**Додаток 4 до тендерної документації**

**ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ ДО ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ,**

**СПЕЦИФІКАЦІЯ НА ЗАКУПІВЛЮ**

**Вимоги до поставки товару:**

1. Поставка товарів здійснюється транспортом Постачальника та за його рахунок.

2. Умови поставки товарів: дрібними партіями за заявкою Замовника протягом дії Договору (Договір діє з моменту укладення до 31 грудня 2023 року), за адресою: м-н Вараш, 36, місто Вараш, Рівненська область

3. Термін зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 95% до загального терміну зберігання.

4. Наявність діючих санітарних паспортів на автомобільний транспорт, яким буде здійснюватись поставка товару, що є предметом закупівлі.

5. Технічні, якісні характеристики Товару повинні відповідати вимогам, встановленим нормативними актами чинного законодавства України. М'ясо по якості і безпечності повинне відповідати встановленим державним стандартам (чинним ГОСТам, ДСТУ або ТУ та ТТУ які розроблені на основі діючого ГОСТу або ДСТУ) у тому числі санітарним нормам. Без ГМО.

6. Вимоги щодо кількості та якості товару наведені в Таблиці 1 (технічній специфікації таблиці 1 цього додатку).

7. Приймання товарів проводиться при наявності товаросупроводжуючих документів: видаткової накладної та копії документів, що підтверджують якість товарів (сертифікати якості, відповідності, декларація виробника, ветеринарний документ затверджений виробником).

8. М'ясо повинно бути вітчизняного виробництва мати маркування з найменуванням товару, визначенням дати виготовлення, терміну придатності, походження товару, найменування

виробника тощо.

**Технічна специфікація товару**

 Таблиця 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****з/п** | **Найменування** | **Кіль-кість** | **Од. вим.** | **Примітка** |
| 1 | Напівфабрикати м’ясні натуральні від комплексного ділення свинини за кулінарним призначенням, м’якушеві, безкісткові, заморожені | 800 | кг. | М'ясо має бути вітчизняного виробника, заморожене. Зовнішній вигляд: м’якоть отримана від спинної, поперекової, тазостегнової та лопаткової частини туш, зачищених від сухожилок і грубих поверхневих плівок, без кісток. Краї зарівнянні, без бахромок. Колір від рожевого до червоного. Запах доброякісного м’яса, без стороннього запаху. Запаковано у поліетиленову упаковку. При кожній поставці продукту надавати копії – якісного посвідчення та ветеринарного свідоцтва. |
| 2 | Напівфабрикати м’ясні натуральні від комплексного ділення яловичини за кулінарним призначенням, м’якушеві, безкісткові, заморожені  | 100 | кг. | М'ясо має бути вітчизняного виробника, заморожене. Зовнішній вигляд: м'ясо охолоджене, без великої кількості жиру, м'ясо пружне, при натискуванні швидко приймає первинну форму, не допускаються дрібні шматки та обрізки, без кісток. Краї зарівнянні, без бахромок. Колір яловичина від рожевого до темно-вишневого кольору. Запах доброякісного м’яса, без стороннього запаху. Запаковано у поліетиленову упаковку. При кожній поставці продукту надавати копії – якісного посвідчення та ветеринарного свідоцтва. |
| 3 | Напівфабрикати кулінарні із м’яса птиці (четвертини курей бройлерів) сухої заморозки | 900 | кг |  Четвертини курей бройлерів сухої заморозки повинні бути добре знекровлені, з чистою поверхнею без слідів ударів, запах властивий доброякісному м’ясу, втрата ваги товару при розмороженні повинна бути не більше 2%. М’ясо повинно бути без наявності ознак замороженої води. Четвертини повинні бути розфасовані у транспортну тару (упаковані в поліетиленову упаковку і в картонниі ящики з відповідним маркуванням). |