**Додаток №3**

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ**

*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 Замовника, 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 р.  № 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 сертифікату якості на товар та/або протокол дослідження (випробувань) та/або Експертний висновок про відповідність харчового продукту вимогам нормативного документа.

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.

11.Маркування продукту повинно бути чітким та зручним для сприйняття. Фон етикетки та текст який нанесений, за кольором і відтінками не повинні поглинати одне одного, не дозволено в маркування продукту вводити інформацію щодо переваги цього продукту у порівнянні з аналогічними харчовими продуктами.

***М'ясо яловичини охолоджене***

***Четвертинка куряча охолоджена***

***Код ДК 021:2015: 15510000-1 М’ясо***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Найменування товару** | **Кількість** | **Технічні, якісні характеристики товару** |
| ***Четвертинка куряча охолоджена***  | ***1783кг*** | *М'ясо птиці чисте, не липке, без залишків пір’я, пуху, пеньків та, подряпин, розривів поверхні, плям, без синців, з чистим характерним для даного виду м’яса запахом.. Товар повинен бути промаркований та запакований належним чином. Товар повинен відповідати вимогам ДСТУ 3143:2013 та/або ГОСТам, ДСТУ,ТУ і підтверджуватися сертифікати якості або декларацією виробника. Кожна партія товару має супроводжуватися документами, що підтверджують їх походження, безпечність і якість: ґатунок, категорію, дату пакування продукту, термін реалізації, умови зберігання (для продуктів, що швидко псуються термін реалізації, час пакування позначається у годинах) Строк-придатності – не більше 7 діб при температурі від 0 до +4С**Строк придатності від загального строку придатності на час пакування (не менше, ніж)80%* |
| ***М'ясо яловичини охолоджене***  | ***1703кг*** | *М'ясо повинно бути охолодженим без заморожування одержане від забою здорової тварини. М’ясо повинно бути без ознак пошкодження та дефектів, колір і запах характерні для доброякісного м’яса, без глибоких надрізів м’язової тканини(не більше 10мм).Зовнішній вигляд запах у колір притаманні даному виду сировини. Товар повинен відповідати вимогам ДСТУ 4590:2006 та або іншим ГОСТам, ДСТУ,ТУ і підтверджуватися сертифікатами якості або декларацією виробника. Кожна партія товару має супроводжуватися документами, що підтверджують їх походження, безпечність і якість: ґатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації, (для продуктів що швидко псуються термін реалізації час виготовлення позначається у годинах)* *Строк придатності – не більше 7 діб при температурі зберігання від 0 до +4С.**Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше ніж) 80%* |

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