**ДОДАТОК 3**

*до Тендерної документації*

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА**

**КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

**«ДК 021-2015 код 15110000-2 М’ясо»**

**М’ясо свинина (без кістки) охолоджена**

(15113000-3 – Свинина),

**Четвертина задня курки бройлера охолоджена** ( 15112130-6 - Курятина)

**Філе куряче охолоджене**

( 15112130-6 - Курятина)

**1. Кількісні характеристики:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | | | |
| Найменування продукції (предмет закупівлі) | | Одиниця виміру | Потреба |
| **ЛОТ № 1**  **М’ясо свинини** | | | |
| *1.* | ***М’ясо свинина (без кістки) охолоджена***  (15113000-3 – Свинина), | *кг* | *568* |
| **ЛОТ № 2** | | | |
| *1.* | ***Четвертина задня курки бройлера охолоджена***  ( 15112130-6 - Курятина) | *кг* | *540* |
| *2.* | ***Філе куряче охолоджене***  ( 15112130-6 - Курятина) | *кг* | *600* |
|  | | | |

**2. Якісні характеристики:**

|  |  |
| --- | --- |
| ЗНАЧЕННЯ | ХАРАКТЕРИСТИКА |
| **ЛОТ № 1**  **М’ясо свинина (без кістки) охолоджена** | |
| **М’ясо свинини пісне охолоджене 1 ґатунку (стегнова та лопаткова частина без кісток, обжилована** - Свинина пісна, І ґатунку (без кісток), м’ясна, обрізна, великими шматками. Поверхня м’яса рівна, необвітрена (у разі охолодженого), м'ясо зачищене від сухожиль і грубих поверхневих плівок. Наявність хрящів і дрібних кісток не допускається. Колір і запах характерні для доброякісного м’яса, без сторонніх смаків і запахів. | ДСТУ 4590:2006 або еквівалент |
| * дозволяється до постачання тільки м’ясо тварин, забій яких здійснюється на бойні або м’ясокомбінаті, які мають відповідні дозволи та пройшли контроль відповідно до діючого чинного законодавства, * дозволяється до постачання тільки м’ясо, яке пройшло ветеринарний контроль. | |
| * кожна партія товару повинна супроводжуватись документами, які підтверджують походження, якість та свіжість продукції: товарно-транспортна накладна, декларація відповідності / посвідчення якості, * документи, що супроводжують товар, повинні містити чітку інформацію про дату виготовлення товару. | |
| * термін придатності до споживання на період поставки повинен становити не менше ніж 80% від загального терміну придатності споживання | |
| Учасник зобов’язаний надати у складі тендерної пропозиції:  - оригінал або копію сертифікату на систему менеджменту безпечності харчових продуктів ISO 22000:2018 «Систему менеджменту безпечності харчових продуктів» Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга».  - оригінал або копія сертифікату на систему менеджменту якості ISO 9001:2015 «Системи менеджменту якості. Вимоги»  - оригінал або копія сертифікату на систему екологічного менеджменту ISO 14001:2015 «Системи екологічного менеджменту. Вимоги та настанови щодо застосування»  - протокол (и) випробувань (експертний висновок), виданий відповідною акредитованою лабораторією, щодо відповідності продукції за мікробіологічними показниками, за фізико- хімічними показниками, за вмістом пестицидів, радіонуклідів, виданий не пізніше квітня-травня 2023 року.  - декларацію виробника, не більше 30 днів з дати подання пропозиції.  - кольорову скан-копію експлуатаційного дозволу для потужностей (об’єктів) з виробництва, переробки або реалізації харчових продуктів учасника або виробника. | |
|  | |
| **ЛОТ № 2**  **Четвертина задня курки бройлера охолоджена, філе куряче охолоджене** | |
| **Четвертина задня курки бройлера** - м’ясо вищого ґатунку без стороннього запаху, свіжозаморожене, не повинно бути залишків шкури, згустків крові, забруднень, білувато-рожевого кольору з рожевим відтінком, запах властивий свіжозамороженому м’ясу. Залишки терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 85% до загального терміну зберігання. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. Обов’язкова наявність посвідчення про якість. Запаковане та промарковане. | ДСТУ 3143:2013 або еквівалент |
| **Філе куряче охолоджене**- не нижче 1 категорії, повинно бути охолоджене, вітчизняного виробника, без шкіри, добре обезкровлене, чисте без пошкоджень, подряпин, розривів | ДСТУ 3143:2013 або еквівалент |
| * кожна партія товару повинна супроводжуватись документами, які підтверджують походження, якість та свіжість продукції: товарно-транспортна накладна, декларація відповідності / посвідчення якості, * документи, що супроводжують товар, повинні містити чітку інформацію про дату виготовлення товару. | |
| * термін придатності до споживання на період поставки повинен становити не менше ніж 80% від загального терміну придатності споживання. | |
| Учасник зобов’язаний надати у складі тендерної пропозиції:  - оригінал або копію сертифікату на систему менеджменту безпечності харчових продуктів ISO 22000:2018 «Систему менеджменту безпечності харчових продуктів» Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга».  - експертний висновок щодо вмісту антибіотиків, виданий у 2023 році.  - експертний висновок щодо вмісту ГМО, виданий у 2023 році.  - експертний висновок щодо відповідності продукції за вмістом антибіотиків, мікротоксинів, мікробіологічними показниками, за вмістом пестицидів, радіонуклідів, токсичних елементів, виданий у 2023 році.  - декларація виробника, не більше 30 днів з дня подання пропозиції. | |

