***ДОДАТОК  2***

*до тендерної документації*

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

Технічні специфікації **не повинні містити** 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 таке посилання є необхідним, воно **повинно бути обґрунтованим та містити вираз "або еквівалент".**

Технічна специфікація **повинна містити** опис усіх необхідних характеристик товарів, робіт або послуг, що закуповуються, у тому числі їх технічні, функціональні та якісні характеристики.

**ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Найменування товару** | **Кількість, кг** | **Вимоги до предмету закупівлі** |
| Свинина охолоджена | 116 | Відповідно до ГОСТ, ДСТУ або ТУ, які діють на момент проведення процедури закупівлі. Свинина не нижче 2 категорії (м’якоть 1 сорту). Не жирна. Зовнішній вигляд – пісна м’якоть великими шматками, без кісток, знята з відповідної частини напівтуші (лопатка, шия, корейка, тазобедренна та інші частини). Поверхня м’яса рівна, незавітрена, без ослизнювання, зачищена від сухожиль і грубих поверхневих плівок, краї зарівнені, без бахромок. Наявність хрящів і дрібних кісточок не допускається. Колір – від світло-рожевого до червоного. Запах – характерний для доброякісного м’яса, без стороннього запаху. Консистенція – ніжна, м’яка. Температурний режим – м'ясо охолоджене, з температурою у товщині м’якоті від 0 до +4˚С. Строк придатності – не більше 48 годин, при температурі зберігання від +2˚С до +6˚С. Забороняється поставка м'ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю. Заборонена поставка м’яса у замороженому стані. |
| Яловичинавищого гатунку, охолоджена | 120 | За зовнішнім виглядом , запахом, смаком, кольором, консистенцією товар повинен відповідати вимогам державного стандарту.Зовнішній вигляд:без згустків крові; з чистою поверхнею; зовнішня поверхня суха, не завітрена;добре знекровлені; без ГМО.Запах: властивий доброякісному м’ясу яловичини, без сторонніх запахів.Термічний стан: охолоджене (м'ясо яловичини, яке зберігає протягом усього періоду після забивання і подальшого охолодження внутрішню температуру від - 0º С до + 4º С включно).Забороняється поставка м'ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю. Заборонена поставка м’яса у замороженому стані |
| Філе куряче охолоджене | 190 | Охолоджене, з курчат-бройлерів І категорії, відокремлені грудні м’язи від грудини, без кістки, без шкіри, без сторонніх запахів, внутрішня температура: від – 2 °C до +4 °C включно, знекровлені, поверхня суха, не завітрена, колір - від блідо-рожевого до рожевого, запах, властивий доброякісному м’ясу, в спожитковому пакуванні, з маркуванням. ДСТУ 3143:2013 або еквівалент, без ГМО. |
| Стегно куряче охолоджене | 70 | Стегно куряче охолоджене повинно відповідати діючим ГОСТ, ДСТУ або ТУ, що діють на території України. Поверхня суха, не завітрена, внутрішня поверхня чиста, без згустків крові. Можуть бути незначні пошкодження шкіри, м’язів, що є наслідком розчленування тушки та видалення кісток. Не дозволено: садна, сліди від ударів, глибокі порізи м’язової тканини та розриви шкіри. Стегно куряче з шкіркою, з чистим притаманним для птиці запахом. Не повинно містити ніяких спеціальних харчових добавок, без стороннього запаху як при розпакуванні так і при вживанні чи додаванні у їжу. Не допускається наявність ознак псування, ослизнення тощо, внутрішня температура: від – 2 °C до +4 °C включно, знекровлені, поверхня суха, не завітрена, колір - від блідо-рожевого до рожевого, запах, властивий доброякісному м’ясу, в спожитковому пакуванні, з маркуванням. ДСТУ 3143:2013 або еквівалент.Не допускаються вміст рідини (гелю) для збільшення маси. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага, нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про енергетичну цінність. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО» |

