**ДОДАТОК №2**

*до тендерної документації*

***ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ***

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

***код 15110000-2 «М'ясо» Єдиний закупівельний словник ДК 021:2015 (М'ясо яловичини с/м (великокускове, м’якушеве, безкісткове); Філе куряче с/м; Курчата бройлерні с/м(1 кат.))***

**Загальні вимоги:**

1. Товар, запропонований Учасником, повинен відповідати Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97-ВР (зі змінами), стандартам, державним стандартам, передбаченим законодавством України, вимогам до предмету закупівлі, встановленим у даному додатку та всіх інших вимог Тендерної Документації.

*Відповідність технічних характеристик запропонованого Учасником Товару вимогам технічного завдання повинна бути обов’язково підтверджена технічним документом виробника в якому міститься ця інформація, з наданням копії документа.*

2. Товар, запропонований Учасником, за своїми якісними характеристиками повинен відповідати національним стандартам **(М'ясо яловичини с/м (великокускове, м’якушеве, безкісткове); Філе куряче с/м; Курчата бройлерні с/м(1 кат.))**, технічним умовам виробника, технічним вимогам Замовника та підтверджуватись відповідними документами (декларація виробника, висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, сертифікати відповідності та/або інші необхідні за діючим законодавством документи) на кожну партію Товару, які надаються під час поставки Товару. За наявності ГМО у складі продукту у будь-якій кількості, продукція постачанню не підлягає.

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.

Неякісний Товар підлягає обов’язковій заміні, але всі витрати пов’язані із заміною Товару несе Постачальник. Поставка не якісного Товару може бути причиною розірвання Договору раніше встановленого строку!

3. Транспортування: Доставка Товару повинна проводитися автотранспортом згідно з правилами перевезення даних **(М'ясо яловичини с/м (великокускове, м’якушеве, безкісткове);Філе куряче с/м; Курчата бройлерні с/м(1 кат.))**. Водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі та виконують навантажувально - розвантажувальні роботи повинні мати медичну книжку з результатами проходження обов’язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халат, рукавиці).

4. Вимоги до товару: Товар має бути без сторонніх запахів, з терміном придатності достатнім для споживання, якісним, не пошкодженим, в відповідній тарі та упаковці та відповідати санітарно-гігієнічним нормам.

5. Термін придатності товару (з дня вироблення) та умов зберігання встановлює виробник залежно від температури зберігання, наявності споживчої упаковки та виду пакувального матеріалу. Строк придатності на день поставки повинен становити не менше 80 % від загального строку придатності.

6. Тара та упаковка Товару: Тара та матеріали, які використовують для упаковування чи закупорювання Товару, повинні відповідати вимогам законодавчих, нормативних і/або технічних документів, дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для харчових продуктів, яка забезпечує цілісність пакування під час зберігання, транспортування та реалізації.

Тара, яка має бути використана для пакування та транспортування Товару, повинна бути чистою, сухою, неушкодженою, добре запакованою та не повинна мати стороннього запаху, з відповідним маркуванням.

7. Строк поставки Товару: Постачальник, протягом ранку одного робочого дня з дня отримання замовлення Замовника на поставку конкретної партії Товару, поставляє Замовнику конкретну партію Товару відповідно до наданого замовлення.

Доставку та розвантаження Товару здійснює Постачальник за свій рахунок (чи/або своїми силами). Постачальник разом з продукцією надає Замовнику накладну на товар, сертифікат якості, та всю супровідну документацію на кожну партію Товару згідно вимог діючого законодавства.

8. Учасник повинен підтвердити можливість поставки запропонованого ним Товару у кількості та в терміни, визначені цією Документацією та пропозицією Учасника.

*На підтвердження Учасник повинен надати лист в довільній формі щодо відповідності вимогам, вказаним у вищевказаних пунктах.*

**Таблиця №1 Номенклатура та обсяги закупівлі**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | ДК 021:2015 | Конкретна назва предмета закупівлі | **Одиниці виміру** | **Кількість** |
|  | 15111100-0 - Яловичина | М'ясо яловичини с/м (великокускове, м’якушеве, безкісткове) | кг | 2190,00 |
|  | 15112130-6 - Курятина | Філе куряче с/м | кг | 230,00 |
|  | 15112130-6 - Курятина | Курчата бройлерні с/м(1 кат.) | кг | 1031,00 |

