

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

Код ДК 021:2015: 15110000-2 – «М'ясо»

Загальні вимоги:

- Строки постачання: до 31.12.2024 року.

Технічні вимоги:

- доставка замовленої продукції проводиться у Комунальний заклад "Чернівецька спеціальна школа №3" (м.Чернівці, вул. Ірини Вільде, 6) у кількості та асортименті згідно з заявками уповноважених осіб Замовника дрібними партіями щоденно, крім вихідних та святкових днів, з 8.00год. до 14.00год.
- товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством (ГОСТ, ДСТУ або ТУ), в тому числі Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», державними, галузевими стандартами та іншими нормативними документами.
- термін придатності товару від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки (не менше, ніж): не менше 90%.
- пакування – м'ясо запаковане без вакууму в полімерні плівкові матеріали: пакети із полімерних плівкових матеріалів або лотки із полімерних матеріалів для м'ясних продуктів, обгорнуті в термозбіжну плівку, згідно з чинними нормативними документами або інші матеріали, що дозволені у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.
- кожна одиниця пакування повинна бути закрита будь-яким способом: термозварюванням, липкою стрічкою, гумовими обхватками тощо, та складена в чисту, суху, без стороннього запаху багатообігову транспортну тару.
- маркування – кожна одиниця пакування повинна бути промаркована за допомогою ярлика(етикетки) або іншим способом, що забезпечує чіткість його читання з зазначенням:
 - назви продукту;
 - назви та повної адреси і телефону виробника, адреси потужностей виробництва;
 - маси нетто, гр. або кг;
 - інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність продукту;
 - кінцевої дати споживання, або дати виробництва та строку придатності;
 - часу виготовлення, год., хв.(для напівфабрикатів зі строком придатності менше ніж 3 доби);
 - умов зберігання;
 - позначення відповідного нормативного документу (ДСТУ або ТУ У).

Доставка Товару, проведення навантажувально-розвантажувальних робіт, забезпечується Постачальником власними силами. Постачальник гарантує Замовнику беззаперечну доставку Товару до закладу Замовника в певний час, необхідній кількості, без пошкоджень, безпосередньо та відповідно до вимог Замовника.

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, зберігати смакові та якісні характеристики товару.

На недоброякісний товар складається акт і товар повертають постачальнику. Якщо поставлений товар не буде відповідати своїм якісним характеристикам, постачальник повинен замінити товар своїми силами і за свій рахунок протягом 1 робочого дня.

Замовник у будь-який момент на протязі усього терміну постачання товару може

провести лабораторні дослідження товару у державній акредитованій лабораторії на відповідність якості та безпеки товару за рахунок Постачальника. У разі встановлення невідповідності товару заданим параметрам замовник залишає за собою право повернення товару учаснику (постачальнику) та в подальшому – розірвання існуючого договору на постачання.

Вивіз товару зі складу Постачальника здійснюється транспортом, силами, засобами та за рахунок Постачальника.

Ціна за одиницю товару, окрім її собівартості, має включати в себе витрати на доставку товару Замовнику, транспортування, страхування, сплату податків та інших обов'язкових платежів тощо.

Учасник відповідає за одержання всіх необхідних дозволів, ліцензій, сертифікатів на товар та самостійно несе всі витрати на отримання таких дозволів, ліцензій, сертифікатів.

Транспорт для перевезення товару (продуктів харчування) не повинен використовуватися для перевезення інших товарів і повинен бути чистим та відповідати всім санітарним та технічним нормам.

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 слід читати з виразом "або еквівалент".

Учасник-переможець (Постачальник) зобов'язаний:

- При поставці кожної окремої партії товару підтвердити його якість документом (сертифікат, та/або декларація виробника-посвідчення якості, та/або висновок Держпродспоживслужби, та/або інший діючий документ), який є чинним протягом строку, встановленого виробником товару.

- При поставці кожної окремої партії товару забезпечити наявність у водія та експедитора чинної особової медичної книжки.

- Здійснювати поставку товару санітарно-очищеним транспортом.

