**ДОДАТОК №3**

**Технічна специфікація**

**(інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування товару**  | **Одиниця виміру** | **Кількість, кг** |
| **п/п**  |
| 1 | Лопатка свинна  | кг | 1150 |
| 2 | Шинка свинна  | кг | 270 |
| 3 | Полядвиця свинна  | кг | 480 |
| 4 | Шия свинна  | кг | 380 |
| 5 | Гомілка куряча  | кг | 320 |
| 6 | Філе куряче | кг | 2500 |
| 7 | Стегно куряче  | кг | 150 |
| 8 | Печінка куряча  | кг | 415 |

**Загальні вимоги:**

Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час доставки. Упаковка має містити всю необхідну інформацію про товар, згідно вимог чинного законодавства: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага, нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про енергетичну цінність тощо.

Якщо поставлений товар не буде відповідати своїм якісним характеристикам, Учасник повинен замінити товар своїми силами і за свій рахунок протягом 8 годин. Про зобов’язання замінити товар протягом 8 годин подається учасником гарантійний лист разом з усіма документами тендерної пропозиції. Доставка, навантаження та розвантаження товару здійснюється за рахунок постачальника.  Завіз продукції повинен здійснюватися при наявності накладної.

Всі поставленні товари повинні відповідати нормативно-технологічній документації, встановленим санітарно-гігієнічним нормам, нормам стандартизації і сертифікації та супроводжуватись відповідними документами, що підтверджують їх якість та придатність до використання.

Учасники процедури закупівлі повинні надати в складі тендерних пропозицій інформацію та документи, які підтверджують відповідність тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником:

1. Довідку в довільній формі про детальний опис товару, що пропонуються та джерело походження товару.

2. Копію сертифікату відповідності або якісне посвідчення, або декларація виробника або іншого документу, що підтверджують якість ,безпеку та походження  товару.

3. Надати копію експлуатаційного дозволу виданий за результатами перевірки відповідності потужності оператора ринку.

4. Копія дійсного на момент подання сертифікату на систему управління безпечністю харчових організацій, що відповідає вимогам ДСТУ ISO 22000:2018 щодо сфери діяльності виробництва готової м’ясної і рибної продукції, напівфабрикатів, мороженої продукції, виданий на ім’я Учасника, та який повинен бути дійсний протягом 2023 року.

*У разі, якщо у Технічному завданні міститься посилання на конкретні торговельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника − читати "або еквівалент".*