***Додаток № 2 до тендерної документації***

**Інформація про технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі Інформація про технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі Філе куряче ДК 021:2015 — 15110000-2- М'ясо**

**Документальне підтвердження відповідності предмета закупівлі технічним та якісним характеристикам:**

1. Запропонований товар повинен відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», державних стандартів (технічних умов) і не містити ГМО, шкідливих або небезпечних добавок.
2. Якість товару визначається відповідно до вимог державних стандартів а саме:( висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, декларація виробника, протокол досліджень).
3. Товар, що постачається повинен мати необхідні копії сертифікатів якості виробника або інші подібні документи, що підтверджують відповідність товару вимогам, встановленим до нього та повинен бути оформлений відповідно до вимог законодавства України.
4. Товар при поставці повинен супроводжуватись декларацією виробника (якісними посвідченнями), видатковою накладною та іншими документами, які свідчать про його походження та якість.
5. Постачання товару, що є предметом закупівлі здійснюється транспортом та за рахунок Постачальника за адресою Замовника на підставі заявок в усному (телефонному режимі). Транспортні засоби для перевезення товару повинні відповідати вимогам санітарних норм та правил.
6. Кількість, асортимент і дата поставки товару визначається замовленням Замовника. Поставка готової продукції проводиться Учасником за адресою Замовника.

**Пропозиція учасника, що не містить передбачених документів, вважається такою, що не відповідає умовам цієї документації.**

У всіх випадках, що не зазначені у тендерній документації, Замовник керується Законом та іншими нормативними-правовими актами України.

**1. Особливі вимоги до предмету закупівлі**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  з/п | Найменування  товару. | Один.  виміру | Кіль­  кість. | Технічні якісні вимоги до товару |
| 2. | Філе куряче | кг | 400 | Філе куряче повинно бути вітчизняного виробника, охолоджене, вищого ґатунку. Зовнішній вигляд: світлого кольору, не обвітрене, без стороннього запаху, не повинно бути залишків шкіри, згустків крові, забруднень. Поверхня помірно волога, колір відповідає м’ясу даного виду птиці. Консистенція м’яса щільна. Запах доброякісного м’яса, без стороннього запаху.  Курятина повинна відповідати умовам ДСТУ або ТУ, які діють на момент проведення процедури закупівлі. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. Без ГМО. |

Товар повинен бути безпечним, придатним до споживання, правильно маркованим та відповідати діючим державним стандартам. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 80% від терміну зберігання.

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно-правовими актами України.

Гарантія якості діє протягом строку, встановленою виробником товару та вказаної на упаковці товару. Товар повинен передаватись Замовнику в неушкодженій упаковці, яка відповідає характеру, забезпечує цілісність товару та збереженню його якості під час транспортування.

Учасник при формуванні ціни пропозиції додатково повинен врахувати вартість послуг з постачання (транспортні та інші витрати, пов’язані з поставкою товару), з урахуванням сплати обов’язкових платежів до бюджету, заробітних плат власних працівників.

Проведення навантажувально-розвантажувальних робіт, поставка здійснюється переможцем процедури закупівлі (тобто силами, транспортом та за рахунок Постачальника) відповідно до заявок замовника.

Етикетування харчових продуктів повинно відповідати вимогам зазначеним в ст. 39 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР (зі змінами).

На етикетці має міститись інформація із зазначенням, найменування та адреси підприємства-виробника, найменування та вид, термічний стан, вага нетто, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, данні про харчову та енергетичну цінність, позначення нормативних документів.