товар повертається Учаснику або підлягає обміну за рахунок Учасника.

**7. Постачання товару здійснюється за адресою: Постачання товару здійснюється за адресою 45000, Волинська область; м. Ковель; вул.Варшавська,10 згідно заявок Замовника, щотижнево по вівторках з 8.00 до 9.00 години.**