**ДОДАТОК  2**

*до тендерної документації*

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

***ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ***

**Лопатка свинна без кістки, охолоджена, Стегно куряче, охолоджене, Філе куряче, охолоджене, Печінка куряча, охолоджена**

*(згідно коду ДК 021:2015-15110000-2 – М’ясо)*

|  |  |
| --- | --- |
| **Лопатка свинна без кістки, охолоджена** | |
| **Характеристика та зовнішній вигляд** | М'ясоохолоджене, м’якуш не жирний, без сторонніх запахів, ослизнювання. М’якоть без кісток, у вигляді шматків великої величини. Поверхня м’яса рівна, необвітрена, м’ясо зачищене від сухожиль, сала. Наявність хрящів і дрібних кісточок не допускається. По консистенції м’ясо має бути пружним та еластичним. Колір і запах характерні для доброякісного м’яса. Шар сала товщиною не більше 20 мм. . На кожну партію обов'язково має бути документ з інформацією: найменування продукції, виробник, маса нетто (кг), номер партії та пакувальника, термін реалізації. Термін придатності від загального терміну зберігання, передбачений виробником на час поставки (не менше, ніж) 90 %. |
| **Категорія** | Перша. |
| **Колір** | Від блідо-рожевого до червоного. |
| **Споживча тара, вага** | М’якоть свинини повинна бути розфасована та упакована таким способом,який дозволяє забезпечити збереження споживчих властивостей і безпечність товару під час його зберігання та транспортування. Розфасована та упакована в поліетиленові пакети, які термозварюються, вагою по 2 кг. |
| **Маркування** | Державною мовою згідно з вимогою ст.39 Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів». |
| **Оцінка якості** | **ДСТУ 7706:2015** |
| **Печінка куряча, охолоджена** | |
| **Характеристика та зовнішній вигляд** | Охолоджена. Чиста, без згустків крові, лімфатичних вузлів, залишків зв'язок, без сторонніх запахів, ослизнювання. Поверхня свіжа, чиста, гладка, однорідна за структурою, без стороннього запаху, без зіпсованості. Відокремлена від жовчного міхура, зовнішніх кровоносних судин і лімфатичних вузлів. Відносна вологість 75%. Не допускаються дрібні шматки та обрізки. |
| **Колір** | Коричневий. |
| **Споживча тара, вага** | Розфасована та упакована в поліетиленові пакети, які термозварюються, вагою по 2 кг. |
| **Маркування** | Державною мовою згідно з вимогою ст.39 Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів». |
| **Оцінка якості** | **ДСТУ 3143:2013** |
| **Стегно куряче, охолоджене** | |
| **Характеристика та зовнішній вигляд** | Охолоджене. Не допускається до реалізації заморожені напівфабрикати. Без стороннього запаху, по консистенції пружне та еластичне. Поверхня суха, не завітрена, внутрішня поверхня чиста, без згустків крові. Жировий шар не повинен виступати за м’язову тканину більше, ніж на 1 см. Можуть бути незначні пошкодження шкіри, м’язів та кісток, що є наслідком розчленування тушки. Не дозволено: переломи стегнових та гомілкових кісток, наявність гострих країв кісток та уламків кісток, садна, сліди від ударів, глибокі порізи м’язової тканини та розриви шкіри. Повино мати високу смакову якість, містити мало сполучної тканини і мати лагідну консистенцію. М'ясо птиці повинно бути добре обезкровленим, поверхня чиста, без залишків пуху та пір’я, саден, плям .  Стегно куряче з чистим притаманним для птиці запахом. Не повинно містити ніяких спеціальних харчових добавок, без стороннього запаху як при розпакуванні так і при вживанні чи додаванні у їжу. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага, нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про енергетичну цінність. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО» |
| **Колір** | Властивий м’ясу даного виду птиці |
| **Споживча тара, вага** | Розфасована та упакована в поліетиленові пакети, які термозварюються, вагою по 2 кг. |
| **Маркування** | Державною мовою згідно з вимогою ст.39 Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» |
| **Оцінка якості** | **ДСТУ 3143:2013** |
| **Філе куряче, охолоджене** | |
| **Характеристика та зовнішній вигляд** | Філе куряче без шкірки, поверхня біло-рожевого кольору, жир відсутній, тканина м’язова щільна, пружна, злегка волога, але не липка, з чистим характерним для філе запахом. Не допускається наявність ознак псування, ослизнення тощо. Повино мати високу смакову якість, містити мало сполучної тканини і мати лагідну консистенцію. М'ясо птиці повинно бути добре обезкровленим, поверхня чиста, без залишків пуху та пір’я, саден, плям. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО». |
| **Категорія** | Перша. |
| **Колір** | Блідо-рожевий. |
| **Споживча тара, вага** | Філе куряче повинно бути розфасовано та упаковано таким способом, який дозволяє забезпечити збереження споживчих властивостей і безпечність товару під час його зберігання та транспортування. Пакування у чисті поліетиленові ящики не більше 15-20 кг. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага, нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про енергетичну цінність. |
| **Маркування** | Державною мовою згідно з вимогою ст.39 Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів». |
| **Оцінка якості** | **ДСТУ 3143:2013** |

