**ДОДАТОК  2**

*до тендерної документації*

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

***ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ***

**М’ясо, код 15110000-2  – М’ясо**

**за ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник»**

**М'ясо свинини та телятини (вирізка); м'ясо куряче (філе, гомілка, стегно); м'ясо (четвертина задня курки бройлера)**

**Таблиця 1**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Назва товару** | **Технічна характеристика** | **Одиниця виміру** | **К-сть, од.** |
| 1 | ***Телятина вирізка*** | Вирізка телятини, охолоджена, фасована. Добре знекровлені з чистою поверхнею, без згустків крові, суха заморозка. Поверхня суха, не завітрена, поверхня чиста, без згустків крові, відсутні кістки та інші складові частини скелету. Стан поверхні - чиста, суха, не завітрена, без подряпин, розривів, плям та синців. М’ясо повинно бути свіжим, без ослизнювання та стороннього запаху. Пакування: повинна бути вакуумного пакування та у спеціалізовану тару. Ґатунок: вищий. Строк придатності – не більше 10 діб при температурі зберігання від 0 до +4°С. Продукція повинна відповідати ветеринарно-санітарним вимогам та нормативній документації (ТУ, ДСТУ). | кг | 278 |
| 2 | ***Свинина вирізка*** | Свинина вирізка охолоджена без кісток, шматок, який становить не великі шматки м’якуші з обов’язковим відділенням від нього грубої сполучної тканини, м'ясо без кісток, шкіри, хрящів, суглобів та жиру, повинна бути від світло-рожевого до темно-рожевого кольору. Пакування: повинна бути вакуумного пакування та у спеціалізовану тару. Ґатунок: вищий. Строк придатності – не більше 10 діб при температурі зберігання від 0 до +4°С.  Продукція повинна відповідати ветеринарно-санітарним вимогам та нормативній документації (ТУ, ДСТУ). | кг | 230 |
| 3 | ***Філе куряче*** | Філе куряче охолоджене. Зовнішній вигляд: складається з м'язової тканини цілої/половини грудини з/без шкірою. Ребра з прилеглим реберним м'ясом видалені. Без згустків крові, з чистою поверхнею. Зовнішня поверхня суха, не завітрена. М’ясо обрізне від жиру. З повністю видаленим оперенням. Запах: свіжий без сторонніх запахів. Колір: блідо-рожевий. Продукція повинна відповідати ветеринарно-санітарним вимогам та нормативній документації (ТУ, ДСТУ). Термін зберігання при температурі 00С - +20С не більше 7 діб. | кг | 400 |
| 4 | ***Куряча гомілка*** | Гомілка куряча охолоджена, колір - від блідо-рожевого до рожевого, шкіра - від білого до жовтого, запах, властивий доброякісному м’ясу, без сторонніх запахів, без залишків оперення та волосоподібного пір’я, м’язи щільні, пружні; в спожитковому пакуванні, промарковані. Продукція повинна відповідати ветеринарно-санітарним вимогам та нормативній документації (ТУ, ДСТУ). Термін зберігання при температурі 00С - +20С не більше 7 діб. | кг | 600 |
| 5 | ***Стегно куряче*** | Стегно куряче охолоджене, знекровлене, природного кольору, запах властивий доброякісному м’ясу птиці, без сторонніх запахів, не липке, зовнішня поверхня суха, не завітрена, без переломів стегнових кісток. Пакування: повинно бути вакуумного пакування та у спеціалізовану тару. Ґатунок: вищий. Строк придатності – не більше 8 діб при температурі зберігання від 0 до +4°С. Продукція повинна відповідати ветеринарно-санітарним вимогам та нормативній документації (ТУ, ДСТУ). | кг | 120 |
| 6 | ***Четвертина задня курки бройлера*** | Четвертина задня курки бройлера охолоджене (м’ясо птиці, яке зберігає протягом усього періоду після забивання і подальшого охолодження внутрішню температуру від 0 С до +4 С включно) Без сторонніх присмаків і запахів. Без згустків крові, зовнішня поверхня чиста, суха, не завітрена, без залишків пуху та пір’я. М’язи пружні, еластичні четверть куряча повинна мати запах властивий доброякісному м’ясу птиці. Товар не повинен містити штучних барвників, ароматизаторів, підсилювачів смаку, а також ГМО. Кісткова система без переломів і деформацій. Продукція повинна відповідати ветеринарно-санітарним вимогам та нормативній документації (ТУ, ДСТУ). | кг | 120 |

