**ДОДАТОК  2**

*до тендерної документації*

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

***ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ***

*(назва предмета закупівлі)*

|  |  |
| --- | --- |
| Назва предмета закупівлі | М’ясо свинини лопаточна та стегнова частини (без кістки, без сала (обрізне));  Четвертина тушки курчат- бройлерів;  Філе куряче;  Печінка свинна. |
| Код ДК 021:2015 | **15110000-2** М’ясо |
| Назва товару/послуги номенклатурної позиції предмета закупівлі та код товару/послуги, визначеного згідно з Єдиним закупівельним словником, що найбільше відповідає назві номенклатурної позиції предмета закупівлі | 15113000-3 - Свинина (*м’ясо свинини*)  15112130-6 – Курятина (*четвертина тушки курчат-бройлерів*)  15112130-6 – Курятина (*філе куряче*  15114000-0 - Потрухи (*печінка свинна*) |
| Кількість поставки товару | М’ясо свинини лопаточна та стегнова частини (без кістки, без сала (обрізне)) -2000 кг  Четвертина тушки курчат- бройлерів – 650 кг  Філе куряче – 200 кг  Печінка свинна-350 кг |
| Місце поставки товару | вул. Молодіжна, 11А с.Горностайпіль Вишгородський р-н Київська область, 07222, Україна |
| Строк поставки товару | до **31 грудня** **2024** року включно |

*Таблиця 1.*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Найменування товару | Од.виміру | Кількість | Технічні вимоги до предмета закупівлі |
| **М’ясо свинини лопаточна та стегнова частини** (без кістки),  без сала (обрізне) | кг | 2000 | М’ясо свинини (заморожене чи охолоджене), одержане від забою здорової тварини, заготовленої у господарстві і адміністративній території, вільних від хвороб тварин, вітчизняного походження. Поверхня частини свинячої туші (лопаточна, стегнова частини) повинна бути обрізана від свиного жиру (сала).  Забороняється постачати м’ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю. М’ясо обов’язково повинно мати ветеринарне клеймо, що засвідчує якість м’яса. Заморожене м'ясо запаху не має, а при розморожуванні з'являється характерний для даного виду м'яса запах, не липке. Колір м’яса та жиру - властивий свинині.  Свинина має бути упакованою в картонну чи поліетиленову упаковку.  Учасник має поставити товар, в передбачений виробником термін придатності (зберігання), який має становити не менше 80-90 % від дати виготовлення.  Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно-правовими актами України, повинен відповідати ДСТУ, ТУ, або ТУ.У чи ін. нормативним документам, діючим на території України. |
| **Четвертина тушки курчат- бройлерів** | кг | 650 | Четвертина тушки курчат-бройлерів (заморожена чи охолоджена), одержана від забою здорової птиці, заготовленої у господарстві і адміністративній території, вільних від пташиних хвороб, вітчизняного виробництва, упакована в картонну чи поліетиленову упаковку. Зовнішній вигляд четвертини курячої тушки – білувато-жовтого кольору з рожевим відтінком, зі шкірою. Поверхня чиста, без залишків пера, пуху, без подряпин, розривів. М’язова тканина щільна, пружна, при надавлюванні пальцем ямка, що утворюється, швидко вирівнюється. Смак та запах- притаманний курятині, не липке, без сторонніх присмаків і запахів. Не допускаються четвертини курячих тушок погано оброблені, зі слідами повторного заморожування/розморожування, великим нашаруванням льоду. Учасник має поставити товар, в передбачений виробником термін придатності (зберігання), який має становити не менше 80-90 % від дати виготовлення. Товар повинен відповідати ДСТУ (або ТУ,ТУ.У) або іншим |
| **Філе куряче** | кг | 200 | Філе курчат-бройлерів, охолоджене чи заморожене. Одержане від забою здорової птиці, заготовленої у господарстві і адміністративній території, вільних від пташиних хвороб, вітчизняного виробництва. Зовнішній вигляд – поверхня білувато-жовтого кольору з рожевим чи блідо-рожевим відтінком, без шкіри і поверхневої плівки. М’язова тканина щільна, пружна, при надавлюванні пальцем ямка, що утворюється, швидко вирівнюється. Філе курчат упаковане в картонну чи поліетиленову упаковку. Смак та запах - притаманний курятині, не липке, без сторонніх присмаків і запахів. Не допускається філе погано оброблене, зі слідами повторного розморожування/заморожування, великим нашаруванням льоду. Учасник має поставити товар, в передбачений виробником термін придатності (зберігання), який має становити не менше 80-90 % від дати виготовлення. Товар повинен відповідати ДСТУ (або ТУ,ТУ.У) або іншим нормативним документам. Без ГМО. |
| **Печінка свинна** | кг | 350 | Зовнішній вигляд печінки: притаманний даному виду сировини, коричневого, буро-коричневого або буро-червоного кольору, чиста, звільнена від зовнішніх кровоносних судин, лімфатичних вузлів, залишків зв’язок, жиру, патологічних змін та сторонніх запахів. Має бути замороженою або охолодженою, упакованою в картонну чи поліетиленову упаковку, вітчизняного виробництва. Смак і запах – властивий доброякісній печінці, без сторонніх присмаків і запахів.  Учасник має поставити товар, в передбачений виробником термін придатності (зберігання), який має становити не менше 80-90 % від дати виготовлення.  Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно-правовими актами України, повинен відповідати ДСТУ, ТУ, або ТУ.У чи ін. нормативним документам, діючим на території України. |

Якість мяса**.** визначається відповідно до вимог нормативних документів ДСТУ, або ТУ (ТУ.У)на кожний конкретно вид продукції (**свинина, четвертина тушки курчат-бройлерів,філе куряче та печінка свинна**). 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"№ 771/97-ВР від 23.12.1997 р, вказаному ДСТУ, ТУ (ТУ.У).

