**ДОДАТОК № 3**

**до тендерної документації**

**Тенічна специфікація**

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ,**

**ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Найменування товару. | Вимоги щодо якості (ДСТУ, ГОСТ, ТУ тощо) | Кількість | Одиниця виміру | Технічні та якісні характеристики |
| 1 | Напівфабрикати м’ясні натуральні від комплексного ділення свинини за кулінарним призначенням, м’якушеві, безкісткові, заморожені | ДСТУ  4590:2006 | 1130 | кг | Якість: згідно діючих ДСТУ, ГОСТ, ТУ.  Термообробка: заморожене.  Категорія: 1 категорія.  Зовнішній вигляд: м'ясо охолоджене, без великої кількості жиру, м'ясо упруге, при натискуванні швидко приймає первинну форму, не допускаються дрібні шмаки та обізки, без кісток.  За кольором: свинина світлорожева.  За запахом: без стороннього запаху.  Термін придатності залежно від умов зберігання (температури охолодження): до 18 міс.  Пакування: споживча тара. |
| 2 | Напівфабрикати м’ясні натуральні від комплексного ділення яловичини за кулінарним призначенням, м’якушеві, безкісткові, заморожені | ДСТУ  4589:2006 | 1130 | кг | Якість: згідно діючих ДСТУ, ГОСТ, ТУ.  Термообробка: заморожене.  Категорія: 1 категорія.  Зовнішній вигляд: м'ясо охолоджене, без великої кількості жиру, м'ясо упруге, при натискуванні швидко приймає первинну форму, не допускаються дрібні шмаки та обізки, без кісток.  За кольором: яловичина від рожевого до темно-вишневого кольору.  За запахом: без стороннього запаху.  Термін придатності залежно від умов зберігання (температури охолодження): до18 міс.  Пакування: споживча тара. |
| 3 | Напівфабрикати кулінарні із м’яса птиці (четвертини курей бройлерів) заморожені | ТУ У 15.1-31733091-001:2008 | 4500 | кг | Якість товару повинна відповідати вимогам відповідних діючих нормативних документів (ДСТУ, ГОСТ, ТУ ).  Четвертини курей бройлерів, 1-ої категорії сухої заморозки, добре знекровленні з чистою поверхнею, без слідів ударів, запах властивий доброякісному м’ясу. Втрата ваги товару при розморожуванні 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 картонні ящики з відповідним маркуванням). |
| 4 | Філе курей бройлерів охолоджене | ТУ У 15.1-31733091-001:2008 | 2400 | кг | Філе грудки курей бройлерів охолоджене. Філе- чисте, пружне, без сторонніх запахів, колір свіжого м’яса (без сторонніх відтінків). Якість товару повинна відповідати вимогам відповідних діючих нормативних документів (ДСТУ, ГОСТ, ТУ). Філе повинно бути розфасоване у транспортну тару та упаковане у поліетиленові ящики по 10-15 кг. |

**Вимоги замовника:**

1. Залишок строку придатності товару на момент поставки не менше 90 % від встановленого строку придатності.
2. Учасник повинен обов’язково надати сертифікат якості на продукцію або якісне посвідчення або декларацію виробника на момент подання тендерної документації.
3. Товар, що поставляється, повинен відповідати стандартам, технічним умовам, іншій технічній документації, яка встановлює вимоги до його якості.
4. Товар повинен мати відповідне пакування, яке забезпечить цілісність товару та збереження його якості під час транспортування та зберігання.
5. Наявність санітарної книжки водія-експедитора (водія, експедитора) обов’язкова при поставці товару.

*\*У разі, якщо дана 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 тощо, то таке посилання є необхідним та обґрунтованим. Після кожного такого посилання слід вважати наявним вираз «або еквівалент».*

Керівник Учасника процедури закупівлі \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(або уповноважена особа) (підпис) М.П. (ініціали та прізвище**)**