Усі продукти повинні відповідати нормам визначеним у нормативних документах, які встановлюють вимоги до безпечності продуктів:

**Учасник повинен забезпечити контроль якості кожної партії товару.**

**Товар має відповідати технічним умовам та/або стандартам, відповідність потужностей (виробничих та/або складських приміщень) вимогам санітарного законодавства.**

Учасник ***надає:***

***-*** копію чинного Сертифікату системи управління безпечністю харчових продуктів (стосовно виробництва, хліба та хлібобулочних виробів, організація харчування та постачання готових страв), що відповідає вимогам ДСТУ ISO22000:2019 (ISO2200:2018, IDT) Системи керування безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу. Зазначений сертифікат має бути виданий органом з сертифікації системи управління на ім’я учасника.

- атестат про Акредитацію Органу, який видав сертифікат на систему управління

1. 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», який можливо переглянути у реєстрі операторів та потужностей , на які видано експлуатаційний дозвіл, що знаходиться у відкритому доступі.(надати кольорову скан- копію оригіналу експлуатаційного дозволу учасника/орендодавця , що дозволяє йому займатись виробництвом та/або зберіганням предмету закупівлі у разі оренди складських потужностей)

2. Продукція повинна відповідати стандартам ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України (стосується товарів, для яких встановлені ДСТУ,ГОСТ, ТУ та інші).

3. Водій або інші особи, які будуть приймати участь у виконанні договору обов'язково повинні мати особисту медичну книжку (надати копію) з відміткою, дійсною на момент кожного завозу товару.

Учасник у складі своєї тендерної пропозиції повинен надати копії особистих медичних книжок водія, експедиторів, які дійсні на дату розкриття тендерної пропозиції.

4.Виконавець повинен мати власний автомобільний транспорт або орендований за договором оренди (надати копію договору), постачання продуктів харчування і продовольчої сировини повинно здійснюватися спеціальним автотранспортом (доставка товару повинна проводитись автотранспортом, на який повинні бути надані документи згідно з правилами перевезення продуктів харчування). Постачальник повинен дотримуватися Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (довільна форма на фірмовому бланку).

5. Заходи із захисту довкілля - транспорт, що поставляє продукти, має відповідати діючим санітарним нормам та правилам тара має відповідати діючим санітарним нормам та правилам

6. Кожна партія товару має супроводжуватися документами (завіреними підписом та печаткою), що підтверджують якість, кількість, вагу товару:

- декларація виробника;

- накладна або товарно-транспортна накладна.

7. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО);

8. Затрати на доставку та розгрузку включаються до собівартості товару.

9. Залишки терміну зберігання продуктів на момент поставки повинні бути не менше 80% загального терміну зберігання.

10. Кожна одиниця товару повинна містити інформацію щодо маркування товару та відповідати вимогам Закону «Про інформацію для споживачів харчових продуктів»

11.Транспортні засоби (обов’язково криті) повинні бути сухі, чисті, без стороннього запаху, згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псуються, які чинні на даному виді транспорту.

Не дозволено використовувати транспортні засоби, якими перевозили отруйні та з різким запахом вантажі, а також транспортувати разом із продуктами, які мають специфічний запах.

Постачання товарів здійснюється силами і за рахунок Постачальника протягом 5 календарних днів з моменту одержання Постачальником письмової заявки Замовника (листом, електронною поштою, факсом), якщо інший строк поставки не буде узгоджений додатково.

 Поставка товару повинна здійснюватися впродовж строку дії договору згідно графіка, у визначений сторонами день поставки.

Доставку та розвантаження товару здійснює Постачальник за свій рахунок (чи/або своїми силами). Доставка має бути здійснена спеціалізованим автотранспортом з дотриманням правил перевезення відповідного товару, визначеним законодавством.

Переможець оплачує усі витрати, пов’язані з пересилкою документів (договір, рахунок, накладні, витрати по доставці товару і т.п.)