***Додаток № 2***

 ***до тендерної документації***

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

 **«код ДК 021:2015: 15110000-2 «М’ясо»**

**(філе куряче заморожене, м'ясо свинини заморожене без кістки,**

**м'ясо яловичини заморожене без кістки)»**

**ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:**

1. Строки постачання: до 31.12.2024 року.
2. Товар має постачатися дрібними партіями у кількості та асортименті згідно з заявками уповноважених осіб Замовника не рідше ніж 2 (двох) разів на тиждень (крім вихідних та святкових днів).
3. Постачання товару має здійснюватися за адресою Замовника у кількості та асортименті згідно з заявками уповноважених осіб Замовника протягом одного робочого дня з моменту подання замовником заявки на поставку товару.

**ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ:**

1. Постачальник здійснює поставку товарів тільки дозволених до застосування на території України.
2. Товар повинен постачатися спеціалізованим транспортом постачальника з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування. Згідно санітарно - гігієнічних норм, транспортування товару здійснюється спеціальним автотранспортом Постачальника, який має пройти санітарну обробку.
3. При виявленні Замовником дефектів, простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Постачальник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника в найкоротші терміни. Вразі поставки товару неналежної якості термін заміни товару Учасником становить 2 дні з моменту з моменту встановлення, що товар не відповідає встановленим якісним характеристикам.
4. Учасник визначає ціну на товар, який він пропонує поставити за Договором, з урахуванням податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, а також витрат на страхування, транспортування, завантажування, розвантажування та інших витрат, визначених законодавством.
5. Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником, учасник повинен надати наступні документи:
* копія декларації виробника або посвідчення про якість, виданого на запропонований товар, у якому повинно бути вказано інформацію про найменування товару, посилання на ДСТУ або ТУ;
* на виконання вимог статті 25 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" Учасник повинен надати у складі тендерної пропозиції копію експлуатаційного дозволу виробника на здійснення діяльності, пов’язаної з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження. Учасники, які провадять діяльність, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу, зобов’язані надати у складі тендерної пропозиції підтвердження реєстрації потужностей, які використовуються на будь-якій стадії виробництва та/або обігу харчових продуктів з посиланням на особистий реєстраційний номер у Державному реєстрі потужностей операторів ринку.
1. Учасник повинен забезпечити контроль якості кожної партії товару.

**ЯКІСНІ ВИМОГИ:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування | Одиниці виміру | Кількість | Вид | Умови поставки |
| 1 | **Філе куряче заморожене** | кг | **1 500** | **М'ясо куряче** має бути вітчизняного виробництва. Колір - світлий, властивий м’ясу свійської птиці, без крововиливів. Філе куряче повинне бути одержано від здорової птиці, вирощеної у господарстві і адміністративній території України, вільних від хвороб птиць. Товар повинен відповідати умовам ГОСТ, ДСТУ або Т | Спеціалізованим транспортом постачальника  |
| 2 | **М'ясо свинини заморожене без кістки** | кг | **900** |  Поверхня м’яса рівна необвітрена, зачищена від сухожиль і грубих поверхневих плівок. Колір від - світло - червоного до червоного. Смак і запах характерний для доброякісного м’яса без сторонніх смаків і запахів. Консистенція - ніжна, м’яка. Вища категорія, відповідність ДСТУ,ТУ | Спеціалізованим транспортом постачальника |
| 3 | **М'ясо яловичини заморожене без кістки**  | кг | **400** | Поверхня м’яса рівна необвітрена, зачищена від сухожиль і грубих поверхневих плівок. Колір від - світло - червоного до червоного. Смак і запах характерний для доброякісного м’яса без сторонніх смаків і запахів. Консистенція - ніжна, м’яка. Вища категорія., відповідність ДСТУ,ТУ | Спеціалізованим транспортом постачальника |

***Технічні та якісні характеристики товару, що закуповується, повинні відповідати технічним умовам та стандартам, передбаченим законодавством України, діючими на період постачання товару.***