**Додаток 2**

*до тендерної документації*

**Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики (у т.ч. технічна специфікація)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування | Кількість | Вимоги до предмету закупівлі |
| 1. | М'ясо свинини свіже охолоджене без кістки | 700 кг | ДСТУ 4590:2006 «Напівфабрикати м’ясні натуральні від комплексного ділення свинини за кулінарним призначенням».1 категоріїХарактеристика – з спинної, тазостегнової та лопаткової частин туші з видаленою сполучною тканиною, без великої кількості жиру, м'ясо упруге, при натискуванні швидко приймає первинну форму. Не допускаються дрібні шматки та обрізки. Із зовнішньої сторони шар сала товщиною не більшою ніж 20 мм. Без кістки. Поверхня чиста, незавітрена, без ослизнювання, без бахромок, краї зарівняні. Глибина надрізів м’язової тканини не більше ніж 10 мм. Колір – від світло-рожевого до червоного. Запах – доброякісного м’яса, без стороннього запаху. Свинина свіжа охолоджена.Транспортування тільки в спеціалізованих автотранспортах, м’ясо повинно мати маркування, термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки не менше 90% . Маркування включає в себе: назва продукту, назва виробника і його адреса потужності, маса нетто, брутто, г або кг, дані про енергетичну цінність, кінцева дата споживання «Вжити до або дата виробництва та строку придатності, номер партії, та позначка стандарту. |
| 2. | Філе курине охолоджене | 700кг | ДСТУ 3143:2013 М'ясо птиці, (тушки).Філе курине свіже охолоджене. Характеристика – філе курине. Поверхня чиста, суха, незавітрена, без ослизнювання, без бахромок, без згустків крові, жировий шар не повинен виступати за м’язову тканину більше, ніж на 10мм, без залишків кишечника та репродуктивних органів всередині, без шкіри та залишок кісток. Обрізи та невеликі шматки не допускаються. Запах - властивий доброякісному м’ясу птиці, без сторонніх запахівТранспортування тільки в спеціалізованих автотранспортах, повинно мати маркування, термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки не менше 90% . Маркування включає в себе: назва продукту, назва виробника і його адреса потужності, маса нетто, брутто, г або кг, дані про енергетичну цінність, кінцева дата споживання «Вжити до або дата виробництва та строку придатності |

1. Товар не містить генетично модифіковані організми (ГМО).
2. Ціна товару включає витрати з транспортування до місця призначення, страхування, навантаження, розвантаження, податків і зборів, необхідних платежів, що сплачуються або мають бути сплачені згідно із законодавством України, у тому числі які доручатимуться для виконання третім особам та будь-які інші витрати необхідні для виконання договору про закупівлю.
3. Учасник забезпечує постачання та розвантаження товару своїми силами і за свій рахунок до адреси Замовника.
4. Постачання здійснюється дрібними партіями у кількості відповідно до заявок Замовника. Періодичність постачання залежить від строку придатності предмету закупівлі. При кожній поставці товару надається товарно-транспортна накладна.
5. Предмет закупівлі постачається у спеціальному транспорті з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування.
6. При поставці кожна партія товару супроводжується декларацією або сертифікатом виробника та ветеринарним свідоцтвом/висновком.
7. Товар супроводжується товарно-транспортною накладною.
8. Учасник постачає предмет закупівлі протягом поточного року по 31 грудня 2024 року.
9. Товар повинен бути фасований. На упаковці має бути наклейка з інформацією про товар (стікер). Маркування на зовнішній упаковці Товару повинно включати в себе назву та інформацію про склад, дату виготовлення та термін придатності, номер партії, адресу виробника, інформацію про умови зберігання, тощо.
10. Учасник в складі тендерної пропозиції надає довідку про країну походження товару.