***Додаток 2***

***до тендерної документації***

**Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні**

**характеристики предмета закупівлі.**

***ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ***

1. Предмет закупівлі (товар), умови його постачання повинні відповідати вимогам: Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості 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. ***Копія сертифікату відповідності, та/або копію посвідчення про якість, та/або копія декларації виробника***, або інші документи, що засвідчують якість та безпеку товару, що закуповується.

2. Разом з кожною партією товару повинна надаватися супровідна первина документація (товарно-транспортна накладна, видаткова накладна, чи інший документ, що підтверджує походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів, санітарно-гігієнічним вимогам). Цей документ повинен бути чинним з урахуванням терміну реалізації товару. Учасник гарантує якість товару, що постачається Замовнику за договором про закупівлю протягом встановленого строку придатності товару, при умові дотримання Замовником умов зберігання.

3. Поставка товару здійснюється окремими партіями згідно заявки (замовлення) Замовника, ***протягом року (1 раз на тиждень з 08-00 до 17-00)****.* Замовлення на поставку відповідної партії товару подається Замовником у письмовій формі або електронним зв’язком, або в усній формі (по телефону). В замовленні обов’язково повинно бути вказано кількість продукції та асортимент. Поставка здійснюється заадресою: ***41300, Сумська область, Конотопський район, місто Кролевець, бульвар Шевченка, 59.*** Розвантажувальні роботи проводить постачальник. Строк придатності до споживання товару, що пропонується до постачання замовнику цих торгів, повинен становити не менше 80% (від дати виробництва).

4. Постачання товару повинно здійснюватись спеціалізованим транспортним засобом, призначеним та обладнаним для перевезення товару, що є предметом закупівлі, який має пройти санітарну обробку з дотриманням санітарних вимог.

5. Водії (експедитори) та всі працівники, які безпосередньо контактують з товаром обов’язково повинні мати особисту медичну книжку з відмітками про проходження медогляду.

6. Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції Учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим Замовником, Учасник повинен надати наступні документи:

1) *Лист* з описом якісних та функціональних характеристик предмету закупівлі, його екологічної чистоти та країну походження (назва; країна походження; повна назва виробника та його фактична адреса; конкретна торгівельна назва запропонованого предмета закупівлі; основні якісні характеристики, у тому числі відповідність стандартам, що визначені відповідними ДСТУ або/і ТУ; вид розфасовки (тару); спосіб і термін зберігання).

2) *гарантійний лист*, яким підтверджуються можливість поставки предмету закупівлі цих торгів у кількості, зі строками придатності та в терміни поставки, визначені Замовником по цих торгах.

3) на виконання вимог статті 25 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" Учасник повинен надати у складі тендерної пропозиції *копію експлуатаційного дозволу* на здійснення діяльності, пов’язаної з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів. Учасники, які провадять діяльність, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу, зобов’язані надати у складі тендерної пропозиції підтвердження реєстрації потужностей, які використовуються на будь-якій стадії виробництва та/або обігу харчових продуктів з посиланням на особистий реєстраційний номер у Державному реєстрі потужностей операторів ринку.

4) *копію акту* складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю стосовно додержання операторами ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами, виданого Держспоживслужбою та/або її територіальними підрозділами;

**Технічні вимоги до предмета закупівлі:**

*Код за ДК 021:2015 - 15110000-2 М’ясо**(Кури потрошені, м’ясо свинина на кістці обрізне без сала, печінка свиняча, сало )*

1. **Кури потрошені** - тільки кури вітчизняного виробництва, тушки не ушкоджені, цілі, в охолодженому (температура в товщі м'язів не перевищує від 0° до 4°С) або парному стані (температура в товщі м'язів не нижче 35°С), (м’язи тушки добре розвинуті, форма грудини округла, відкладання підшкірного жиру на грудині, животі та у вигляді суцільної смуги на спині, кіль грудної кістки не виділяється); за показниками відповідають ветеринарній довідці, по якості і безпечності відповідають встановленим державним стандартам (діючим ГОСТам , ДСТУ або ТУ та ТТУ); без залишків пір'я, без кровозатіків. Поверхня тушок чиста, не завітрена, без слизі, без стороннього запаху, блідо-рожевого кольору. На дотик пружні та еластичні. Напівфабрикати пакують без вакууму або під вакуумом в полімерні, плівкові матеріали, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами. Кожне пакування повинне мати маркування, на якому повинно бути позначено окрім загальних вимог клас або сорт м'яса, вид, категорія та його термічний стан, дата виробництва (число, місяць, рік) умови зберігання, номер партії, позначення стандарту.