**Таблиця№ 2 Технічні вимоги до предмета закупівлі**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування** | **Вимоги** | **Зазначити відповідність (так/ні) з посиланням на сторінку (пункту) відповідного документу** |
| **1.** | М'ясо яловичини с/м (великокускове, м’якушеве, безкісткове) | **М'ясо яловичини с/м (великокускове, м’якушеве, безкісткове)**повинно бути одержано від забою здорової тварини, заготовленої у господарстві і адміністративної території, вільних від хвороб тварин, відповідати вимогам державного стандарту:  ***Зовнішній вигляд м’яса:*** м’ясний м’якуш великими шматками, без кісток(отриманий від спинної, поперекової, тазостегнової, лопаткової та інших частин туші). Свіжоморожене, першого ґатунку. Поверхня м’яса чиста, рівна необвітрена, зачищена від сухожиль і грубих поверхневих плівок, без ослизнення. При розрізі дещо вологе, але не липке. На шматках м’яса не повинно бути залишків шкіри, внутрішніх органів, згустків крові, забруднень.  ***Консистенція:*** м’язи щільні, пружні.  ***Категорія:*** перша.  ***Заборонено використовувати:*** м'ясо, заморожене більше одного разу, яке змінило колір на поверхні; м'ясо бугаїв; м'ясо яке не пройшло ветеринарного контролю.  ***Колір:*** колір м’язової тканини від блідо – рожевого до червоного кольору в залежності від видової приналежності.  ***Запах:*** властивий доброякісному м’ясу притаманному даному виду, без стороннього запаху .  ***Оцінка якості:*** М'ясо яловичини оцінюється за вимогами відповідних нормативних документів. Якість товару, що поставляється підтверджується відповідними документами виробника(посвідченням якості, декларації виробника тощо). Твар, що постачається, повинен супроводжуватися документами, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, відповідність державним стандартам(ґатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації та збереження. Номер партії, дата виготовлення товару повинна співпадати з супровідними документами.  ***Термін придатності*** від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки (не менше, ніж): не менше 80 %.  ***Товар повинен відповідати*** показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», вказаним стандартами.  ***Продукція повинна транспортуватись*** у спеціалізованому транспорті, з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування. Водій транспорту, а також особи, що супроводжують продукти і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі чинну медичну книжку з результатами проходження обов’язкових медичних оглядів. |  |
| **2.** | Філе куряче с/м | **Філе куряче с/м** повинно мати добре розвинену м’язову тканину:  ***Зовнішній вигляд м’яса:*** Філе куряче с/м повинно бути з чистою поверхнею, зовнішня поверхня суха, не завітрена, без згустків крові, без залишків пір’я, не ушкодженим, без льодяної глазурі та снігу, з повністю видаленим оперінням, добре знекровлене, без плям. Філе куряче с/м повинно бути розфасоване та упаковане у харчову поліетиленову плівку в гофровані ящики фасовкою 15 кг. Пакувальний матеріал повинен використовуватися вперше і задовольняти санітарно-гігієнічні вимоги та відповідати вимогам ДСТУ.  ***Консистенція:*** м’язи щільні, пружні.  ***Категорія:*** перша.  ***Заборонено використовувати:*** Філе куряче с/м, заморожене більше одного разу, яке змінило колір на поверхні; м'ясо птиці, яке не пройшло ветеринарного контролю.  ***Колір:*** властивий даному різновиду птиці .  ***Запах:*** без сторонніх запахів .  ***Маркування:*** Споживче маркування, відповідно до вимог ДСТУ3143:2013, наносять безпосередньо на паковання чи етикетку, таким чином, щоб виключити можливість багаторазового використання після розпакування продукції. Для замороженого та глубокозамороженого Філе курячого с/м на паковані необхідно вказати: «Не заморожувати повторно після розморожування» або «Не підлягає повторному заморожуванню» .  ***Оцінка якості:*** Філе куряче с/м оцінюється за вимогами ДСТУ 3143:2013 та інші актуальні (що діють на дату оголошення закупівлі) редакції національних та міжнародних стандартів, їх зміни та доповнення.  ***Термін придатності*** від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки (не менше, ніж): не менше 80 %.  ***Товар повинен відповідати*** показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", вказаним ДСТУ.  ***Продукція повинна транспортуватись*** у спеціалізованому транспорті з холодильним обладнанням з відповідною температурою та вологістю, згідно з правилами перевезення швидкопсувних продуктів харчування , з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування. Водій транспорту, а також особи, що супроводжують продукти і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі чинну медичну книжку з результатами проходження обов’язкових медичних оглядів. |  |
| **3.** | Курчата бройлерніс/м(1 кат.) | **Курчата бройлерні с/м (1 кат.)**повинні мати добре розвинену м’язову тканину:  ***Зовнішній вигляд м’яса:*** М'ясо птиці повинно бути з чистою поверхнею, зовнішня поверхня суха, не завітрена, без згустків крові, без залишків пір’я, не ушкодженим, жировий шар не повинен виступати за м’язову тканину більше, ніж на 1 см, без льодяної глазурі та снігу, з повністю видаленим оперінням, добре знекровлене, без плям. М'ясо птиці повинно бути розфасоване та упаковане у харчову поліетиленову плівку в гофровані ящики фасовкою 15 кг. Пакувальний матеріал повинен використовуватися вперше і задовольняти санітарно-гігієнічні вимоги та відповідати вимогам ДСТУ.  ***Консистенція:*** м’язи щільні, пружні.  ***Категорія:*** перша.  ***Заборонено використовувати:*** м'ясо птиці, заморожене більше одного разу, яке змінило колір на поверхні; м'ясо птиці, яке не пройшло ветеринарного контролю.  ***Колір:*** властивий даному різновиду птиці .  ***Запах:*** без сторонніх запахів .  ***Маркування:*** Споживче маркування, відповідно до вимог ДСТУ3143:2013, наносять безпосередньо на паковання чи етикетку, таким чином, щоб виключити можливість багаторазового використання після розпакування продукції. Для замороженого та глубокозамороженого м’яса птиці на паковані необхідно вказати: «Не заморожувати повторно після розморожування» або «Не підлягає повторному заморожуванню» .  ***Оцінка якості:*** М'ясо птиці оцінюється за вимогами ДСТУ 3143:2013 та інші актуальні (що діють на дату оголошення закупівлі) редакції національних та міжнародних стандартів, їх зміни та доповнення.  ***Термін придатності*** від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки (не менше, ніж): не менше 80 %.  ***Товар повинен відповідати*** показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", вказаним ДСТУ.  ***Продукція повинна транспортуватись*** у спеціалізованому транспорті з холодильним обладнанням з відповідною температурою та вологістю, згідно з правилами перевезення швидкопсувних продуктів харчування , з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування. Водій транспорту, а також особи, що супроводжують продукти і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі чинну медичну книжку з результатами проходження обов’язкових медичних оглядів. |  |