**Додаток № 2 до Оголошення**

**про проведення спрощеної закупівлі**

**Технічне завдання**

**на закупівлю товару «код ДК 021:2015 - 03140000-4 «Продукція тваринництва та супутня продукція» (Яйця)»**

**ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:**

1. Строки постачання: до 31.12.2022 року.

Продукція харчової промисловості, має постачатися дрібними партіями у кількості та асортименті згідно з заявками уповноважених осіб Замовника;

2. Технічні вимоги:

- продукція харчової промисловості повинна постачатися у спеціальному транспорті з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування.

3. При виявленні Замовником дефектів, простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Постачальник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника в найкоротші терміни.

4. Учасник визначає ціну на товар, який він пропонує поставити за Договором, з урахуванням податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, а також витрат на страхування, транспортування, завантажування, розвантажування та інших витрат, визначених законодавством.

5. Для підтвердження відповідності цінової пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником, учасник повинен надати наступні документи:

а) копія декларації виробника (посвідчення про якість) на запропонований товар, завірена печаткою виробника або іншого документу, що підтверджує якість товару;

**ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ:**

1. **Яйце куряче – 22000 шт.**

**Назва: яйце куряче харчове столове другої категорії С2, фасоване у горбкуваті гофровані прокладки з чарунками.**

**Харчові столові** (до них належать яйця, які зберігаються за температури від 0 до 20 ℃ не більше ніж 25 діб, не враховуючи дня знесення)

**Другої категорії** (вага одного яйця від 45 до 52,9 г, не менше 45 г, маса 10 яєць не менше 460 г), **умовне позначення, тобто маркування С2.**

**Показники якості**:

Шкаралупа – чиста, непошкоджена, без видимих змін структури, без слідів крові чи посліду. Дозволені поодинокі цятки, плями або смуги від транспортної стрічки площею не більше ніж 1/8 поверхні.

Білок – чистий, щільний, світлий, прозорий, без сторонніх домішок.

Жовток – ледь видимий під час овоскопування, контури не окреслені, займає центральне або злегка зміщене положення, може злегка рухатися під час обертання яйця, без кров’яних плям або смужок.

Повітряна камера – може бути деяка рухливість, висота камери не більше ніж 6 мм.

Запах вмісту яйця – природний, без стороннього затхлого чи гнилосного запаху.

**Заборонено постачати** яйця із «зеленою гниллю», яйця з пліснявою, які мають сірувато-чорні плями, переважно на межі повітряної камери, та тріщини у шкарлупі, яйця з «кров’яним кільцем», з «красюком», з «великими плямами», «затхлі», «міражні яйця», «тумаки».

**Фасування –** Яйця укладають у горбкуваті гофровані прокладки з чарунками та розміщують в картонні ящики.

**Кожна партія яєць повинна супроводжуватися товарно-транспортною накладною, ветеринарним документом, та документом про якість.**