**Додаток 1**

**до тендерної документації**

**Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики**

**предмета закупівлі (Технічна специфікація)**

**ДК 021:2015 код 15110000-2 М’ясо (М’ясо свинини охолоджене; Філе куряче охолоджене)**

1. Місце поставки: **Україна, 22500, Вінницька обл., Липовецький р-н, місто Липовець, вул. Василя Липківського, буд. 37.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування**  | **Одиниця виміру** | **Кількість** |
| 1 | М’ясо свинини охолоджене | кг | 360,00 |
| 2 | Філе куряче охолоджене | кг | 900,00 |

 2. Виконавець забезпечує суворе дотримання правил прийому сировини, відповідності (якості) та термінів придатності продуктів, а також дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Строк придатності товарів на день поставки повинен становити не менш 80% від загального строку зберігання.

- Товар, що постачається має бути вітчизняного походження.

- Товар постачається учасником-переможцем **протягом 2024 рок**у за додатково погодженими партіями.

- Учасник повинен передати (поставити) Замовнику товари, передбачені цією документацією, якість яких відповідає умовам (ГОСТ, ТУ) ДСТУ з підтвердженням строків придатності для кожної окремої партії товарів.

- Фактична кількість та асортимент товарів в межах кожної партії повинні відповідати показникам, вказаним у документах, що підтверджують якість та безпечність товарів, та супроводжують партію;

- Кількість, асортимент товарів та їх фасування в межах кожної окремої партії визначається замовником в залежності від фактичної потреби, та вказується у заявці на поставку, що надсилається замовником постачальнику за допомогою засобів зв’язку (поштою, факсом, особисто, тощо);

- Поставка товару має здійснюватися на автотранспорті, що призначений та обладнаний для перевезення харчових продуктів. Водій цього транспорту, а також особи, що супроводжують товар у дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом. Представник Замовника має право перевіряти наявність документу, що засвідчує відповідне дотримання режиму дезінфекції на транспорт та особової медичної книжки водія і інших осіб, що супроводжують товар.

Якість предмету закупівлі повинна відповідати Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Якість предмету закупівлі повинна відповідати:

**Філе куряче охолоджене.** Нежирне біле м'ясо без кістки, з грудинки курчат-бройлерів, має вагу від 180 грам до 250 грам. Філе повинне бути очищене, не ушкоджене, ціле, без сторонніх запахів, не обвітрене, без деформацій, потемніння та позеленіння структури тканини. Поверхня чиста без липкості. Температурні умови зберігання: близько 48 годин при температурі 0….+ 6 С. Пакування у чисті поліетиленові ящики не більше 15-20 кг. На кожному ящику етикетка з вказівкою: найменування продукції; найменування відправника; маса нетто (кг); номер бригади або пакувальника; позначення справжнього стандарту.

Товар має бути розфасований та упакований такими способами, які забезпечують збереження споживчих властивостей і безпечність продуктів під час зберігання, транспортування та реалізації, а також унеможливлюють їх фальсифікацію. Для пакування використовують допоміжні засоби і матеріали для виробництва та обігу, які допускаються до контакту з м’ясними продуктами і використанню у м’ясній промисловості. Пакувальні матеріали та оболонки повинні забезпечувати якість м’яса під час зберігання, транспортування та реалізації протягом встановленого строку придатності продуктів при дотриманні визначених режимів. При перепакування товару повинні забезпечуватися умови зберігання, які встановлені виробником. Кожне пакування повинно містити інформацію, нанесену державною мовою будь-яким способом, для забезпечення чіткого читання у доступній для сприйняття формі. На упаковці (тарі) обов’язково повинно бути вказано дату виготовлення товару.

**М’ясо свинини охолоджене.** Якість товару повинна відповідати вимогам ДСТУ 4590:2006.М'якуш, отриманий з тазостегнової та лопаткової частин туші з видаленою сполучною тканиною, із зовнішньої сторони шар сала товщиною не більше 10 мм. Краї зарівняні, без бахромок. Глибина надрізів м'язової тканини не більша ніж 10 мм. Поверхня чиста, незавітрена, без ослизнювання. Напівфабрикати м’якушеві з парної або охолодженої сировини. Свинина може бути розфасована та упакована таким чином, який дозволяє забезпечити збереження її споживчих властивостей і безпечність під час зберігання та транспортування. Товар повинен бути вітчизняного, натурального походження.

На запропонований товар під час його транспортування, виробництва, тощо повинні застосовуватися заходи із захисту довкілля, передбачені законодавством України.

3. Протягом дії договору про закупівлю, укладеного за результатами тендерних торгів, товар (предмет закупівлі) з врахуванням відсутності належних складських приміщень в Замовника має зберігатися за рахунок Учасника та доставлятися Замовнику за його адресою, транспортом і за рахунок Учасника згідно із заявкою і у кількостях, визначених Замовником.

5. Строк поставки – з дати укладання договору до 31 грудня 2024 р.

**Графік поставки – не менше 4 (чотири) рази на тиждень за попередньою заявкою.**

*Запропоновані учасником характеристики та вимоги мають бути не гірші, ніж вказані в зазначеній вище інформації про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі.*