**Додаток №2**

**ТЕХНІЧНАСПЕЦИФІКАЦІЯ**

*В 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".*

**Загальні умови постачання:**

1. Постачання товару відбувається відповідно до заявок замовника партіями, спеціальним транспортом постачальника починаючи з 7:30 години і протягом дня поставки. Поставка товару здійснюється в день зазначений в замовленні Покупця, про що надається лист-згода у складі тендерної пропозиції.

2. Розрахунок за поставлений товар – у безготівковій формі.

3. Разом з кожною партією товару повинна надаватися супровідна первинна документація (накладна, сертифікат відповідності чи якісне посвідчення, чи інший документ, що підтверджує їх походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів, санітарно-гігієнічним вимогам). Такий документ повинен бути діючим з урахуванням терміну реалізації товару.

4. Завантаження та вивантаження товару здійснюється представниками Учасника.

5. Всі поставленні товари повинні відповідати вимогам Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР, нормативно-технологічній документації, встановленим санітарно-гігієнічним нормам, нормам стандартизації і сертифікації та супроводжуватись відповідними документами, що підтверджують їх якість та придатність до використання.

6. Товар має постачатися з терміном придатності не менше 80% загального терміну зберігання.

7. При поставці товару, учасник повинен дотримуватися температурного режиму.

8. Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час поставки. Упаковка має містити всю необхідну інформацію про товар, згідно вимог чинного законодавства.

9. Учасник у складі тендерної пропозиції повинен надати оригінал або копію: декларації виробника або посвідчення про якість.

10. Якщо поставлений товар не буде відповідати своїм якісним характеристикам, постачальник повинен замінити товар своїми силами і за свій рахунок протягом 8 годин. У складі тендерної пропозиції необхідно подати договір з акредитованою лабораторією на дослідження харчових продуктів, що дійсний на весь період поставки продукції.

|  |
| --- |
| **Код ДК 021:2015 - 15110000-2 – М’ясо (Тушка куряча охолоджена, філе куряче охолоджене)** |
| **Найменування та характеристики товару** | **Одиниця виміру** | **Загальна кількість** |
| Тушка куряча охолоджена | кг | 479 |
| Філе куряче охолоджене | кг | 701 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Тушка куряча охолоджена | Технічні вимоги | Не нижче І ґатунку. Без ознак талості та механічних пошкоджень. Відповідність вимогам діючого сан. закону України, ДСТУ, ТУ У виробника. Повинно бути очищеним, добре вимите, не ушкодженим, цілим, без сторонніх запахів. Рожевого кольору. Повинно бути добре обезкровленим, без плям, синців, поривів. Поверхня повинна бути сухою. Запах характерний для даного виду птиці. |
| Вимоги до зовнішнього вигляду та обробки: Поверхня ціла, рівна, чиста, недеформована, природного кольору |
|  |
| Вимоги до температурного режиму: охолоджена |
| Харчові характеристики та маркування | Без ГМО; наявність сертифікатів якості, протоколів лабораторних вимірювань; Відповідність вимогам діючого сан. закону України, ДСТУ, ГОСТ, нормам харчування. |
| Філе куряче охолоджене | Технічні вимоги та харчові характеристики та маркування  |  Зовнішній вигляд: поверхня біло-рожевого кольору, суха, внутрішня поверхня чиста, без згустків крові, не завітрена, жир відсутній, тканина м’язова щільна, пружна, злегка волога, але не липка, з чистим характерним для філе запахом. М’язи щільні, пружні. Не допускається наявність ознак псування, ослизнення тощо. Курячі філе не повинні бути пошкодженні. Запах-властивий доброякісному м’ясу птиці без сторонніх запахів. Філе куряче запаковане та розфасоване для зберігання харчових продуктів. Товар не повинен містити штучних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів, підсилювачів смаку, консервантів, а також ГМО. Відповідність вимогам діючого сан. закону України, ДСТУ, ГОСТ, нормам харчування. Товар має бути вітчизняного походження. М'ясо повинно транспортуватися у спеціалізованому транспорті з холодильним обладнанням з відповідною температурою згідно зі стандартами. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Керівник організації – учасника процедури закупівлі або інша уповноважена посадова особа** |  *(підпис) МП (за наявності)* |  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*(ініціали та прізвище)* |