**Додаток 1**

**до тендерної документації**

**ПРЕДМЕТ ЗАКУПІВЛІ**

**«код ДК 021:2015:15110000-2: «М’ясо» (філе куряче свіжоморожене, стегно куряче свіжоморожене, стегно свиняче охолоджене без кістки, стегно яловиче охолоджене без кістки)»**

**ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:**

1. Навантаження, доставка, розвантаження Товару здійснюється власними силами та засобами Учасника.

2. Поставка Товару здійснюється окремими партіями.

3. Замовлення Товару здійснюється уповноваженими особами Замовника (працівниками відповідних закладів освіти) в усній формі (по телефону).

4. Графік поставки Товару – 2 рази на тиждень до 08:30 години на підставі заявок Замовника.

5. Згідно Санітарно – гігієнічних норм транспортування продуктів здійснюється спеціальним автотранспортом Постачальника, на який повинен бути санітарний паспорт, виданий уповноваженою особою.

6. Строки постачання: до 31.12.2023 року.

7. Технічні вимоги:

- продукція харчової промисловості, що вказана в тендерній пропозиції, має постачатися дрібними партіями у кількості та асортименті згідно з заявками уповноважених осіб Замовника;

- продукція харчової промисловості повинна постачатися у спеціальному транспорті з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування.

8. 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.

9. 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.

10. Учасник в складі тендерної пропозиції повинні надати акти які підтверджують проведення дезінфекції автомобіля та дератизації приміщення видані не раніше дати оголошення закупівлі.

11. Учасники повинні підтвердити, наявність розробленої системи управління безпечності харчових продуктів, заснованої на принципах аналізу небезпечних факторів та їх контролю у критичних точках (НАССР) на постачання харчових продуктів, що відповідає вимогам:

* ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
* Наказу №590 «Про затвердження вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).

На підтвердження надати в складі пропозиції відповідний сертифікат.

12. Учасники повинні в складі тендерної пропозиції надати документ, що засвідчує якість запропонованого товару.

**ЯКІСНІ ВИМОГИ:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Найменування товару** | **од. вим.** | **Кількість, кг.** | **Умови поставки** |
| філе куряче свіжоморожене | кг | 1212 | транспортом Постачальника |
| стегно куряче свіжоморожене | кг | 193 | транспортом Постачальника |
| стегно свиняче охолоджене без кістки | кг | 31 | транспортом Постачальника |
| стегно яловиче охолоджене без кістки | кг | 38 | транспортом Постачальника |

***Примітка: всі посилання на конкретну марку, виробника, фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника, слід читати та інтерпретувати як з виразом «або кращий еквівалент».***