1. Доставка продукції в заклади освіти повинна здійснюватись спеціальним автотранспортом для перевезення продуктів харчування ***щовівторка*** з дня підписання договору відповідно до заявок замовника.

2. **Разом з кожною партією товару повинна надаватися супровідна первинна документація (товарно-транспортна накладна, видаткова накладна, чи інший документ, що підтверджує походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів, санітарно-гігієнічним вимогам). Такий документ повинен бути діючим з урахуванням терміну реалізації товару.**

3. Завантаження та розвантаження товару здійснюється представниками Учасника.

4. Всі поставленні товари повинні відповідати вимогам Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів», нормативно-технологічній документації, встановленим санітарно-гігієнічним нормам, нормам стандартизації і сертифікації та супроводжуватись відповідними документами, що підтверджують їх якість та придатність до використання.

5. Товар, що буде постачатись за договором, не повинен мати дефектів товарного вигляду, повинен бути упакований Учасником таким чином, щоб виключати псування або нищення його на період поставки, мати термін придатності на момент поставки не менше 80% від терміну, визначеного виробником для даного виду товару та за умови його збереження відповідно до встановлених норм і правил зберігання.

6. Якщо поставлений товар не буде відповідати своїм якісним характеристикам, постачальник повинен замінити товар своїми силами і за свій рахунок протягом одного дня.

**Для підтвердження безпечності та якості продукції, учаснику необхідно подати в складі пропозиції наступні документи:**

**- документи про якість (протоколи на вміст ГМО, протоколи якості** **/або інші документи) встановлені діючим законодавством (на вибір учасника, копія (-ії));**

**- експлуатаційний дозвіл, відповідно вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;**

**- сертифікат, який посвідчує, що система управління безпечністю харчових продуктів відповідає чинному ДСТУ «Системи управління безпечністю харчових продуктів».**

«З умовами технічного завдання ознайомлені, з вимогами до постачання погоджуємось».

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

*Посада, прізвище, ініціали, підпис уповноваженої особи учасника, завірені печаткою*

***Місце поставки товару:***

##### *Перелік закладів дошкільної освіти та закладів загальної середньої освіти*

##### *Кам’янецької сільської ради*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування закладу освіти** | **Адреса** |
|  | Кам’янський ліцей | 60427, Чернівецька обл., Чернівецький р-н, село Кам'янка, вул. Синюка, 3 |
|  | Кам’янський ЗДО № 1 | 60427, Чернівецька обл., Чернівецький р-н, село Кам'янка, вул. Головна, 131 |
|  | Кам’янський ЗДО №3 | 60427, Чернівецька обл., Чернівецький р-н, село Кам'янка, вул. Незалежності, 11/1 |
|  | Старововчинецький ліцей | 60440, Чернівецька обл., Чернівецький р-н, село Старий Вовчинець, вул. Головна, 7 |
|  | Старововчинецький ЗДО | 60440, Чернівецька обл., Чернівецький р-н, село Старий Вовчинець, вул. Шевченка Т., 10 |
|  | Багринівський ліцей | 60441, Чернівецька обл., Чернівецький р-н, село Багринівка, вул. Центральна 42 |
|  | Багринівський ЗДО | 60441, Чернівецька обл., Чернівецький р-н, село Багринівка, вул. Центральна 45 |