**Додаток № 2**

**Технічна специфікація**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| п/п | Найменування товару | Кількість | Одиниця виміру |
| 1 | Яловичина | 100 | кг |
| 2 | Філе куряче | 1200 | кг |
| 3 | Свинина | 300 | кг |

**М'ясо яловичини свіже охолоджене (лопаткова частина)** Відповідно до ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України. М'ясо (свіже) охолоджене вищого ґатунку четвертоване. М'ясо від рожевого до червоного кольору, поверхня якого не завітрена та без ослізлювання. Запах доброякісного м'яса без стороннього запаху. Без ГМО. Продукція повинна постачатися у груповому пакуванні з відповідним маркуванням. На упаковці повинен бути ярлик із зазначенням виробника, терміну виготовлення, придатності та маси (данні повинні збігатися з посвідчення про якість). Обов'язкова наявність посвідчення про якість. Залишковий термін придатності на момент постачання товару не менше 80% загального терміну зберігання. Повинно відповідати діючим вимогам ДСТУ, Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та іншим вимогам законодавства в сфері обігу харчових продуктів.

 **М'ясо свинини свіже охолоджене (лопаткова частина)** Зовнішній вигляд м’яса свіжого: має кірочку підсихання світло-рожевого чи блідо-червоного кольору, жир м’який, менше 15 грамів жиру на 100 грамів м’яса. На розрізі м'ясо щільне, пружне, запах специфічний, властивий кожному типу свіжого м’яса. Не допускається наявність згустків крові, пошкоджень поверхні, забруднень. Не допускається завозити м’ясні обрізки. М’ясо повинно бути одержано від забою здорової тварини, заготовленої у господарстві і адміністративній території вільних від хвороби тварин. Кількість плівок, сухожиль жиру/сальної плівки не більше 5% від маси. Обов’язкова наявність маркування із зазначенням виробника та місце розташування потужностей виробництва, дату виготовлення, умови зберігання . Обов'язкова наявність посвідчення про якість. Залишковий термін придатності на момент постачання товару не менше 80% загального терміну зберігання. Повинно відповідати діючим вимогам ДСТУ, Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та іншим вимогам законодавства в сфері обігу харчових продуктів.

**Філе куряче охолоджене** Зовнішній вигляд: складається з м'язової тканини цілої/половини грудини без шкіри. Ребра з прилеглим реберним м'ясом видалені. Без згустків крові, з чистою поверхнею. Зовнішня поверхня суха, не завітрена. М’ясо обрізне від жиру. З повністю видаленим оперенням. Запах: свіжий без сторонніх запахів. Колір: блідо-рожевий. Продукція повинна відповідати ветеринарно-санітарним вимогам та нормативній документації (ТУ, ДСТУ). Термін зберігання при температурі 00С - +20С не більше 7 діб. Обов’язкова наявність маркування із зазначенням виробника та місце розташування потужностей виробництва, дату виготовлення, умови зберігання . Обов'язкова наявність посвідчення про якість. Залишковий термін придатності на момент постачання товару не менше 80% загального терміну зберігання. Повинно відповідати діючим вимогам ДСТУ, Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та іншим вимогам законодавства в сфері обігу харчових продуктів.

***Загальні вимоги:***

Умови поставки: партіями, за заявками Замовника, протягом 2024 року або до повного виконання сторонами договірних зобов’язань. Доставка товару виконується силами і за рахунок Учасника.

Товар повинен бути свіжим та якісним, не повинен містити небезпечні для організму речовини, до складу яких входять штучні барвники, консерванти, ароматизатори, ГМО, тощо.

Термін придатності (кінцевий строк споживання) на момент поставки – не менше 80 % від терміну визначеного виробником

Товар повинен бути фасований у тару із матеріалів, дозволених до застосовування центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

Замовник має право при поставці кожної окремої партії товару вимагати проведення незалежної експертизи та лабораторних досліджень щодо якісних показників товару та їх відповідності вимогам замовника за рахунок Учасника. В такому випадку Учасник зобов’язаний вжити заходів щодо забезпечення відбору та доставки проб товару до лабораторії та здійснити оплату відповідних лабораторних досліджень на умовах та у строки, визначені замовником. Замовник залишає за собою право вибору лабораторії, що здійснюватиме дослідження товару щодо якісних показників. Учасник повинен скласти та надати відповідний гарантійний лист в складі тендерної пропозиції.

Транспортний засіб для перевезення товару повинен бути чистим та проходити санітарну обробку з використанням засобів чищення та/або дезінфекції. Водії та особи супроводжуючі товар повинні мати медичну книжку з результатами медичного огляду та санітарний одяг.

*Примітка:*

*\* у разі, коли в описі предмета закупівлі містяться посилання на конкретні торговельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника, то разом з цим враховувати вираз "або еквівалент"*

*\*\*В зв’язку із збройною агресією росії проти України товари російського та білоруського виробництва Замовником розглядатись не будуть!!!!*