**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 яловичина (окіст), Куряче філе, М’ясо свинина (окіст))**

Технічні, якісні характеристики Товару за предметом закупівлі повинні відповідати встановленим/зареєстрованим діючим нормативно – правовим актам, чинному законодавству України та вимогам державних стандартів (ТУУ та/або ДСТУ) до конкретного виду Товару.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування**  | **Одиниця виміру** | **Кількість** | **Вимоги** |
| 1 | М’ясо яловичина (окіст) | кг | 395,00 |  Яловичина свіжа охолоджена. Напівфабрикати крупношматкові натуральні, без кісток (м’якоть), охолоджене, без заморожування, повинно бути одержано від забою здорової тварини, виготовлено на підприємстві. З м’яса повинні бути видалені: груба сполучна тканина (сухожилля, фасції, в'язок та ін.) і жирова тканина, дрібні кістки, хрящі, крупні кровоносні судини, лімфатичні вузли і кров'яні згустки. Пакування у харчової вакуумній упаковці, фасоване по 1 кг. |
| 2 | Куряче філе | кг | 3220,00 |  Філе куряче охолоджене. М'ясо повинно бути без згустків крові, без залишків кишечника та репродуктивних органів всередині, з чистою поверхнею, зовнішня поверхня суха, не завітрена, жировий шар не повинен виступати за м’язову тканину більше, ніж на 1 см, добре знекровлені, внутрішня поверхня чиста, без згустків крові, оперення повністю видалено. Пакування у харчової вакуумній упаковці, фасоване по 1 кг |
| 3 | М’ясо свинина (окіст) | кг | 655,00 | Свинина свіжа охолоджена нежирна. Напівфабрикати м’ясні крупношматкові натуральні, без кісток (м’якоть) з тазостегнової і лопаткової частини туші, охолоджене, без заморожування та бути одержано від забою здорової тварини, виготовлено на підприємстві. З м’яса повинні бути видалені: груба сполучна тканина (сухожилля, фасції, в'язок та ін.) і жирова тканина, дрібні кістки, хрящі, крупні кровоносні судини, лімфатичні вузли і кров'яні згустки. Пакування у харчової вакуумній упаковці, фасоване по 1 кг |

**Продукція має постачатися у кількості та асортименті згідно з заявками уповноважених осіб Замовника за адресами:**

**1. Одеська обл., Одеський р-н, смт. Великодолинське, вул. Кооперативна, 36;**

**2. Одеська обл., Одеський р-н, с. Молодіжне, вул. Жовтнева, 2В;**

**3. Одеська обл., Одеський р-н, смт. Великодолинське, вул. Паркова, 29А;**

Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 75% від загального строку зберігання відповідного товару, який зазначається у супровідній документації на кожну партію товару і вважається гарантійним терміном, який обчислюється від дати виробництва.

Продукція повинна постачатися у спеціальному транспорті з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування.

Водії (експедитори) та всі працівники, які безпосередньо контактують з товаром обов’язково повинні мати особисту медичну книжку з відмітками про проходження медогляду та санітарний одяг (халат, рукавиці).

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якість харчових продуктів» від 23.12.1997р. №771/97-ВР (зі змінами), іншими правовими актами, що регулюють суспільні відносини у цій сфері та відповідним вимогам державних стандартів, не містити ГМО, шкідливих або небезпечних добавок.

Доставка (перевезення) та розвантаження товару здійснюється силами та за рахунок Учасника

**До всіх посилань на конкретні торгівельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника – застосовується вираз «або еквівалент».**