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. 49 Бюджетного Кодексу України.

На підставі викладеного здійснення передплати непередбачено.

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

Технічні, якісні та кількісні вимоги до предмета закупівлі:

№	Найменування предмета закупівлі та деталізований CPV код та його назва	Кількість, кг.	Якісні вимоги до предмета закупівлі
1.	Свинина (заморожена) ДК 021:2015: 15113000-3 Свинина (свинина (заморожена))	475	<i>Оцінка якості – згідно з нормативними документами та ДСТУ 4590: 2013 та/або ТУУ. Зовнішній вигляд – пісна м'якоть великими шматками, без кісток, знята з відповідної частини туші (лопатка, шия, корейка, тазостегнова та ін. частина). Поверхня м'яса рівна, не завітрена, без слизу, захищена від сухожилів і грубих поверхневих плівок, краї зарівнені, без бахромки. Наявність хрящів і дрібних кісточок не допускається. Колір – від світло – рожевого до світло – червоного.</i>

			<p><i>Запах</i> – характерний для доброякісного м'яса, без стороннього запаху</p> <p><i>Консистенція</i> – ніжна, м'яка.</p> <p><i>Термічний стан</i> – м'ясо заморожене (в подальшому піддане заморожуванню до температури в товщі м'язів не вище мінус 8 град.С.)</p>
2	<p>Філе куряче (заморожене) ДК 021:2015: 15112130-6 Курятина (філе куряче (заморожене))</p>	450	<p><i>Оцінка якості</i> – згідно з нормативними документами та ДСТУ 3141:2013 та/або ТУУ.</p> <p><i>Зовнішній вигляд</i> – без згустків крові, з чистою поверхнею, зовнішня поверхня суха, не завітрена, без слизу, жировий шар не повинен виступати за м'язову тканину більше ніж на 1 см, оперення повністю видалено, філе без шкіри.</p> <p><i>Колір</i> – світло-рожевий.</p> <p><i>Запах</i> – властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів.</p> <p><i>Консистенція</i> – ніжна, м'яка.</p> <p><i>Термічний стан</i> – Заморожене (м'ясо птиці, яке зберігає протягом усього періоду після забивання птиці і в подальшому піддане заморожуванню до температури в товщі м'язів не вище мінус 8 град.С.)</p>
3	<p>Стегно куряче (заморожене) ДК 021:2015: 15112130-6 Курятина (стегно куряче (заморожене))</p>	200	<p><i>Оцінка якості</i> – згідно з нормативними документами та ДСТУ 3143:2013 та/або ТУУ.</p> <p><i>Зовнішній вигляд</i> – без згустків крові, з чистою поверхнею, зовнішня поверхня суха, не завітрена, без слизу, жировий шар не повинен виступати за м'язову тканину більше ніж на 1 см, оперення повністю видалено, без переломів стегових кісток, філе без шкіри.</p> <p><i>Колір</i> – світло-рожевий.</p> <p><i>Запах</i> – властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів.</p> <p><i>Консистенція</i> – ніжна, м'яка.</p> <p><i>Термічний стан</i> – Заморожене (м'ясо птиці, яке зберігає протягом усього періоду після забивання птиці і в подальшому піддане заморожуванню до температури в товщі м'язів не вище мінус 8 град.С.)</p>

Для підтвердження відповідності пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником, учасник повинен надати:

- інформацію із зазначенням технічних, якісних, кількісних характеристик товару відповідно до вимог, визначених замовником у Додатку 2 до оголошення про проведення спрощеної закупівлі та із обов'язковим зазначенням всіх Особливих вимог, вказаних у цьому Додатку.
- копію сертифікатів відповідності на товар або посвідчення про якість або висновку санітарно – епідеміологічної експертизи або ветеринарної довідки або іншого документу, що підтверджує якість товару (достатньо надати копії одного з вище вказаних документів).
- гарантійний лист про здійснення поставки товару у встановлені строки та за визначеною кількістю протягом всього терміну дії договору.