**ДОДАТОК  2**

*до тендерної документації*

***Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі — технічні вимоги до предмета закупівлі***

***ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ***

***М’ясо – ДК 021:2015: 15110000-2 - М’ясо (М’ясо яловичини - ДК 021:2015:15111100-0 – Яловичина; М’ясо свинини - ДК 021:2015:15113000-3 – Свинина; Окорок курячий свіжий - ДК 021:2015: 15112130-6 – Курятина;***

**Таблиця 1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Назва товару** | **Одиниця виміру** | **К-сть, од.** |
| 1 | ***М'ясо яловичини охолоджене*** | кг | 800 |
| 2 | ***М'ясо свинини охолоджене*** | кг | 3000 |
| 3 | ***Окорок курячя охолоджене*** | кг | 200 |

**Вимоги до предмету закупівлі:**

1. Сертифікати якості, висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, ветеринарне свідоцтво або ветеринарна довідка, експертний висновок (копії, завірені печаткою та підписом посадової особи, додаються до пропозиції конкурсних торгів), а також гарантійний лист – зобов’язання, складений у довільній формі щодо надання установі з відвантаженням продукції вказаних документів та своєчасної його поставки. При поставці товару копії супровідних документів надаються на кожну партію товару. Продукти харчування по якості і безпечності повинні відповідати встановленим державним стандартам.

2. Продукція харчової промисловості повинна постачатися у спеціальному транспорті (ізотермічний транспортний засіб або транспортний засіб-рефрижератор) з дотриманням санітарних вимог щодо сумісності продуктів харчування;

3. При виявленні Замовником дефектів упаковки товару, 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.

4. На недоброякісний товар складається акт, і він повертається постачальнику. Водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі і виконують вантажні-розвантажувальні роботи повинні мати медичну книжку з результатами проходження обов’язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом.

**М'ясо яловичини свіже чи охолоджене без сала та шкіри, без кісток (тазостегнова частина або лопаткова частина):** м’ясо яловичини охолоджене з температурою в товщині м’якоті від +4 до 0˚С. Поверхня м’яса рівна необвітрена, зачищена від сухожиль і грубих поверхневих плівок, без кісток. Колір від – світло – червоного до червоного. Смак і запах характерний для доброякісного м’яса без сторонніх смаків і запахів. Консистенція – ніжна, м’яка. Відтиски клейм (штампів) на кожному шматку м’яса обов’язкові.

**М'ясо свинини свіже чи охолоджене без сала та шкіри, без кісток (тазостегнова частина або лопаткова частина):** м’ясо свинини охолоджене з температурою в товщині м’якоті від +4 до 0˚С, м’ясна пісна м’якоть (без сала), знята з відповідної частини напівтуші у вигляді шматків різної величини. Поверхня м’яса рівна, необвітрена, м'ясо зачищене від сухожиль і грубих поверхневих плівок. Наявність хрящів і дрібних кісточок не допускається. Колір і запах характерні для доброякісного м’яса. Відтиски клейм (штампів) на кожному шматку м’яса обов’язкові.

**Окорок курячий:** м'ясо птиці має бути вітчизняного виробництва, свіже (охолоджене). Зовнішній вигляд м’яса свійської птиці - чиста, рівна, ціла, без хребта, без значного деформування. Не допускається наявність залишків крові та пір’я. Колір м’яса - світлий, властивий м’ясу свійської птиці, шкірка - жовтувата. Запах (після варки) - властивий м’ясу свійської птиці, без стороннього запаху.

.

**Обов’язкові умови:**

- Строки поставки – до 30.06.2023 р.

- Поставка товару повинна здійснюватися за адресою замовника, харчовий склад: з понеділка по п’ятницю, з 8:00 до 16:00.

- Періодичність постачання – один раз на тиждень, згідно заявки Замовника.

- Посвідчення якості надається при поставці на кожну партію товару.

- Продукція повинна постачатися у спеціальному транспорті.