**Додаток №3 до тендерної документації**

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

 **1. Предмет закупівлі:**

1.1.  **ДК 021-2015 - 15110000-2 М’ясо (свинина охолоджена (обрізна без кістки), стегно куряче охолоджене, тушка курей охолоджена, філе курине охолоджене, гомілка куряча охолоджена, печінка куряча охолоджена, серце куряче охолоджене, шлунок курячий охолоджений)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування** | **Од. виміру** | **Кіль-кість** | **Примітки** |
| 1. | Свинина охолоджена (обрізна без кістки) | кг | 300 | М’якоть свинини має бути свіжою або охолодженою без кісток, у вигляді великих шматків, без жил, грубих поверхневих плівок, без стороннього запаху, колір-блідорожевий, по консистенції м’ясо повинно бути пружним та еластичним. М'ясо вищої категорії (без кісток). Не повинно бути залишків шкури, сала, згустків крові, забруднень, не дозволяється завозити м’ясні обрізки. М’якоть свинини повинна бути розфасована та упакована таким способом, яке дозволяє забезпечити збереження їх споживчих властивостей і безпечність під час зберігання та транспортування. Свинина повинна відповідати вимогам ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам, бути доброякісною, розсортованою. Фасовка до 10кг. |
| 2. | Стегно куряче охолоджене | кг | 200 | Стегно куряче охолоджене повинно бути вітчизняного виробника, ціле, чисте, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові, незавітрене, без ослизнювання..Колір від блідо-рожевого до рожевого.Запах властивий свіжому м'ясу, без стороннього запаху.М'язова тканина щільна, пружна, без пошкоджень. Якість товару повинна відповідати вимогам відповідних діючих нормативних документів (ГОСТ, ДСТУ, тощо). Фасовка до 10 кг. |
| 3. | Тушка курей охолоджена | кг | 400 | Охолоджене, добре знекровлене з чистою поверхнею, без згустків крові, зовнішня поверхня суха, не завітрена. Оперення повністю видалено. М’ясо повинно бути одержано від забою здорової птиці. Запах, властивий доброякісному м’ясу птиці, без сторонніх запахів. Не допускається наявність ознак псування, ослизнення тощо. Фасовка до 10 кг. |
| 4. | Філе курине охолоджене | кг | 200 | Охолоджене, свіже м’ясо птиці, зі строком придатності не менше ніж 80% від загального строку придатності.Запах - властивий доброякісному м’ясу птиці, без сторонніх запахів. Зовнішній вигляд **-** без згустків крові, з чистою поверхнею, без залишків кишечника та репродуктивних органів всередині, зовнішня поверхня суха, не завітрена. Фасовка до 10 кг. |
| 5. | Гомілка куряча охолоджена | кг | 100 | Охолоджене, свіже м’ясо птиці, зі строком придатності не менше ніж 80% від загального строку придатності.Запах - властивий доброякісному м’ясу птиці, без сторонніх запахів. Зовнішній вигляд **-** без згустків крові, з чистою поверхнею, без залишків кишечника та репродуктивних органів всередині, зовнішня поверхня суха, не завітрена, без переломів стегнових кісток. Фасовка до 10 кг. |
| 6. | Печінка куряча охолоджена | кг | 150 | Печінка куряча (охолоджена): Печінка чиста без кров’яних згустків, лімфатичних вузлів, залишків кишечника, репродуктивних органів в середині, жиру, патологічних змін і неприємних запахів. Печінка повинна бути упакована від 1 до 5 кг, на упаковці стікер: виробник, з зазначеною датою фасування та кінцевим терміном придатності.Разом з поставкою товару – декларація виробника.На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше ніж 90 % від загального терміну придатності до споживання. |
| 7. | Серце куряче охолоджене | кг | 40 | Запах: Чистий, характерний для м’яса, без сторонніх запахів.Термін придатності: 2-4 дні. Без слідів розморожування товару.Сердце охолоджене, виглядом чисте без кров’яних згустків, залишків лімфатичних вузлів, зв’язок, жиру, патологічних змін, без сторонніх запахів. |
| 8. | Шлунок курячий охолоджений | кг | 40 | Запах: Чистий, характерний для м’яса, без сторонніх запахів.Термін придатності: 2-4 дні. Без слідів розморожування товару.Шлунок охолоджений, виглядом чиста без кров’яних згустків, залишків лімфатичних вузлів, зв’язок, жиру, патологічних змін, без сторонніх запахів. |

1.2. У разі, якщо товар не відповідає вимогам Замовника або Учасник не в змозі виконати умови поставки, пропозиція відхиляється.

**2. Якість та гарантії якості**:

2.1. Товар, що поставляються в порядку та на умовах Договору, відповідає технічним умовам документації, а також вимогам чинних нормативно правових актів та нормативних документів щодо показників якості та безпечності харчових продуктів, пакування, маркування, транспортування, зберігання.

2.2. Кожна партія Товару передається Замовнику з документами, що підтверджують його походження, якість та безпеку (декларація виробника про якість, санітарно-гігієнічні висновки тощо).

2.3. Інформація про основні споживчі (якісні) характеристики Товару доводиться до відома Замовника у супровідній документації, що додається Постачальником до кожної партії продукції на етикетці, а також у маркуванні чи іншим способом (у доступній наочній формі), прийнятним для окремих видів продукції з обов’язковим зазначенням найменування, дати виготовлення, часових характеристик придатності, умов зберігання, найменування виробника/фактичної адреси потужностей об’єкта виробництва, познаки ДСТУ (ГОСТ, ТУ).

2.4. Транспортні засоби та/або контейнери, що використовуються для перевезення Товару мають відповідати вимогам статей 25, 44 ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та здійснюватися спеціалізованим транспортом постачальника .

2.5. Товар поставляється у споживчій тарі (пакуванні), що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність, товарний вигляд, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання.

2.6. Гарантії Постачальника щодо якості Товару не розповсюджуються на випадки недодержання правил зберігання Товару Замовником.

2.7. При поставці, Товар має супроводжуватися документами (рахунками, накладними, документами, які засвідчують якість та безпеку).

2.8. Замовник має право відмовитися від Товару, який не відповідає за якістю умовам Замовника. Товар неналежної якості підлягає обов’язковому поверненню Постачальнику. Постачальник зобов'язаний замінити дефектний товар у 10 денний термін. Всі витрати, пов'язані із заміною товару по якості, несе Постачальник.

 У разі виникнення сумнівів/суперечки щодо якості поставленого Товару проводиться його незалежна експертиза в уповноважених на це установах чи організаціях. Оплата вартості експертизи Товару сплачується Постачальником.

**3.** **Порядок поставки та розрахунків:**

3.1. До вартості товару входить доставка товару транспортом Постачальника, розвантаження товару на склад Замовника.

3.2. Постачання товару здійснюється **три рази на тиждень (понеділок, середа, п’ятниця з 11.00 – 12.00)** згідно наданої заявки замовника протягом 1 дня. Корегування графіку поставки можливе тільки за згодою Замовника.

3.3. Прийом товару здійснюється обов’язково при офіційному представнику Постачальника. Пропозиції в яких поставка товарів здійснюється поштовими відправленнями («Нова Пошта» або ін.) не розглядаються.

Приймання-передача Товару проводиться відповідно до товаро-супровідних документів, по якості – відповідно до документів, що засвідчують його якість.

3.3. У складі цінової пропозиції Учасник повинен надати Гарантійний лист з підтвердженням можливості виконання вище вказаних умов поставки.

3.4. Оплата за поставлений Товар буде здійсненна відповідно до умов договору.