**Додаток № 2 до Тендерної документації**

**ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | **Найменування товару** | **Од. вим.** | **Кіл-ть** | **Вимоги до предмета закупівлі** |
| 1 | Філе куряче | кг | 2000 | Філе куряче має відповідати ДСТУ 3143-2013 та/або іншим ГОСТам, ДСТУ, ТУ і підтверджуватися сертифікатами якості або декларацією виробника.Охолоджене з температурою в товщині м’якоті не більше 4°С не менше 0°С.Поверхня має бути без колодочок і волосків, без слизу, суха. Колір блідо-рожевий. М’язова тканина щільна, пружна, при надавлюванні пальцем ямка, що утворюється, швидко вирівнюється. Запах специфічний, властивий свіжому м’ясу відповідного виду птиці. Допускаються незначні опіки. Тушки не повинні мати згустків крові і ділянок, в які просочилася жовч. Філе натуральне без шкіри і поверхневої плівки, сухожилки перерізані в двох-трьох місцях. Тара має бути чиста, суха, без плісняви і стороннього запаху, щоб забезпечити філе від пошкоджень і забруднення. Ящики мають бути з середини вистелені пергаментом, згідно з ГОСТ 1341, підпергаментом – згідно з ГОСТ 1760, або целюлозною плівкою – згідно з ГОСТ 7730. Таким чином, щоб уникнути можливості пошкодження Товару, знищення, псування, погіршення його якісних характеристик, втрати товарного виду, деформування під час транспортування і зберігання.Українського виробництва. |
| 2 | Свинина  | кг | 2000 | Мясо свинини – нежирне, без кістки і сала**,** охолоджене відповідне до діючих ДСТУ,ТУповинне бути від свині м’ясної породи без кісток (м’якоть), охолоджене з температурою в товщині м’якоті не більше 5 °С не менше 00С, та бути одержано від забою здорової тварини.З м’яса повинні бути видалені: груба сполучна тканина (сухожилля, фасції, в'язок та ін.) і жирова тканина, дрібні кістки, хрящі, крупні кровоносні судини, лімфатичні вузли і кров'яні згустки.М’язова тканина розвинена добре, особливо на спинній та тазо­ стегновій частинах. Термічний стан свинини: парна; остигла; охолоджена; М'ясо свиней має бути свіжим за органолептичними, хімічними, мікроскопічними та гістологічними показниками, без ослизнювання та стороннього запаху. М'язова тканина в місцях розділення — від світло-рожевого до червоного кольору. Упаковка м'яса повинна мати маркування, нанесене типографським способом або іншим способом незмивною фарбою, що не пахне і не змивається, безпосередньо на пакувальний матеріал, на етикетку, з зазначенням: — назви та адреси виробника, його товарного знаку (за наявності), телефону, адреси потуж­ності виробництва; — виду м'яса, категорії та його термічного стану; — маси нетто, брутто, кг; — дати виробництва (число, місяць, рік); — умов зберігання; — строку придатності; — номера партії; — позначення номера ДСТУ. Тара має бути чиста, суха, без плісняви і стороннього запаху, щоб забезпечити свинину від пошкоджень і забруднення. Ящики мають бути з середини вистелені пергаментом, згідно з ГОСТ 1341, підпергаментом — згідно з ГОСТ 1760, або целюлозною плівкою— згідно з ГОСТ 7730. Свинину постачається партіями, з оформленням посвідченням про якість і безпечність Та ветеринарним документом установленої форми, наданим до одночасного здавання-приймання. Аналіз на наявність патогенних мікроорганізмів у по­рядку державного санітарного нагляду.Українського виробництва |

1.1. При поставці товару копії супровідних документів, що підтверджують якість та безпечність товару надаються на кожну партію товару (посвідчення (сертифікат, тощо) якості, або декларація виробника, де вказується дата виготовлення, умови та термін зберігання, або висновки Державної санітарно-епідеміологічної служби, інші документи, що передбачені чинним законодавством України).

1.2. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».

1.3. В заклад забороняється завозити недоброякісний товар або товар з терміном придатності, що минув. На недоброякісний товар складається акт і він повертається.

