**Додаток 1**

*до тендерної документації на закупівлю – Основний словник національного класифікатора України ДК 021:2015 "Єдиний закупівельний словник"–* ***15110000-2 М’ясо (Тушки курей (охолоджені), ніжка куряча (охолоджена))***

**Технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі**

1. До ціни тендерної пропозиції включаються наступні витрати:
* податки і збори, обов’язкові платежі, що сплачуються або мають бути сплачені згідно з чинним законодавством;
* витрати на навантаження, розвантаження, поставку до місця поставки (передачі) товару;
* інші витрати, передбачені для товару даного виду згідно з чинним законодавством та тендерною документацією.

2. До розрахунку ціни тендерної пропозиції не включаються будь-які витрати, понесені учасником у процесі здійснення процедури закупівлі та витрати, пов’язані з укладанням договору.

3. Бюджетні зобов’язання за договором виникають у разі наявності та в межах відповідних бюджетних асигнувань.

4. Учасник процедури закупівлі повинен надати в складі пропозиції документи, які підтверджують відповідність пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, а саме:

- копії декларації виробника (посвідчення про якість) на запропонований товар та/або протоколи випробувань завірені печаткою виробника, або інший документ, що підтверджує якість запропонованого товару відповідно до вимог чинного законодавства України. Якість предмета закупівлі має відповідати чинним державним стандартам України;

- копію оригіналу експлуатаційного дозволу на потужності (об’єкти), у якому вказано про можливість провадити господарську діяльність з виробництва та/або зберігання харчових продуктів тваринного походження або рішення (повідомлення) про державну реєстрацію потужностей, для харчових продуктів, які не потребують отримання експлуатаційного дозволу (згідно з ст. ст. 23, 25 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»);

- копію оригіналу діючого договору про надання послуг з дезінфекції/санітарної обробки автотранспорту та дезінфекції, дератизації та дезінсекції складського приміщення. На підтвердження виконання даного пункту надати акти виконаних робіт за останні три місяці відносно дати проведення аукціону.

5. Якщо Постачальник не є виробником, в обов’язковому порядку подає у складі пропозиції лист про співпрацю від виробника, представника, дилера, агента, продавця, у якого Постачальник отримує товар, що планує постачати у випадку перемоги Замовнику, а також сканований відповідний договір, що підтверджує правовідносини учасника з особою, яка надала лист про співпрацю.

6. Поставка (передача) товару здійснюється дрібними партіями транспортом учасника-переможця (*спеціально обладнаним транспортом учасника-переможця з дотриманням санітарно-гігієнічних умов зберігання та перевезення товару, транспорт повинен мати своєчасне проходження санітарної обробки автомобіля*), згідно наданих заявок замовником. Учасник повинен додатково надати в складі тендерної пропозиції гарантійний лист щодо забезпечення поставки товару строку (терміну) поставки (передачі) товарів у 2023 році, передбаченого замовником при закупівлі, згідно наданих заявок замовником, а також зазначити можливість поставки дрібними партіями.

7. Товар при поставці повинен супроводжуватись документами, що підтверджують якість та безпеку (у передбачених законодавством випадках).

8. Тара, упаковка: товар повинен передаватися Замовнику в упаковці, яка відповідає характеру тари, 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.

9. Термін придатності до закінчення реалізації повинен складати не менше 90 % від основного терміну придатності.

10. Учасник повинен в складі тендерної пропозиції додатково надати гарантійний лист щодо забезпечення належних умов зберігання та транспортування товару.

11. Працівники, які будуть залучені до поставки товару, повинні мати особисті медичні книжки з результатами медичного обстеження (Форма №1-ОМК «Особиста медична книжка») та надати копії їх в складі тендерної пропозиції відповідно до статті 21 Закону України «Про захист населення від інфекційних хвороб», постанови Кабінету Міністрів України від 23.05.2001 року №559 згідно Переліку професій, виробництв та організацій, працівники яких підлягають обов’язковим профілактичним медичним оглядам та Порядку проведення цих оглядів та видачі особистих медичних книжок, затверджених наказом Міністерства охорони здоров’я України від 23 липня 2002 року № 280.

12. Строк (термін) поставки (передачі) товару: **З дати заключення договору по 31.12.2023р. включно.** 13. Кількість, обсяг поставки та інші характеристики товару:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування товару** | **Кількість**  | **Одиниця виміру** | **Технічні, якісні характеристики товару** |
| **1** | **Тушки курей (охолоджені)** | **3000** | **кг** | М'ясо птиці має бути вітчизняного виробництва, якістю не нижче І категорії. Патрані, чисті, без залишків пера, пуху, пеньків і волосоподібного пір'я, воску, без подряпин, розривів, плям, синців, білувато-рожевого до рожевого без видимих плям крові, без поламаних кісток. Смак і запах – без сторонніх присмаків.ДСТУ 3143:2013Охолоджене. М'ясо птиці, яке зберігає протягом усього періоду після забивання птиці й подальшого охолодження температуру в товщі м'язів від 0 °С до 4 °С включно .Харчові характеристики та маркування: Без ГМО. Сертифікати якості, протоколи лабораторних вимірювань. Відповідність вимогам діючого сан. зак. України, ДСТУ, ГОСТ, нормам харчування. |
| **2** | **Ніжка (охолоджена)** | **3000** | **кг** | Ніжка має складатися з гомілки і стегна, одержана відокремленням від тушки у місці з'єднання стегнової й тазової кісток. Прилеглу частину спинки та абдомінальний жир видалено.М'ясо птиці має бути вітчизняного виробництва.Зовнішній вигляд – поверхня філе чиста, без поверхневих механічних пошкоджень та ознак талості. Консистенція щільна, туга, колір світлий, властивий м’ясу свійської птиці. Запах (після варки) повинен нагадувати запах м’яса свійської птиці. ДСТУ 3143:2013Охолоджене. М'ясо птиці, яке зберігає протягом усього періоду після забивання птиці й подальшого охолодження температуру в товщі м'язів від 0 °С до 4 °С включно .Харчові характеристики та маркування: Без ГМО. Сертифікати якості, протоколи лабораторних вимірювань. Відповідність вимогам діючого сан. зак. України, ДСТУ, ГОСТ, нормам харчування. |

14. Місце поставки (передачі) товару: **04075,м. Київ, Пуща-Водиця, 7-ма лінія**