**ДОДАТОК  2**

*до тендерної документації*

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

***ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Назва продукту** | **Кількість (кг)** | **Вимоги до продукту** |
| Філе індика грудної частини охолоджене та/або заморожене | 13000 | Виготовлено згідно затверджених в Україні ДСТУ відповідного продукту або ТУУ виробника |
| Філе стегна індика охолоджене та/або заморожене | 9000 |

**УВАГА!. Будуть здійснюватися замовлення як охолодженого так і замороженого товару. Вибір термічного стану товару здійснюється замовником самостійно при поданні кожної наступної заявки. Постачальник не може самостійно обирати або змінювати термічний стан товару. Учасники в складі пропозиції повинні надати погодження з даною вимогою.**

Учасник визначає ціну з урахуванням усіх своїх витрат, податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, в тому числі на транспортування до місця поставки, навантаження, розвантаження та інше.

Примітка:

 \* вираз Вимоги до предмету закупівлі, вважати тотожним до виразу Технічна специфікація.

**Учасник підтверджує застосування заходів із захисту довкілля до предмету закупівлі**

**Додаткова інформація щодо предмету закупівлі**

**Основні вимоги до предмету закупівлі, строків та умов його постачання**

**Графік постачання:** згідно поданих заявок до 31 грудня 2023 року, крім вихідних та святкових днів (з 08 год 00 хв до 15 год 00 хв транспортом Постачальника). В в зв’язку із нестабільною роботою навчальних закладів (офлайн/онлайн), яка залежить від безпекової ситуації у місті на фоні військової агресії рф, для уникнення випадків псування продукції, постачання продукції може здійснюватися дрібними партіями в день використання товару, замовлення при цьому можуть бути подані з терміном їх виконання дві години.