1.4. Строк придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 85 % до загального терміну придатності до споживання.

2. Доставка і розвантаження товару здійснюється транспортом, силами Учасника по заявці Замовника.

2.1. Поставка (передача) товару здійснюється дрібними партіями, транспортом учасника-переможця (спеціалізованим транспортом учасника-переможця з дотриманням санітарно-гігієнічних умов зберігання та перевезення товару, температурного режиму тощо), згідно наданих заявок замовником, які можуть бути подані електронною поштою, факсом або телефоном. Учасник надає гарантійний лист з посиланням на номер оголошення про проведення даної закупівлі в якому учасник гарантує замовнику своєчасно постачати товар у встановленні строки замовником.

2.2. Транспортування товару у заклади здійснюється автотранспортом учасника відповідно до Правил перевезення вантажів автомобільним транспортом в Україні. Постачання продукції повинно здійснюватися спеціальним автотранспортом .

2.3. Товар повинен мати відповідне пакування, яке забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування.

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

2.5. Водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі і виконують вантажні – розвантажувальні роботи, повинні мати дійсну на момент поставки медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів (надати гарантійний лист).

2.6. Не допускається транспортування сирих продуктів разом з готовими продуктами харчування, не допускається постачання недоброякісних товарів або сумнівної якості, термін придатності яких на межі закінчення, про що учасником надається гарантійні листи.

3. Замовник залишає за собою право у буд-який час відбирати зразки поставленої продукції для проведення перевірки поставленого товару відповідно до технічних характеристик. У разі встановлення невідповідності товару заданим параметрам замовник залишає за собою право повернення товару учаснику (постачальнику) та в подальшому – розірвання існуючого договору на постачання (надати гарантійний лист).

4. Оплата здійснюється відповідно до вимог діючого законодавства в Україні, таким чином Замовник після отримання товару, відповідно до умов взятого бюджетного зобов'язання приймає рішення про його оплату та надає доручення на здійснення платежу, органу Казначейства України, якщо інше не передбачено бюджетним законодавством, визначеним [п. 5 ч.1 ст. 4](http://zakon0.rada.gov.ua/laws/show/2456-17/print#n166)9 Бюджетного Кодексу України.

5.1. На підставі викладеного здійснення передплати непередбачено.

5.2.Обсяги закупівлі товару можуть бути зменшені залежно від реального фінансування видатків Покупця.

Адреса поставки:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п\п** | **Найменування**  | **Адреса** |
| 1 | Кам’янський ЗДО «Сонечко» | вул. Молодіжна, 30, с. Кам’яна, Чернівецький район, Чернівецька область |
| 2 | Михальчанський ЗДО «Пролісок» | вул. Українська, 27А, с.Михальча, Чернівецький район, Чернівецька область |
| 3 | Опорний заклад Михальчанського ліцею  | вул. Головна, 22, с. Михальча, Чернівецький район, Чернівецька область |
| 4 | Глибочківська гімназія | вул. Івасюка, 3, с. Глибочок, Чернівецький район, Чернівецька область |
| 5 | Спаська філія опорного закладу Михальчанського ліцею | вул. Головна,23б, с. Спаська, Чернівецький район, Чернівецька область |
| 6 | Дубівський ЗДО «Віночок» | вул. Головна, 44, с. Дубове, Чернівецький район, Чернівецька область |
| 7 | Кам’янський ліцей | вул. Шкільна, 1, с. Кам’яна, Чернівецький район, Чернівецька область |
| 8 | Старобросківецький ЗЗСО І-ІІІ ст. | вул. Українська, 2, с. Ст. Бросківці, Чернівецький район, Чернівецька область |

Примітка\*\*\*

Учасник забезпечує поставку товару за адреса Замовника. Вартість товару включає всі витрати Учасника, пов’язані з його доставкою за адресою Замовника. Затрати на транспортування до місця поставки, навантаження, розвантаження та страхування товару несе Учасник.

Невиконання вимог цього додатку тендерної документації у пропозиції Учасника призводить до її відхилення