**ДОДАТОК №2**

**до тендерної документації**

ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ-ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ

Товари повинні відповідати вимогам цих технічних умов на закупівлю:

***М’ясо – ДК 021:2015: 15110000-2 - М’ясо (М’ясо яловичини - ДК 021:2015:15111100-0 – Яловичина; М’ясо свинини - ДК 021:2015:15113000-3 – Свинина; Окорок курячий свіжий - ДК 021:2015: 15112130-6 – Курятина;***

**Кількісні та якісні вимоги:**

**Таблиця 1**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Назва товару** | **Технічна характеристика** | **Одиниця виміру** | **К-сть, од.** |
| 1 | *М’ясо яловичини* | **М'ясо яловичини свіже чи охолоджене без сала та шкіри, без кісток (тазостегнова частина або лопаткова частина):** м’ясо яловичини охолоджене з температурою в товщині м’якоті від +4 до 0˚С. Поверхня м’яса рівна необвітрена, зачищена від сухожиль і грубих поверхневих плівок, без кісток. Колір від – світло – червоного до червоного. Смак і запах характерний для доброякісного м’яса без сторонніх смаків і запахів. Консистенція – ніжна, м’яка. Відтиски клейм (штампів) на кожному шматку м’яса обов’язкові. | кг | 1000 |
| 2 | *М’ясо свинини* | **М'ясо свинини свіже чи охолоджене без сала та шкіри, без кісток (тазостегнова частина або лопаткова частина):** м’ясо свинини охолоджене з температурою в товщині м’якоті від +4 до 0˚С, м’ясна пісна м’якоть (без сала), знята з відповідної частини напівтуші у вигляді шматків різної величини. Поверхня м’яса рівна, необвітрена, м'ясо зачищене від сухожиль і грубих поверхневих плівок. Наявність хрящів і дрібних кісточок не допускається. Колір і запах характерні для доброякісного м’яса. Відтиски клейм (штампів) на кожному шматку м’яса обов’язкові. | кг | 2000 |
| 3 | *Окорок куряче охолоджене* | **Окорок курячий:** м'ясо птиці має бути вітчизняного виробництва, свіже (охолоджене). Зовнішній вигляд м’яса свійської птиці - чиста, рівна, ціла, без хребта, без значного деформування. Не допускається наявність залишків крові та пір’я. Колір м’яса - світлий, властивий м’ясу свійської птиці, шкірка - жовтувата. Запах (після варки) - властивий м’ясу свійської птиці, без стороннього запаху. | кг | 500 |

На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 90 % до загального терміну придатності до споживання. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».

**ІІ. ЯКІСНІ ТА ІНШІ Вимоги до предмета закупівлі:**

**2.2.** Харчові продукти, які пропонуються Учасником, повинні бути безпечними, придатними до споживання, правильно маркованими та відповідати санітарним заходам і технічним регламентам.

Запропонований товар повинен відповідати вимогам державних стандартів та ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Технічні, якісні характеристики Товару повинні відповідати вимогам, встановленим діючими нормативними актами чинного законодавства України.

За якість та безпечність товару відповідає Учасник. В разі встановлення невідповідності поставленого товару заданим параметрам Замовник залишає за собою право на розірвання договору про закупівлю.

**Обов’язкові умови:**

- Строки поставки – до 30.06.2024 р.

- Поставка товару повинна здійснюватися за адресою замовника, харчовий склад: з понеділка по п’ятницю, з 8:00 до 16:00.

- Періодичність постачання – кожного дня, згідно заявки Замовника.

- Посвідчення якості надається при поставці на кожну партію товару.

- Продукція повинна постачатися у спеціальному транспорті.

### - Поставка товару повинна здійснюватися автотранспортом постачальника з подальшим його розвантаженням на склад.

**ііі. Загальні вимоги:**

**3.1.** Учасник у складі своєї пропозиції на підтвердження якісних вимог до предмета закупівлі повинен у складі своєї тендерної пропозиції надати *наступні документи:*

3.1.1. **Копія наказу (або Витягу з наказу, повідомлення) «Про державну реєстрацію потужності»** відповідно до ст. 25 ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України №39 від 10.02.2016 року, «Про затвердження Порядку проведення державної реєстрації потужностей, ведення державного реєстру потужностей операторів ринку та надання інформації з нього заінтересованим суб’єктам».

3.1.2. **Копія сертифікату на систему управління якістю, щодо відповідності предмета закупівлі вимогам ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)**

3.1.3. **Копія сертифікату на систему управління безпечністю харчових продуктів, щодо відповідності предмета закупівлі вимогам ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT),**.

3.1.4. **Копія сертифікату на систему екологічного управління, щодо відповідності предмета закупівлі вимогам ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015, IDT)**

3.1.5. **Копія санітарного паспорту на автомобіль**, яким буде здійснюватись доставка товару.

3.1.6. **Протокол випробувань продукції** на товар, що планується до постачання Замовнику (або інший документ, що засвідчує відповідність харчових продуктів).

* 1. Кожна партія товару повинна супроводжуватись документами, що підтверджують їх походження та якість; відповідність державним стандартам (посвідчення про якість, декларація виробника тощо) (**Учасники процедури закупівлі повинні надати в складі тендерних пропозицій довідку в довільній формі про гарантію подання якісного посвідчення при поставці товару).**

**3.3.** Автомобіль, який буде здійснювати поставку даного продукту харчування має бути обладнаний холодильним устаткуванням. **Постачальник повинен надати завірені копії санітарних документів на транспорт, а також надати копію свідоцтва про реєстрацію транспортного засобу,** де зазначена інформація, що транспорт, яким буде проводитись доставка даної продукції, обладнаний холодильним устаткуванням, яке підтримує у вантажному відсіку заданий температурний режим.

3.4. Термін придатності товару на момент поставки повинен складати не менше 90% від установленою відповідною документацією для даного виду товару. Якісні характеристики предмету закупівлі повинні відповідати Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та державним стандартам, передбаченим законодавством України.

3.5 Завантаження, вивантаження та транспортування товару здійснюється представниками та за рахунок Постачальника (переможця торгів).

* 1. Строк поставки:  **до 30.06.2024 р.**

**Примітка:** *У разі посилання Замовником в тендерній документації на конкретну торгівельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника, потрібно читати вираз «або еквівалент».*

**Ми, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*(назва Учасника)* **погоджуємося з технічними, якісними та кількісними характеристики предмета закупівлі та з усіма вимогами, викладеними в Додатку №2 до тендерної документації "Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі" та зобов’язуємося дотримуватись даних вимог при виконанні договору.**

**Посада, прізвище, ініціали \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**м.п. (за наявності)**