***Додаток 3***

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

**Кількісні характеристики предмету закупівлі:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Найменування товару** | **Одиниця виміру** | **Кількість** | **Технічні вимоги** |
| 1 | **М'ясо свинини лопатка без кісток (охолоджене)** | кг | 1200 | **Категорія:** І категорія.**Якість:** відповідно ДСТУ, ТУ У тощо **Термообробка:** охолоджене**Вимоги до пакетування:** транспортування тільки в спеціальних ящиках та в вакуумній упаковці**Оцінка якості:** М’ясо-свинини охолоджене без кістки і без сала, м’ясна пісна м’якоть, у вигляді шматків різної величини. Із зовнішньої сторони шар сала товщиною не більше ніж 5 мм. Поверхня м’яса рівна, чиста, незавітрена, без ослизнювання, без бахромок, краї зарівнянні, м'ясо зачищене від сухожиль і грубих поверхневих плівок. Наявність хрящів і дрібних кісточок не допускається. **Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки (не менше, ніж):** не менше 80%.**Колір:** від рожевого до червоного. **Запах:** доброякісного м’яса, без стороннього запаху. Якість товару повинна відповідати вимогам відповідних діючих нормативних документів.Постачальником постачається тільки м'ясо тварин, забій яких здійснюється на бойні або м’ясокомбінаті, які мають відповідні дозволи санітарно-епідеміологічної станції/ветеринарної служби (дозвіл надається при кожній поставці).**Тара, упаковка:** товар повинен передаватися Покупцю в упаковці, яка відповідає характеру товару, забезпечує цілісність та збереження його якості під час перевезення. Кожна одиниця упаковки забезпечується маркувальним ярликом: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. |
| 2 | **М'ясо яловичини задня частина без кісток (охолоджене)** | кг | 1200 | **Категорія:** 1 категорія.**Якість:** відповідноДСТУ, ТУ У тощо **Термообробка:** охолоджене.**Вимоги до пакетування:** транспортування тільки в спеціальних ящиках.**Оцінка якості:** м'ясо охолоджене, без великої кількості жиру, м'ясо упруге, при натискуванні швидко приймає первинну форму. Не допускаються дрібні шматки та обрізки.**Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки (не менше, ніж):** не менше 80%.**Колір:** від рожевого до червоного. **Запах:** доброякісного м’яса, без стороннього запаху. Якість товару повинна відповідати вимогам відповідних діючих нормативних документів.Постачальником постачається тільки м'ясо тварин, забій яких здійснюється на бойні або м’ясокомбінаті, які мають відповідні дозволи санітарно-епідеміологічної станції/ветеринарної служби (дозвіл надається при кожній поставці).**Тара, упаковка:** товар повинен передаватися Покупцю в упаковці, яка відповідає характеру товару, забезпечує цілісність та збереження його якості під час перевезення. Кожна одиниця упаковки забезпечується маркувальним ярликом: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. |
| 3 | **Стегно куряче зі спинкою (охолоджене)** | кг | 700 | Стегно куряче зі спинкою охолоджене, без стороннього запаху, не повинно бути забруднень. Не повинен містити шкідливих та токсичних речовин, без ознак зіпсованості, слизкості. Товар не повинен містити небезпечні для організму речовини, в т.ч. штучні барвники, консерванти, ароматизатори, ГМО, тощо. Показники якості повинні відповідати вимогам нормативної документації. Якість повинна відповідати ТУУ ДСТУ, ТУ У тощо. При наявності п/ет пакування, на кожній упаковці повинна бути наклейка, етикетка з чинною документацією. Товар фасований у тару картонні коробки. Тара повинна бути без ознак талості та механічних пошкоджень. Тара з обов’язковим маркуванням. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів". Сертифікат якості на кожну поставку повинен бути діючим з урахуванням терміну реалізації та чітко відповідати змісту маркування на пакувальній тарі. |
|  | **Всього:** | **кг** | **3100** |

**2. Технічні характеристики та вимоги:**

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

2.2. Дотримання умов температурного режиму для продуктів харчування, які цього потребують при їх зберіганні та перевезенні.

**3. Документи та дані, що підтверджують якісні характеристики предмету закупівлі:**

3.1. Якісні характеристики предмету закупівлі повинні відповідати Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №771/97-ВР (зі змінами), стандартам, державним стандартам, передбаченим законодавством України.

3.2. Дотримання строків придатності продуктів харчування.

3.3. Копію висновку державної санітарної епідеміологічної експертизи на продукцію та/або копію сертифікату відповідності, та/або копію посвідчення про якість, та/або копію декларації виробника, або інші документи, що засвідчують якість та безпеку товару, що закуповується.

**Вимоги до постачання продуктів харчування:**

1. Постачання здійснюється спеціальним автотранспортом.

2. Продукти харчування постачаються за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність та якість; відповідність державним стандартам. Продукти харчування повинні мати маркування у відповідності до вимог законодавства України (фасовані - на одиниці пакування; не фасовані - на транспортній тарі). Маркування забезпечується на підставі вимог Технічного регламенту щодо маркування продуктів харчування та ТУУ, ДСТУ. До постачання допускається продукція, строк придатності до споживання якої сплинув не більше ніж на 80%.

3. Продукція поставляються згідно заявок наданих Замовником.

4. Продукція постачається щотижня в залежності від потреб замовника. В нагальних потребах учасник повинен мати можливість поставити чи провести заміну продукції неналежної якості протягом 3-х годин з отримання замовлення.

5. Без наявності супровідних документів щодо якості та безпеки, а також маркування, передбаченого чинним законодавством, продукція не приймається.

**Учасник повинен надати наступні документи у складі власної тендерної пропозиції:**

Копія договору з лабораторією про надання послуг у сфері охорони здоров’я у специфікації до якого має бути вказано наступне найменування об’єкту дослідження: «Лабораторні дослідження харчових продуктів та продовольчої сировини по санітарно-хімічним показникам, договір повинен бути зі строком дії до 31.12.2024р.

Копію чинного сертифікату на систему управління безпечністю харчових продуктів (ДСТУ ISO 22000:2019 виданий органом із сертифікації, акредитованого НААУ на ім’я Учасника (надати документ на підтвердження акредитації органу з сертифікації).

Копію чинного сертифікату на систему управління якістю (ДСТУ EN ISO 9001:2018) виданий органом із сертифікації, акредитованого НААУ на ім’я Учасника (надати документ на підтвердження акредитації органу з сертифікації).

Копія чинного сертифікату на систему екологічного управління (ДСТУ ISO 14001:2015) виданий органом із сертифікації, акредитованого НААУ на ім’я Учасника (надати документ на підтвердження акредитації органу з сертифікації).

Копія чинного сертифікату на систему управління охороною здоров’я та безпекою праці ДСТУ ISO 45001:2019 (ISO 45001:2018, IDT) Системи управління охороною здоров’я та безпекою праці. Вимоги та настанови щодо застосування, виданий органом із сертифікації, акредитованого НААУ на ім’я Учасника (надати документ на підтвердження акредитації органу з сертифікації).