Продукція повинна бути безпечною, придатною до споживання. Вигляд та запах продукції кожного виду повинен бути типовим для даної продукції. Без стороннього запаху (прогірклий, затхлий, пліснявий, тощо).

Продукція не повинна містити небезпечні для організму речовини, в тому числі штучні барвники, консерванти, ароматизатори, ГМО, тощо.

Якість та безпека відповідають чинним нормативним документам (вказати ТУ, ДСТУ та ін.) та відповідно до них мають терміни поставки та зберігання.

1. Учасник надає у складі своєї тендерної пропозиції наступні документи, які підтверджують якість та безпечність запропонованого товару :

- для підтвердження впровадження та застосування оператором ринку постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи НАССР надається скан-копія акту виданого територіальними органами Держпродспоживслужби за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР на підприємстві Учасника, або виробника, якщо учасник не є виробником (форма затверджена Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України 08.08.2019 № 446) .Акт без виявлених порушень»

- для підтвердження дотримання оператором ринку загальних гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами надається скан-копія акту виданого територіальними органами Держпродспоживслужби за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров’я та благополуччя тварин на підприємстві Учасника, або виробника, якщо учасник не є виробником (форма затверджена Наказам Міністерства економіки України 21.01.2022 №143-22)

3. Кожна партія товару (продукції) має супроводжуватися наступними документами:

- накладна;

- декларація виробника (посвідчення якості).

4. Кожен товар має містити відповідне маркування із зазначенням його походження, безпечність і якість; ґатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації, умови зберігання (для продуктів, що швидко псуються термін реалізації час виготовлення позначається у годинах).

5. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не меншим 80% від терміну зберігання, який встановлений підприємством-виробником.

6. Учасник постачає Замовнику товар поступово, дрібними партіями у період дії договору відповідно до наданих заявок. Надається гарантійний лист, складений у довільній формі щодо забезпечення якості товару та своєчасної його поставки до комори закладу.

7. Строки поставки товару: 1-2 рази на тиждень після отримання заявки від Замовника. Поставка здійснюється з понеділка по п’ятницю з 08:00 год до 16:00 год (відповідно до заявок ).

8. Товар повинен передаватися в заклад у неушкодженій упаковці, яка забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування.

9. Доставка продукції повинна постачатись автотранспортом згідно з правилами перевезення харчових продуктів. Водій цього транспорту, а також особи, що супроводжують продукти у дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та бути забезпечені санітарним одягом (халатом, рукавицями).

10. У разі виявлення товару, що не відповідної якості Постачальник зобов’язується замінити його впродовж 2-х годин.

11. В складі тендерної пропозиції надати гарантійний лист про зобов’язання Учасника, якого обрано переможцем, на вимогу Замовника провести експертизу запропонованого товару за власний рахунок до укладання договору.

У разі надання неякісного товару Замовник залишає за собою право відмовитись від укладання договору.

12. Якщо документи, які вимагаються Замовником відповідно до вимог цієї документації у складі пропозиції, не передбачені чинним законодавством України (або законодавством іншої країни, в якій зареєстрований учасник - нерезидент) для учасника або переможця, то вони не подаються останніми, але замість них подаються листи-роз’яснення в довільній формі за підписом уповноваженої особи учасника/ переможця/ переможця-нерезидента, завірений печаткою (у випадку використання печатки учасником в своїй господарській діяльності та при оформленні документів), в якому зазначає підстави ненадання відповідних документів у складі тендерної пропозиції, з посиланням на відповідні норми законодавства.

Учасник у складі тендерної пропозиції надає ГАРАНТІЙНИЙ ЛИСТ, в довільній формі, про те, що під час зниження ціни на ринку на м’ясо свинини та м’ясо курятини з сезонним коливанням, погоджується знизити вартість товару.