**ДОДАТОК  2**

*до тендерної документації*

**Перелік документів,які обов’язково подаються учасником у складі пропозиції**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | | ІІ. Інформація про технічні, якісні та кількісні характеристики предмету закупівлі | | | |
| 1 | | **Яловичина охолоджена цілими кусками не менше 1,5-2 кг (лопатка, задня частина) без кісток (15111100-0 - Яловичина))** | кг | 500 | М'ясо яловичини має бути свіжим і охолодженим, не замороженим, без кісток, у вигляді великих шматків (лопаткова, тазостегнова частини), без жил та великої кількості жиру, грубих поверхневих плівок, без стороннього запаху, відповідного кольору; по консистенції м'ясо повинно бути пружним та еластичним, при натискуванні швидко приймати первинну форму, без залишків крові та забруднень. Не допускаються дрібні шматки та обрізки. М'якоть яловичини повинна бути розфасована та упакована таким способом, який дозволяє забезпечити збереження її споживчих властивостей і безпечність під час зберігання та транспортування.  М’ясо має відповідати вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. Обов’язкова наявність маркування із зазначенням виробника та місцерозташування потужностей виробництва, дату виготовлення, умови зберігання та посвідчення про якість. Залишковий термін придатності на момент постачання товару не менше 80% загального терміну зберігання. |
| 2 | | **Куряча четверть охолоджена** | кг | 800 | Зовнішній вигляд та колір: Білувато - жовтого кольору. Тушки мають бути добре обезкровлені, чисті, без залишків пір’я, пуху, пеньків та волосових покривів. Шкіра без пошкоджень, подряпин, розрізів та плям.  Чверті мають бути не шприцовані. Запах при розморожуванні: Специфічний, властивий розмороженому м’ясу. Без стороннього запаху.  Тип упаковки: індивідуальна упаковка, пакети з полімерної плівки.  Не повинні містити ГМО. М'ясо одержано від забою здорової птиці, заготовленої у господарстві адміністративній території, вільних від хвороб тварин.  Товар має бути вітчизняного та натурального походження. |
| 3 | | **Куряче філе охолоджене** | кг | 1500 | М’ясо філе блідо – рожевого кольору, рівномірно забарвлене. Нежирне м'ясо, отримане з курячої грудки після її відділення від кістки. М'ясо повинно бути добре обезкровлене, без кісток, чисте, без сторонніх запахів, без видимих кров’янистих згусток. Строк придатності товару на момент поставки повинен становити не менше 90% від загального терміну зберігання. Оцінка якості ДСТУ 3143:2013.  Не повинні містити ГМО. М'ясо одержано від забою здорової птиці, заготовленої у господарстві адміністративній території, вільних від хвороб тварин.  Товар має бути вітчизняного та натурального походження. |
|  | | Кожна партія товару повинна мати супроводжувальні документами, що підтверджують його якість (висновок СЕС або копія посвідчення про якість або відповідності, або декларація виробника) із зазначенням строку придатності, умов збереження і температурного режиму. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства – виробника, вага, нетто, склад, дата виготовлення, година виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про енергетичну цінність тощо.  Товар повинен бути свіжим. Товар не повинен містити небезпечні для організму речовини, в т.ч. штучні барвники, консерванти, ароматизатори, ГМО, тощо, відповідати вимогам ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам. | | | |
| 2 | | Вимоги щодо доставки товару | Доставка товару здійснюється (відповідно до заявки замовника в усній та/або письмовій формі).  Учасник – переможець зобов’язаний постачати продукти для харчування дітей, які відповідають [Державним санітарним нормам та правилам «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини»](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0088-13#n14).  Товар транспортують в критих транспортних засобах згідно з чинними правилами перевезення вантажів, що швидко псуються.  Доставка товару здійснюється за адресою замовника: **08131, Україна, Київська обл., Києво-Святошинський р-н село Софіївська Борщагівка, вул. Соборна, 53-Б**. Транспортом, силами та за рахунок учасника – переможця, з обов’язковим розвантаженням товару.  Приймання товару по якості, комплектності і кількості здійснюється уповноваженими представниками обох сторін.  Продукти приймаються лише за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість відповідно до державних стандартів, технічним умовам та інших документів.  Ціна одиниці товару не повинна бути вищою середньостатистичної ринкової ціни на території області на момент проведення закупівлі.  У разі виявлення неякісного товару або такого, що не відповідає умовам договору, учасник – переможець зобов’язаний замінити неякісний товар протягом однієї доби з моменту виявлення неякісного товару, без будь-якої додаткової оплати з боку замовника. | | |
|  | ІІІ. Документи, що підтверджують повноваження посадової особи або представника учасника процедури закупівлі щодо підпису документів пропозиції та інші документи | | | | |
| 1 | Гарантійний лист учасника, який підтверджує надання учасником замовнику всіх зазначених документів у паперовому вигляді, оформлених належним чином, у разі його визнання переможцем протягом трьох робочих днів з дати визнання його переможцем електронної закупівлі. | | | | |
| 2 | Лист-згода на обробку персональних даних, складений у довільній формі. | | | | |
| 3 | Скановані оригінали експлуатаційних дозволів на власні та/або орендовані потужності (об'єкти), передбачені ст. 23 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Учасник повинен бути оператором потужностей (об'єктів), які він використовує у господарській діяльності. | | | | |
| 4 | Документи, які підтверджують відповідність господарської діяльності Учасника вимогам Закону України № 771/97 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 р. № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)»:  Сканований оригінал сертифікату (сертифікатів) по стандарту ISO 22000:2007 (ISO 22000:2005, IDT) та/або ISO 22000:2018 «Системи менеджменту управління безпечністю харчових продуктів» стосовно надання послуг щодо торгівлі продуктами харчування та напоями, у т.ч. транспортування та зберігання, створеної та впровадженої на основі концепції принципів НАССР, виданого (виданих) акредитованою Національним агентством з акредитації України установою (з наданням завірених Учасником копій документів, що підтверджують акредитацію цієї установи), які підтверджують, що Учасник розробив, впровадив та застосовує постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) згідно із вимогами діючого законодавства, та довідку у довільній формі, яка містить опис всіх обов`язкових процедур, які реалізують усі принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) згідно із вимогами діючого законодавства. | | | | |

***Посада, прізвище, ініціали, підпис уповноваженої особи Учасника, завірені печаткою.***