Технічна специфікація з інформацією про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі

1. Кількісні характеристики предмету закупівлі:

№п/п	Найменування товару	Одиниця виміру	Кількість
1	Тушки курчат бройлерів	кг	2760
2	Часті курчат бройлерів (чверті, стегнеця, гомілка)	кг	150
3	М'ясо яловичина (м'якоть)	кг	1400
4	М'ясо свинина (м'якоть)	кг	800
5	Печінка яловича	кг	150
6	Печінка птича	кг	300
7	Сало	кг	15

2. Технічні, якісні характеристики предмету закупівлі:

Технічні характеристики предмету закупівлі повинні відповідати Санітарним правилам для підприємств продовольчої торгівлі, технічним умовам та стандартам, передбаченим законодавством України.

Учасник повинен дотримуватись умов температурного режиму для продуктів харчування, які цього потребують при їх зберіганні та перевезенні.

Товар повинен мати відповідне пакування, яке забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування.

Учасник повинен дотримуватись строків придатності продуктів харчування.

Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно-правовими актами України (ДСТУ, тощо), обов’язково відповідати Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року №771/97-ВР (зі змінами) (надати сканований з оригіналу гарантійний лист за власноручним підписом уповноваженої особи Учасника та завірений печаткою (за наявності та у разі її використання)).

Учасник повинен надати в складі тендерної пропозиції скановану з оригіналу довідку за власноручним підписом уповноваженої особи Учасника та завірену печаткою (за наявності та у разі її використання), в якій гарантує, що при кожній поставці товару буде надавати Замовнику копії супровідних документів, що підтверджують якість та безпечність товару (декларацію виробника (імпортера) та/або висновок державної санітарної епідеміологічної експертизи на продукцію та/або сертифікат відповідності, та/або копію посвідчення про якість, та/або копію результату дослідження показників хімічної та мікробіологічної безпеки харчових продуктів та інші документи, що передбачені чинним законодавством України).