**Додаток № 4 до тендерної документації**

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

**у тому числі відповідна технічна специфікація**

**М'ясо (Код ДК 021:2015: 15110000-2 М'ясо)**

**(Філе куряче заморожене - Код ДК 021:2015: 15112130-6 Курятина;**

**М'ясо свинини заморожене (лопаткова частина без кістки)– Код ДК 021:2015: 15113000-3 Свинина)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Найменування | Технічні характеристики | Кількість |
| **Філе куряче заморожене** | Філе не нижче 1 категорії. Заморожене.Філе куряче має бути виготовлене за технологічною інструкцією з дотриманням ветеринарно-санітарних правил. Заморожене не більше одного разу. Після розморожування без сторонніх запахів та присмаків.Поверхня біло-рожевого кольору, добре знекровлена, чиста. Жир відсутній. Тканина м’яз щільна, пружна, злегка волога, але не липка. Філе без кісток та шкіри, синців, з чистим характерним для філе запахом, повинно відповідати вимогам стандарту за вгодованістю та якістю обробки.Не допускається наявність ознак псування, ослизнення тощо, без наповнювання будь-якими хімічними речовинами.Згідно з ветеринарним законодавством та санітарно-епідеміологічними вимогами, бути доброякісним, розсортованим в тару-обладнання та спеціалізовані контейнери згідно з чинними нормативними документами та інші види тари і пакувальних матеріалів, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров’я України 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. | 1 635 кг. |
| **М'ясо свинини заморожене (лопаткова частина без кістки)** | М’ясо не нижче 1 категорії. Заморожене.Зовнішній вигляд – м’ясна м’якоть великими шматками, без кісток у вакуумній упаковці.Заморожене не більше одного разу. Після розморожування без сторонніх запахів та присмаків.Поверхня рівна, незавітрена, без ослизнювання, зачищена від сухожиль і грубих поверхневих плівок, краї зарівнені, без бахромок. Колір – від рожевого до червоного. Запах – характерний для доброякісного м’яса, без стороннього запаху. Консистенція – ніжна, м’яка повинна відповідати вимогам стандарту за вгодованістю та якістю обробки.Згідно з ветеринарним законодавством та санітарно-епідеміологічними вимогами, бути доброякісним, розсортованим в тару-обладнання та спеціалізовані контейнери згідно з чинними нормативними документами та інші види тари і пакувальних матеріалів, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров’я України 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.  | 445 кг. |

**Товар, що постачається повиннен відповідати вимогам державних стандартів, іншій нормативно-технічній документації, а також вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування.**

**Кожна партія товару має супроводжуватися документами (товарно-транспортною накладною та документами, які засвідчують якість та безпеку даного виду товару).**

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про дитяче харчування», спільних наказів МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 р. № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах», постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. №305 «Про затвердженнянорм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

Поставка (передача) товару здійснюється дрібними партіями, (спеціально обладнаним транспортом Учасника-переможця з дотриманням санітарно-гігієнічних умов зберігання та перевезення товару), згідно наданих заявок Замовником.

1. Доставка до місця поставки товару, навантаження та розвантаження, здійснюється Учасником за його власний рахунок та входить до ціни товару.
	1. Водій транспорту, а також особи, що супроводжують продукти в дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи (за наявності таких осіб), повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов’язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом.

При виявленні неякісного товару, складається акт відповідно до вимог діючого законодавства. Неякісний товар підлягає заміні до кінця робочого дня у день поставки, але не пізніше 16:00 год. У цей же строк Учасник здійснює допоставку партії товару, якщо товари поставлені Замовнику в кількості меншій, ніж вказано в його заявці. Всі витрати, пов’язані із заміною неякісних товарів або допоставку товарів (транспортні витрати та ін.) несе Учасник.

1. **Учасник надає у складі своєї тендерної пропозиції наступні документи, які підтверджують якість та безпечність запропонованого товару**

1) Документ (інформація, тощо) про присвоєння особистого реєстраційного номеру потужності оператора ринку із зазначенням такого номеру.

2) Сканована копія оригіналу експлуатаційного дозволу  Учасника або його контрагента, виданого відповідним органом, який має такі повноваження, відповідно до ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року № 771/97-ВР **(при постачанні харчових продуктів тваринного походження, які потребують дотримання температурного режиму та не можуть зберігатися при температурі вище 10 °C)**.

3) Документ, що підтверджує впровадження системи НАССР на потужності оператора ринку, а саме сканована копія діючого оригіналу сертифікату, виданого акредитованим органом сертифікації, яким посвідчується, що система управління безпечністю харчових продуктів відповідає ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018 IDT), **чинний на дату розкриття тендерних пропозицій.**

4) Сканована копія Сертифікату на систему управління якістю Учасника або його контрагента. Вимоги ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT), виданого відповідним органом, який має такі повноваження, **чинний на дату розкриття тендерних пропозицій** (відповідно до ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року № 771/97-ВР).

5) Сканована копія оригіналу акту перевірки Держпродспоживслужби учасника, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного нагляду (контролю) щодо додержання оператором ринку вимог законодавства.

6) Скановані копії документів на предмет закупівлі, що засвідчують якість та безпеку запропонованого товару (копії сертифікатів відповідності та/або копії сертифікатів якості та/або копії висновків санітарно-епідеміологічної експертизи на предмет закупівлі та/або копія декларації виробника, та/або копія посвідчення якості, та/або інші документи, що підтверджують якість предмету закупівлі), **які є чинними на дату розгляду пропозицій**.

7) Сканована копія/копіїї орігіналу/ів договору/ів на проведення **санітарної обробки (дезінфекції) автотранспорту** та **(дезінфекції та дератизації) приміщень** та сканована копія/копіїї орігіналу/ів актів **санітарної обробки (дезінфекції) автотранспорту** та **(дезінфекції та дератизації) приміщень**, які пристосовані для виробництва/зберігання продуктів харчування та відповідають вимогам санітарного законодавства на 2023 р..

8) Сканована копія оригіналу особової медичної книжки водія спеціалізованого транспортного засобу. Строк дії обов’язкового медичного огляду повинен бути дійсним відповідно до положень чинного законодавства.

9) Сканована копія оригіналу особової медичної книжки осіб (експедиторів), що супроводжують продукти в дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи (за наявності таких осіб). Строк дії обов’язкового медичного огляду повинен бути дійсним відповідно до положень чинного законодавства.

Учасники можуть додатково надавати у складі пропозицій інші документи та інформацію, які на їх думку, підтверджують відповідність пропозицій технічним, якісним та іншим характеристикам (вимогам) предмета закупівлі, передбаченим у цьому Додатку.