**Додаток №2**

**до тендерної документації**

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯІСНІ, ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

**Код ДК 021:2015 - 15110000-2 «М'ясо» (М'ясо свинини, м'ясо яловичини, філе куряче,стегно свійської птиці, м'ясо телятини)**

**ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:**

**1.** Строки постачання: з 01.01.2024 року до 31.12.2024 року.

2. Постачання товару проводиться згідно заявок Замовника згідно графіку поставки, а саме до 14:00 год. (крім вихідних та святкових днів) не менше ніж 2 рази на тиждень (крім вихідних та святкових днів). за адресою:

|  |  |
| --- | --- |
| Заклад дошкільної освіти «Калинонька» | вул. Незалежності, 22, смт Люблинець, Ковельського району, Волинської області |
| Заклад дошкільної освіти «Казка» | вул. Відродження, 57, с. Мощена, Ковельського району, Волинської області |
| ОНЗ «Люблинецький ліцей» | вул. Незалежності, 36, смт Люблинець, Ковельського району, Волинської області |
| Мощенська гімназія – філія ОНЗ «Люблинецький ліцей» | вул. Відродження, 60, с. Мощена, Ковельського району, Волинської області |
| Старокошарівський ліцей | вул.Молодіжна,6 , с.Старі Кошари, Ковельського району, Волинської області |

3. Кількість товару - 5585,00 кг.

Продукція харчової промисловості повинна постачатися спеціалізованим транспортом постачальника (фургон, рефрижератор) з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування. Згідно санітарно - гігієнічних норм, транспортування товару здійснюється спеціальним автотранспортом Постачальника, який має пройти санітарну обробку. Для підтвердження такої вимоги Учасник у складі пропозиції повинен надати **документ**, що підтверджує проходження автотранспортом санітарної обробки , наприклад: договір, рахунок, акт, квитанція, тощо.

При виявленні Замовником дефектів, простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Постачальник замінить товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника в найкоротші терміни про що в складі тендерної пропозиції надає **гарантійний лист**.

Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції Учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим Замовником, Учасник повинен надати наступні документи: **копія декларації виробника або посвідчення про якість,** виданого на запропонований товар, у якому повинно бути вказано інформацію про найменування товару, посилання на ДСТУ або ТУ У;

На виконання вимог статті 25 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" Учасник - виробник повинен надати у складі тендерної пропозиції **копію експлуатаційного дозволу** на здійснення діяльності, пов’язаної з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження. 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. Якщо Учасник не є виробником то у такому випадку у складі пропозиції додатково надається копію експлуатаційного дозволу на здійснення діяльності, пов’язаної з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження, який виданий на виробника запропонованого товару

**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, виданогов строк що не перевищує 12 місяців до дати проведення закупівлі;

**Копії документів,** що підтверджують впровадження, застосування та постійну дію на підприємстві Виробника і Постачальника процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках стосовно предмета закупівлі (**наприклад копію** сертифікату на систему управління безпечністю харчових продуктів, який відповідає вимогам ДСТУ ІSO 22000:2019 (ISO 22000:2005) НАССР.)

Вимоги до маркування продукції : ярлик на державній мові із зазначенням назви виробника , дати виготовлення, строки та умови зберігання, вміст продукту та інші показники в залежності від виду товару.

**ЯКІСНІ ВИМОГИ:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | Найменування, кількість | Характеристика | Опис товару та його відповідність нормативним документам | Умови поставки | |
| **1** | М'ясо свинини охолоджене,-660 кг | М'ясо свіже має бути вільне від кісток, без шкіри, без прошарків сала.  1 категорія без кісток.  М'ясо охолоджене, без великої кількості жиру, м'ясо пружне, при натисканні швидко приймає первинну форму, без кісток.  Зовнішній вигляд, запах і колір притаманні даному виду сировини. М’язи пружні, еластичні, поверхня не зволожена. Не допускається наявність згустків крові, пошкоджень поверхні, забруднень, зміна кольору. М'ясо повинно бути одержано від забою здорової тварини, заготовленої у господарстві і адміністративній території, вільних від хвороб тварин.  Товар має бути натурального походження. | Згідно діючих ДСТУ, ТУ | | Спеціалізованим транспортом Постачальника  Вид тари, упаковки – спеціальна тара-ящики для харчових продуктів | |
| **2** | М'ясо яловичини, охолоджене-25кг | М'ясо яловичина І категорії безкісткове. М’якуш охолоджений, отриманий від спинної, поперекової, тазостегнової та лопаткової частин туш. Не допускаються дрібні шматки та обрізки. (не дозволяється завозити м’ясні обрізки) Шматок повинен бути без згустків крові. На шматках м’яса не повинно бути залишків внутрішніх органів, забруднень. Зовнішня поверхня суха, не завітрена. Поверхня м’яса рівна , зачищена від сухожиль і грубих поверхневих плівок, без кісток, без хрящів, судинних пучків і грубої сполучної тканини . Консистенція – ніжна, м’яка. Без синтетичних барвників, ароматизаторів, консервантів. Без ГМО, без перевищеного вмісту хімічних речовин, що має бути зазначено на упаковці. Колір від – світло – червоного до червоного. Запах, властивий доброякісному м’ясу, без сторонніх запахів і ознак псування. До постачання придатне тільки м’ясо тварин, забій яких здійснюється на бойні або м’ясокомбінаті, які мають відповідні дозволи санітарно-епідеміологічної станції та ветеринарної служби. Відтиски клейм (штампів) на кожному шматку м’яса обов’язкові. | Згідно діючих ДСТУ, ТУ | | Спеціалізованим транспортом Постачальника  Вид тари, упаковки ,спеціальна тара | |
| **3** | Філе куряче, охолоджене-400 кг | Охолоджені. Напівфабрикат натуральний, охолоджений. М'ясо обрізне від жиру, свіже без сторонніх запахів, на розрізі злегка вологе, блідо-рожевого кольору. Поверхня білувато-жовтого кольору. Маса від 0,250 кг,без хребтової кістки Товар без ГМО. | ДСТУ 3143:2013 | | Спеціалізованим транспортом Постачальника  Вид тари, упаковки – спеціальна тара | |
| **4** | Стегно свійської птиці охолоджені-700 кг | Охолоджене.М'ясо обрізне від жиру, свіже без сторонніх запахів, на розрізі злегка вологе, блідо-рожевого кольору. Першої категорії зовнішня поверхня суха, не завітрена, запах властивий доброякісному м’ясу птиці, без сторонніх запахів. | ДСТУ 3143:2013 | | Спеціалізованим транспортом Постачальника  Вид тари, спеціальна тара | |
| **5** | М'ясо телятини охолоджене - 200 кг | М’якуш телятини з тазостегнової і лопаткової частини туші з видаленою сполучною тканиною, охолоджена (температура в товщі м’язовій тканини — 0...4 °С), І категорії. Поверхня чиста, не завітрена, без ослизнювання, без бахромок, краї зарівнені. | Згідно діючих ДСТУ, ТУ | | Спеціалізованим транспортом Постачальника  Вид тари, спеціальна тара | |