**Учасник може надати інші документи, які на його думку стосуються технічних та якісних характеристик предмета закупівлі**.

Кожна партія товару постачається на підставі Копії висновку державної санітарної епідеміологічної експертизи на продукцію та/або сертифікату відповідності, та/або посвідчення про якість, та/або копії декларації виробника, інших документів, що засвідчують якість та безпеку товару, що закуповується, саме:

- копії відповідних дозволів, або ліцензій, або свідоцтв, патентів, або сертифікатів, паспортів, довідок, посвідчень, погоджень, що дають право Учаснику виробляти та/або реалізовувати товари, запропоновані в тендерній пропозиції, що є предметом закупівлі, тощо, якщо згідно з діючим законодавством України, відповідні товари (їх виробництво та реалізація), що є предметом державної закупівлі, підлягають ліцензуванню, патентуванню, сертифікації, паспортуванню, погодженню.

Основні показники і характеристики: на кожній одиниці фасування (упаковці) повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса країни-виробника, або підприємства – виробника, вага або кількість, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.

Товар повинен відвантажуватися в упакуванні/тарі, яка відповідає характеру Товару, що постачається, і забезпечує його повне збереження від всякого роду ушкоджень, псування і т.п. на період поставки та зберігання на протязі терміну придатності. **Постачальник несе відповідальність за якість товару протягом усього терміну придатності.**

Поставка товару буде відбуватися **невеликими партіями** згідно заявок в робочий час закладу, не рідше **двох/трьох раз на місяць,** до продуктового складу будинку - інтернату за адресою: **вул. Молодіжна, 11а, с.Горностайпіль, Вишгородський р-н, Київська область.** **Є необхідність виконання термінових заявок на невелику кількість товару.**

Протягом всього періоду постачання продуктів харчування, кожна партія товару до будинку-інтернату приймається тільки за наявності супровідних документів, сертифікатів якості, декларацій виробника, протоколів випробувань або ін. документів, що підтверджують їх походження, безпечність та якість.

Постачання продукції Замовнику повинно здійснюватися **автотранспортом Учасника**. Кузови машин всередині мають відповідати санітарним вимогам. Водії та особи, які супроводжують товар, мають бути в спеціальному захисному одязі або халатах, рукавицях, засобах індивідуального захисту.

Учасник забезпечує належне санітарне утримання виробничих приміщень, автотранспорту, обладнання, або інвентарю, а також контролює дотримання працівниками Учасника правил особистої гігієни, проходження медичних оглядів. Замовник залишає за собою право здійснювати контроль за дотриманням санітарних норм постачання продуктів харчування. Постачання здійснюється згідно вимог та заявок замовника, і в строки, передбачені замовником.

Забороняється завозити недоброякісний товар. На недоброякісний товар складається акт і такий товар повертається постачальнику, та проводиться заміна недоброякісного товару на якісний товар.

У разі виникнення обґрунтованої потреби перевірки якості товару, що буде постачатися за договором переможцем процедури закупівлі (наявність скарг мешканців та відповідального персоналу закладу на якість чи безпечність товару, невластивий товару зовнішній вигляд, запах, спотворення смакових якостей, в тому числі, якщо таке буде виявлено під час термічної обробки товару, зафіксовані випадки харчових отруєнь чи розладів травлення), в будь-який час до моменту повного виконання договору, на вимогу Замовника або його представника, учасник повинен за першою вимогою замовника оплатити проведення фізико - хімічних випробувань товару у відповідних акредитованих лабораторіях. У випадках, вказаних у даному абзаці, замовник проводить самостійний відбір зразків комісією, створеною за участі не менш, ніж трьох працівників замовника, без попереднього повідомлення про такий відбір учасника.

**Обґрунтування необхідності закупівлі даного виду товару/**послуг/робіт **— замовник здійснює закупівлю даного виду товару, оскільки вони за своїми якісними та технічними характеристиками найбільше відповідають потребам та вимогам замовника. Необхідність закупівлі цього товару пов’язане з особливостями фінансово-господарської діяльності та функціями, покладеними на будинок – інтернат, а саме забезпеченням повноцінного та раціонального харчування підопічних будинку – інтернату.**

*Дана технічна специфікація не 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.* *У разі, якщо ця 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».***

*У разі, якщо замовник вимагає маркування, протоколи випробувань та сертифікати повинні бути видані органами з оцінки відповідності, компетентність яких підтверджена шляхом акредитації або іншим способом, визначеним законодавством.*

*У разі, якщо учасник не має відповідних маркувань, протоколів випробувань чи сертифікатів, у разі встановлення вимог щодо надання учасником маркувань, протоколів випробувань чи сертифікатів, і не має можливості отримати їх до закінчення кінцевого строку подання тендерних пропозицій із причин, від нього не залежних, він може подати технічний паспорт на підтвердження відповідності тим же об’єктивним критеріям. Замовник зобов’язаний розглянути технічний паспорт і визначити, чи справді він підтверджує відповідність установленим вимогам, із обґрунтуванням свого рішення.*

*Якщо замовник посилається в тендерній документації на конкретні маркування, протокол випробувань чи сертифікат, він зобов’язаний прийняти маркування, протоколи випробувань чи сертифікати, що підтверджують відповідність еквівалентним вимогам та видані органами з оцінки відповідності, компетентність яких підтверджена шляхом акредитації або іншим способом, визначеним законодавством.*