**Додаток 2 до тендерної документації**

**ТЕХНІЧНЕ ЗАВДАННЯ**

**Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики**

**предмета закупівлі**

**ДК 021:2015 – 15110000-2 - М’ясо**

Продукти харчування по якості і безпечності повинні відповідати встановленим державним стандартам (діючим ГОСТам, ДСТУ, або ТУ та ТТУ, які розроблені на основі діючого ГОСТу або ДСТУ).

У ціну товару повинно входити упаковка, розфасовка та транспортні послуги.

При прийомі продукти харчування повинні відповідати вазі, яка зазначена у супровідних документах.

За зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією продукти харчування повинні відповідати наступній характеристиці:

**М’ясо яловиче великий шматок** - без кісток в великих шматках охолоджене; за показниками відповідає декларації виробника, з незначною кількістю прожилок та плівок. М'якуш, отриманий від тазостегнової та лопаткової частин молодих туш, зачищених від сухожилок і грубих поверхневих плівок, без наявності залишків крові. Краї зарівнені, без бахром. Глибина надрізів м'язової тканини не більша ніж 10 мм. Поверхня чиста, не завітрена, без слизі та стороннього запаху. Колір від рожево-молочного до рожевого. Вага від 0,5 кг до 3 кг. Температура в товщі продукту від -1° до +1° С згідно діючого ДСТУ або ТУ.

**М’ясо свинини великий шматок** - м’якуш без кісток, отриманий з тазостегнової і лопаткової частин туші з видаленою сполучною тканиною. Із зовнішньої сторони шар сала товщиною не більшою ніж 10 мм. Поверхня чиста, незавітрена, без ослизнювання, без бахромок, краї зарівнянні. Глибина надрізів м’язової тканини не більша ніж 10 мм. Колір від світло-рожевого до червоного. Запах доброякісного м’яса, без стороннього запаху. В великих шматках, в охолодженому стані. Вага шматка від 0,5 кг до 3 кг. Температура в товщі продукту від -1° до +1° С згідно діючого ДСТУ або ТУ.

**Стегно куряче** - для виготовлення стегна курячого використовуються кури тільки вітчизняного виробництва та які відповідають вимогам стандарту. Стегно куряче повинне бути охолоджене, блідо – рожевого кольору, без крововиливів і сторонніх запахів і сторонньої рідини. Температура в товщі м'язів від 0° до 4°С згідно діючого ДСТУ або ТУ.

**Філе куряче** - філе птиці без шкіри і грудної кісті. Для виготовлення м’яса філе використовуються кури тільки вітчизняного виробництва та які відповідають вимогам стандарту. Філе повинне бути охолодженими, блідо – рожевого кольору, без крововиливів, сторонніх запахів і рідини. Температура в товщі м'язів від 0° до 4°С згідно діючого ДСТУ або ТУ.

|  |  |
| --- | --- |
| **Найменування** | **Кількість** |
| М’ясо яловиче великий шматок | 100 кг |
| М’ясо свинини великий шматок | 110 кг |
| Стегно куряче | 180 кг |
| Філе куряче | 300 кг |

Продукцію пакують без вакууму або під вакуумом в полімерні, плівкові матеріали, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами (надати копії документів на пакувальні матеріали).

Кожне пакування повинне мати маркування. Зміст маркування: назва місцезнаходження виробника, пакувальника, назва місця походження, товарний знак виробника, позначення маси нетто, чи об'єму, склад продукту, без ГМО, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) харчового продукту, строк (термін) придатності, умови зберігання, дата виготовлення (виробництва) і дата пакування (або фасування), на споживчу тару обов'язково наносять кінцеву дату споживання (термін придатності) «вжити до», дату виробництва та строк придатності продукту, нанесення позначень нормативних документів та інші данні згідно ДСТУ, вимог та правил спожиткового та транспортного пакування (надати у складі своєї пропозиції копію талонів маркування).

**Вимоги до постачання продуктів харчування:**

1. Постачання здійснюється спеціальним автотранспортом.

2. Автотранспорт повинен мати: санітарний (-ні) паспорт (-и)\*, де зазначено, що даний автотранспорт може перевозити продукти харчування, що швидко псуються. Довідку про проходження санітарної обробки, яка оновлюється кожні десять днів.

3. Водій автотранспорту, а також особи, що супроводжують продукти, повинні мати медичні книжки та виконувати вантажно-розвантажувальні роботи.

4. Продукти харчування постачаються за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність та якість; відповідність державним стандартам. Продукти харчування повинні мати маркування у відповідності до вимог законодавства України (фасовані - на одиниці пакування; не фасовані - на транспортній тарі). Маркування забезпечується на підставі вимог Технічного регламенту щодо маркування продуктів харчування та ДСТУ 4518. До постачання допускається продукція, строк придатності до споживання якої сплинув не більше ніж на 80%.

5. Постачальник продукції повинен дотримуватись періодичності контролю за мікробіологічними та іншими показниками, встановленої Методичними рекомендаціями щодо періодичності контролю продовольчої сировини та харчових продуктів, затвердженими Міністерством охорони здоров'я України МР 4.4.4-108-2004, про що постійно інформувати покупця .

6. Продукція поставляються згідно заявок наданих Замовником.

7. Без наявності супровідних документів щодо якості та безпеки, а також маркування, передбаченого чинним законодавством, продукція не приймається.