**Додаток №2**

**ТЕХНІЧНАСПЕЦИФІКАЦІЯ**

*В місцях де технічна специфікація містить посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб’єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва, вважати вираз "або еквівалент".*

***Місце поставки товарів: заклади дошкільної освіти Щирецької селищної ради:***

* ***ЗДО №1 – смт Щирець: 81160, смт Щирець, вул. Острівська, 2***
* ***ЗДО №2 - смт Щирець: 81160, смт Щирець, Шашкевича, 43a.***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **з/п** | **Найменування предмета закупівлі** | **Од. виміру** | **К-ть** |
| 1 | Яловичина охолоджена | кг | 231 |
| 2 | Свинина охолоджена | кг | 452 |

1. Постачання товару відбувається відповідно до заявок замовника партіями, спеціальним транспортом постачальника починаючи з 7:30 години і протягом дня поставки. Поставка товару здійснюється в день зазначений в замовленні Покупця, про що надається лист-згода у складі пропозиції.

2. Розрахунок за поставлений товар – у безготівковій формі.

3. Разом з кожною партією товару повинна надаватися супровідна первинна документація (накладна, сертифікат відповідності чи якісне посвідчення, чи інший документ, що підтверджує їх походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів, санітарно-гігієнічним вимогам). Такий документ повинен бути діючим з урахуванням терміну реалізації товару.

4. Завантаження та вивантаження товару здійснюється представниками Учасника.

5. Всі поставленні товари повинні відповідати вимогам Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР, нормативно-технологічній документації, встановленим санітарно-гігієнічним нормам, нормам стандартизації і сертифікації та супроводжуватись відповідними документами, що підтверджують їх якість та придатність до використання.

6. Товар має постачатися з терміном придатності не менше 80% загального терміну зберігання.

7. При поставці товару, учасник повинен дотримуватися температурного режиму.

8. Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час поставки. Упаковка має містити всю необхідну інформацію про товар, згідно вимог чинного законодавства.

9. Учасник у складі тендерної пропозиції повинен надати оригінал або копію: декларації виробника або посвідчення про якість.

10. Якщо поставлений товар не буде відповідати своїм якісним характеристикам, постачальник повинен замінити товар своїми силами і за свій рахунок протягом 8 годин.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Код ДК 021:2015 - 15110000-2 – М’ясо (Яловичина охолоджена, свинина охолоджена, печінка яловича)** | | |
| **Найменування та характеристики товару** | **Одиниця виміру** | **Загальна кількість** |
| Яловичина охолоджена | кг | 231 |
| Свинина охолоджене | кг | 452 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Яловичина охолоджена** | Технічні вимоги | Термообробка: свіже (охолоджене). |
| Якість:ДСТУ 46.019-2002 |
| Оцінка якості:   * м’ясо охолоджене, без великої кількості жиру, м’ясо упруге, при натискуванні швидко приймає первинну форму; * не допускаються дрібні шматки та обрізки; * м’ясо яловичини першого ґатунку |
| Вимоги до пакетування:транспортування тільки в спеціальних ящиках. |
| Харчові характеристики та маркування | Без ГМО. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України, ДСТУ, ГОСТ, нормам харчування. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Свинина охолоджена** | Технічні вимоги | Термообробка: свіже (охолоджене). |
| Якість:ДСТУ 46.019-2002 |
| Оцінка якості:   * м’ясо охолоджене, без великої кількості жиру, м’ясо упруге, при натискуванні швидко приймає первинну форму; * не допускаються дрібні шматки та обрізки; * м’ясо свинини має бути вищого або першого ґатунку |
| Вимоги до пакетування:транспортування тільки в спеціальних ящиках. |
| Харчові характеристики та маркування | Без ГМО. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України, ДСТУ, ГОСТ, нормам харчування. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Керівник організації – учасника процедури закупівлі або інша уповноважена посадова особа** | *(підпис) МП (за наявності)* | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *(ініціали та прізвище)* |