**Технічні, якісні та кількісні характеристики товару**

**«код ДК 021:2015 - 03140000-4 «Продукція тваринництва та супутня продукція» (Яйця)»**

**ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:**

**1.** Строки постачання: до 31.12.2023 року.

 **2.**Технічні вимоги: - продукція харчової промисловості, що вказана в тендерній пропозиції, має постачатися дрібними партіями у кількості та асортименті згідно з заявками уповноважених осіб Замовника, але не рідше двох разів на тиждень;

- продукція харчової промисловості повинна постачатися у спеціальному транспорті з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування.

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.

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 цінової пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником, учасник повинен надати наступні документи:

а) копія декларації виробника (посвідчення про якість) на запропонований товар, завірена печаткою виробника або іншого документу, що підтверджує якість товару;

6. Оригінал або належним чином завірену копію акту виданого Головним управлінням Держпродспоживслужби складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР;

**ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ:**

1. **Яйце куряче**

**Назва: яйце куряче харчове столове другої категорії С2, фасоване у горбкуваті гофровані прокладки з чарунками.**

**Харчові столові** (до них належать яйця, які зберігаються за температури від 0 до 20 ℃ не більше ніж 25 діб, не враховуючи дня знесення)

**Першої категорії** (вага одного яйця від 55 до 65 г.)

**Показники якості**:

Шкаралупа – чиста, непошкоджена, без видимих змін структури, без слідів крові чи посліду. Дозволені поодинокі цятки, плями або смуги від транспортної стрічки площею не більше ніж 1/8 поверхні.

Білок – чистий, щільний, світлий, прозорий, без сторонніх домішок.

Жовток – ледь видимий під час овоскопування, контури не окреслені, займає центральне або злегка зміщене положення, може злегка рухатися під час обертання яйця, без кров’яних плям або смужок.

Повітряна камера – може бути деяка рухливість, висота камери не більше ніж 6 мм.

Запах вмісту яйця – природний, без стороннього затхлого чи гнилосного запаху.

**Заборонено постачати** яйця із «зеленою гниллю», яйця з пліснявою, які мають сірувато-чорні плями, переважно на межі повітряної камери, та тріщини у шкарлупі, яйця з «кров’яним кільцем», з «красюком», з «великими плямами», «затхлі», «міражні яйця», «тумаки».

**Фасування –** Яйця укладають у горбкуваті гофровані прокладки з чарунками та розміщують в картонні ящики.

**Кожна партія яєць повинна супроводжуватися товарно-транспортною накладною, ветеринарним документом, та документом про якість.**

***Примітка:у разі, коли в описі предмета закупівлі містяться посилання на конкретні торговельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника, то разом з цим враховувати вираз "або еквівалент".***