2. **М’ясо свинина на кістці обрізне, без сала** - в охолодженому (температура в товщі м'язів не перевищує від 0° до 4°С) або парному стані (температура в товщі м'язів не нижче 35°С), з молодих туш; за показниками відповідає ветеринарній довідці, по якості і безпечності відповідає встановленим державним стандартам (діючим ГОСТам , ДСТУ або ТУ та ТТУ ); без наявності залишків крові, субпродуктів. Поверхня чиста, не завітрена, без слизу, без стороннього запаху. Колір від рожево-молочного до рожевого. На дотик пружне та еластичне. Напівфабрикати пакують без вакууму, або під вакуумом в полімерні, плівкові матеріали, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами. Кожне пакування повинне мати маркування, на якому повинно бути позначено окрім загальних вимог клас або сорт м'яса, вид, категорія та його термічний стан, дата виробництва (число, місяць, рік) умови зберігання, номер партії, позначення стандарту.

3. **Печінка свиняча** - упаковка, без ознак відставання та механічних пошкоджень, повинна відповідати ДСТУ та ТУ, містити етикетку із зазначенням дати виготовлення, пакування, терміну придатності та умов зберігання, а також відсутності ГМО. Печінка повинна відповідати органолептичним показникам, притаманним даному виду сировини, коричневого або світло-червоного кольору, чиста, звільнена від зовнішніх кровоносних судин, лімфатичних вузлів, залишків зв’язок, жиру, патологічних видозмінень, жовчного міхура, плям від розлитої жовчі та сторонніх прирізів, з наявністю незначних залишків жирової та з’єднувальних тканей, без сторонніх запахів. Великі шматки, без пороків, зачищена (без плівок та сухожилля), не дозволяється завозити обрізки. Заморожена печінка повинна бути поштучно або блоками висотою самої печінки. Консистенція пружна. Вітчизняного виробника.

**4. Сало** – присолене, чисте, не завітрене , без стороннього запаху, без згустків крові та забруднень, товщиною не менше 20 мм. Якість товару відповідно до вимог ДСТУ та/або ТУ. Напівфабрикати пакують без вакууму або під вакуумом в полімерні, плівкові матеріали, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами. Кожне пакування повинне мати маркування, на якому повинно бути позначено окрім загальних вимог клас або сорт сала, вид, категорія та його термічний стан, дата виробництва (число, місяць, рік) умови зберігання, номер партії, позначення стандарту. Учасник забезпечує таке пакування товару, яке необхідне для запобігання його пошкодженню або псуванню під час транспортування до кінцевого пункту призначення. Упаковка товару повинна відповідати діючим державним стандартам і правилам, забезпечувати захист і зберігання товару від пошкодження під час транспортування від місця завантаження до місця поставки (відвантаження). Тара, у якій доставляється товар (картонні або пластикові ящики та їх складові (перегородки, прокладки тощо), не є зворотною (поворотною) тарою. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі Законом України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", умовам ГОСТ, ДСТУ або ТУ, які діють на момент проведення процедури закупівлі. Якість товару при поставці повинна бути підтверджена відповідною документацією (документи повинні бути належної якості, з мокрою печаткою постачальника (у разі наявності)), які додаються до кожної видаткової накладної. У супровідних документах на продукти (товарно-транспортна накладна, якщо є - декларація виробника (якісне посвідчення), та інше) повинні бути вказані дата і година випуску продукту, а також година і дата його кінцевого терміну зберігання. Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки не менше 80 %. Кожна партія товару повинна супроводжуватись документом, який підтверджує його якість та безпеку. Документи, що супроводжують товар та упаковка товару повинна містити чітку інформацію про дату виготовлення товару. Продукція поставляється згідно заявки наданої Замовником.

*\*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".*

**З умовами технічного завдання ознайомлені, з вимогами погоджуємось**

*Посада, прізвище, ініціали, підпис уповноваженої особи учасника, завірені печаткою*

*(у разі використання)*