* + - 1. Товар, що має постачатися, повинен відповідати діючим на території України вимогам до якості, які встановлюються законодавством України, та з урахуванням та дотриманням вимог ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (від 23.12.1997 №771/97-ВР) і Інструкцією з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах затвердженою Наказом Міністерства освіти і науки України, Міністерством охорони здоров’я України 17.04.2006 №298/227 (із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України, Міністерства охорони здоров’я України від 26.02.2013 №202/165.
      2. Товар має бути фасований в пластмасову, поліетиленову або іншу тару (ящики, пакети тощо), на кожній одиниці фасування повинна бути інформація (етикетка, бірка, ярлик) і (або) напис на пакуванні з інформацією, що містить назву та адресу підприємства-виробника, вагу нетто, дату виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність, відповідність стандартам, які діють на території України.
      3. Термін придатності товару на момент поставки повинен становити не менше 90% до загального строку зберігання.
      4. Постачальник повинен гарантувати якість товару, що постачається Замовнику (гарантії якості діють протягом всього встановленого строку, при умові дотримання Замовником умов зберігання, зазначених на упаковці товару).
      5. Кожна партія товару має супроводжуватися документами (рахунками, накладними та документами, які засвідчують якість та безпеку товару, що є предметом закупівлі - декларація виробника/сертифікат відповідності/експертний висновок/санітарно-гігієнічний висновок тощо).
      6. Поставка (передача) товару здійснюється дрібними партіями транспортом постачальника один раз на тиждень з 08:00 до 12:00 години, (транспортом з дотриманням санітарно-гігієнічних умов зберігання та перевезення товару), згідно наданих попереднього заявок. Замовник має право в окремих випадках зумовлених зменшенням фактичного відвідування дітей навчального закладу у зв’язку з не передбачуваними обставинами (дострокові канікули, карантин, тощо), зменшити або змінити обсяг замовлення до п’ятниці кожного тижня відносно попередньо наданих заявок, про що учасник додатково в складі тендерної пропозиції надає гарантійний лист (від учасника торгів) щодо забезпечення даної умови.
      7. Відповідальність за виконання вимог екологічної безпеки та вимог із забезпечення вимог техніки безпеки при постачанні товару несе Постачальник.
      8. Доставка Товару та розвантажувальні роботи здійснюються силами та за рахунок Постачальника в узгоджений із Замовником час.
      9. Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником, учасник повинен надати наступні документи у складі своєї тендерної пропозиції:

9.1. Копію декларації та/або посвідчення про якість запропонованого товару.

9.2. Копія посвідчення про якість (паспорт якості) та висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи виданого уповноваженим органом (службою) України на упаковку.

9.3 Копію санітарного паспорту на спеціалізований автомобіль, дійсний на момент подання пропозиції, яким буде здійснюватись постачання товару.

10. Під час виконання умов договору про закупівлю учасником повинні застосовуватись заходи із захисту довкілля.

11. Строк (термін) поставки (передачі) товару: **до 31.12.2023 року.**

*У місцях, де технічна специфікація містить 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, вважати вираз «або еквівалент».*

*У місцях, де технічна специфікація містить посилання на стандартні характеристики, технічні регламенти та умови, вимоги, умовні позначення та термінологію, пов’язані з товарами, роботами чи послугами, що закуповуються, передбачені існуючими міжнародними, європейськими стандартами, іншими спільними технічними європейськими нормами, іншими технічними еталонними системами, визнаними європейськими органами зі стандартизації або національними стандартами, нормами та правилами, біля кожного такого посилання вважати вираз «або еквівалент».* ***Таким чином, вважається, що до кожного посилання додається вираз «або еквівалент».***

*Під виразом* ***«або еквівалент»*** *слід розуміти технічні характеристики товару, які не погіршують якісні та технічні характеристики предмету закупівлі, визначені у тендерній документації.*

*Обґрунтування необхідності закупівлі даного виду товару – замовник здійснює закупівлю даного виду товару, оскільки вони за своїми якісними та технічними характеристиками найбільше відповідають потребам та вимогам замовника.*