***Додаток 6***

*до оголошення про проведення спрощеної закупівлі*

**ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ, КІЛЬКІСНІ ТА ІНШІ ВИМОГИ ДО ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

 **ДК 021:2015 код 15110000-2: М’ясо (Філе куряче, морожене) Номенклатурна позиція код 15112130 -6 «Курятина**»

**1. Відносини між Замовником та учасником регулюються наступними нормативно правовими актами:**

1.1. Законом України № 922-VIII від 25.12.2015 «Про публічні закупівлі»;

1.2. Законом України № 771/97-ВР від 23.12.1997 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;

1.3. Наказом № 298/227 від 17.04.2006 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»;

1.4. Наказом № 363 від 14.10.1997 «Про затвердження Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні»;

1.5. Постановою Кабінету Міністерства України № 305 від 24 березня 2021 р. «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»;

1.6. Наказом № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)»;

1.7. Наказом № 784 від 24.04.2020 «Про затвердження Правил застосування спрощеного підходу до розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР)»;

1.8. Іншим законодавством та нормативно правовими актами.

**2. Поставка:**

2.1. Місце поставки:

 68751 Одеська область, Болградський район, Каракуртський ліцей вул. Шкільна, 81

 68750 Одеська область, Болградський район, Баннівкий ліцей вул. Гагаріна, 59-А

 68752 Одеська область, Болградський район, Василівкий ліцей вул. Шкільна, 17

 68724 Одеська область, Болградський район, Голицькая гімназія вул. Шкільна, 58

 68723 Одеська область, Болградський район, Калчевський ліцей вул. Центральна**,** 91

2.2. Поставка товару має здійснюватися на спеціалізованому автотранспорті, що призначений та обладнаний для перевезення продуктів харчування. Постачальник забезпечує належне санітарне утримання виробничих приміщень, обладнання, інвентарю, а також контролює дотримання працівниками виконавця правил особистої гігієни.

2.3. При поставці Товару повинні надаватися супровідні документи, що підтверджують його походження, якість, відповідність державним стандартам. При прийомі Товару обсяг Товару має відповідати обсягу, який зазначений у супровідних документах. Приймання Товару за кількістю і якістю здійснюється представником замовника.

2.4. На вимогу Законів:

- Закону України № 771/97-ВР від 23.12.1997 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;

- Наказу № 298/227 від 17.04.2006 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»;

- Наказу № 363 від 14.10.1997 «Про затвердження Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні»;

2.5. Графік поставки один раз на тиждень згідно заявки закладу освіти .

**3. Вимоги щодо якості товару:**

3.1. Товар, що є предметом цієї закупівлі, повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам (ТУУ та/або ДСТУ), затвердженим у встановленому порядку законодавства України, відповідати вимогам Закону України № 771/97-ВР від 23.12.1997 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

3.2. Термін зберігання Товару не повинен перевищувати 80% від загального терміну придатності.

3.3. Учасник забезпечує таке пакування Товару, яке необхідне для запобігання його пошкодженню або псуванню під час транспортування до кінцевого пункту призначення.

**Характеристика:** Філе куряче, морожене без великої кількості жиру, природного кольору, який властивий конкретному виду м’яса, без крововиливів, поверхня – суха, не допускаються дрібні шматки та обрізки. М'ясо повинно мати високу смакову якість, містити мало сполучної тканини. Повинне бути вітчизняного виробництва. Консистенція пружна, при натискуванні швидко приймає первинну форму, без потемніння поверхні, без деформацій. Запах – властивий виду м’яса без ознак псування, без сторонніх запахів. Шматок повинен бути без згустків крові, без залишків внутрішніх органів, доброякісним, чистим, не пошкодженим гризунами та шкідниками. Маркування тари за допомогою наклеєної паперової етикетки, на якій вказані вага, дата розфасовки, термін реалізації, умови зберігання. За термічною обробкою м'ясо має постачатися: замороженим (температура в товщі м'язів не вище -8 ° С). Розморожування та повторне заморожування м'яса заборонено. Термін придатності: на момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 80% до загального терміну придатності до споживання

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Найменування** | **Одиниця виміру** | **Кількість** |
| 1 | **(Філе куряче, морожене)** | кг | 627 |