**Додаток 1**

до тендерної документації

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

**ДК 021:2015 - 15110000-2 М’ясо (М'ясо свинини охолоджене (лопатка),м'ясо яловичини охолоджене (лопатка),філе куряче охолоджене)**

Замовник самостійно визначає необхідні  технічні характеристики предмета закупівлі виходячи зі специфіки предмета закупівлі, керуючись принципами здійснення закупівель та з дотриманням законодавства.

В місцях де технічна специфікація містить 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, **вважати вираз «або еквівалент».**

Обґрунтування: у замовника є необхідність у закупівлі товару даного виду, оскільки за своїми якісними та технічними характеристиками найбільше відповідає вимогам та потребам замовника. Тому, для дотримання принципів Закону, а саме максимальної економії та ефективності замовником було прийнято рішення провести закупівлю саме даного виду товару.

1. Технічні вимоги до предмета закупівлі:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування** | **Одиницівиміру** | **Кількість** | **Умови поставки** |
| **1** | **М'ясо свинини охолоджене (лопатка)** | **кг** | **2344** | М’ясо свинини охолоджене нежирне І категорії (задня частина лопатки) без кістки і сала, з тварини віком не старше 1,5-річного віку, порубане не великими шматками. Поверхня м’яса рівна, необвітрена, злегка волога, не липка, без крововиливів, очищена від сухожиль і грубих поверхневих плівок. М’ясний сік прозорий. Колірвід світло – червоного до червоного. Смак і запаххарактерні для доброякісногом’яса, без сторонніхсмаків і запахів. Консистенція – ніжна, м'яка. М’ясо пружне, при натисканні швидко приймає первинну форму. Не допускаються дрібні шматки та обрізки. Наявність хрящів і дрібних кісточок не допускається. М'ясо свинини охолоджене без кістки має відповідати стандартам (ДСТУ), мати сертифікат якості (на кожну партію) або висновок державної санітарно-епідеміологічної служби або інший документ, встановлений діючим законодавством на запропоновану продукцію та маркування. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).  Маркування повинно відповідати вимогам законодавства.  Не допускається дореалізації повторно замороженінапівфабрикати.Українськоговиробництва. |
| **2** | **М'ясо яловичини охолоджене (лопатка)** | **кг** | **664** | Мясо яловичини (задня частина лопатки, ошийок) – нежирне, охолоджене м’якуш, отриманий від лопаткової частин туш повинне бути без кісток (м’якоть), охолоджене та бути одержано від забою здорової тварини.  З м’яса повинні бути видалені: груба сполучна тканина (сухожилля, фасції, в'язок та ін.) і жирова тканина, дрібні кістки, хрящі, крупні кровоносні судини, лімфатичні вузли і кров'яні згустки. Краї зарівнені та без бахромок  Наявність хрящів і дрібних кісточок не допускається. Має бути без стороннього запаху, по консистенції м’ясо має бути пружним та еластичним. Колір і запах характерні для доброякісного м’яса. Термічний стан свинини: парна; остигла; охолоджена; М'ясо має бути свіжим за органолептичними, хімічними, мікроскопічними та гістологічними показниками, без ослизнювання та стороннього запаху. М'язова тканина в місцяхрозділення — відсвітло-рожевого до червоногокольору.М'ясо свинини охолоджене без кістки має відповідати стандартам (ДСТУ), мати сертифікат якості (на кожну партію) або висновок державної санітарно-епідеміологічної служби або інший документ, встановлений діючим законодавством на запропоновану продукцію та маркування. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).Маркування повинно відповідати вимогам законодавства.  Не допускається дореалізації повторно замороженінапівфабрикати.Українськоговиробництва. |
| **3** | **Філе куряче охолоджене** | **кг** | **4019** | Філе куряче першого гатунку охолоджене без шкірки та кісток овальної форми, без ГМО. Виготовлено за технологічною інструкцією з дотриманням ветеринарно-санітарних правил і відповідає відповідній нормативній документації, показники якості (органолептичні, фізико - хімічні, мікробіологічні) мають відповідати ТУ. Філе повинно бути чистим, без подряпин, розрізів, без холодильних опіків, плям, мати колір властивий даному різновиду птиці. Філе складається з великих грудинних м’язів з цілої або половини грудини. М’язи щільні, пружні, колір від блідо-рожевого до рожевого. Запах властивий доброякісному м’ясу птиці без сторонніх запахів та згустків крові.Маркування повинно відповідати вимогам законодавства.  Не допускається до реалізації повторно заморожені напівфабрикати.Українського виробництва. |

Учасник постачає Замовнику товар поступово, дрібними партіями у період дії договору відповідно до заявок Замовника на адресу закладів освіти Управління освіти Заліщицької міської ради. Заявки подаються Замовником в письмовій формі,електронною поштою на електронну адресу, або в телефонному режимі.Доставка продукції здійснюється до комори кожного окремого закладу освіти.

Строки поставки товару: не більше 2 днів після отримання замовлення від Замовника з 08:00 до 17:00 години.

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно-правовими актами України, ТУ та ДСТУ (зокрема, але не виключно, Законам України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», Постанові Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», наказу МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах», наказу МОН України та МОЗ України від 15.08.2006 № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах»). Запропонований учасником до закупівлі товар повинен відповідати вимогам, встановленим нормативними документами за основними показниками, що підтверджується наданим учасником у складі тендерної пропозиції протоколом випробувань харчової продукції та/або експертним висновком.

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

Товар при поставці повинен супроводжуватись декларацією виробника (або якісними посвідченнями чи посвідченням якості/відповідності), видатковою накладною, мати відповідне пакування та маркування, яке повинно відповідати вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Товар повинен передаватися у заклад освіти в неушкодженій упаковці, яка забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування.

Транспортування товару у заклади освіти здійснюється автотранспортом відповідно до Правил перевезення вантажів автомобільним транспортом в Україні. Доставка продукції повинна проводитися спеціалізованим автотранспортом з дотриманням санітарних вимог передбачених розділом ХІ «Санітарні вимоги до транспортування харчових продуктів» Санітарних правил для підприємств продовольчої торгівлі, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування. Водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі і виконують вантажні – розвантажувальні роботи повинні мати медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халат і рукавиці).

Учасник самостійно проводить розвантажувальні роботи в закладах освіти (спеціальні приміщення).

Довідка довільної форми з інформацією про перелік запропонованих учасником позицій товару (обов’язково вказати назву запропонованого товару та його фасування, країну походження).

Скановану копію чинного сертифікату Сертифікат ДСТУ ISO 22000:2019 системи управління безпечністю харчових продуктів, виданий органом сертифікації, що акредитований Національним агентством з акредитації України та звіт за результатами останнього аудиту, чинний на дату розкриття пропозицій.

Скановану копію чинного сертифікату Сертифікат ДСТУ ISO 9001:2015 системи управління якістю, виданий органом сертифікації, що акредитований Національним агентством з акредитації України та звіт за результатами останнього аудиту, чинний на дату розкриття пропозицій.

Скановану копія чинного сертифікату Сертифікат ДСТУ ISO 14001:2015 системиекологічного управління, виданий органом сертифікації, що акредитований Національним агентством з акредитації України та звіт за результатами останнього аудиту, чинний на дату розкриття пропозицій.

Скановану копія чинного сертифікату Сертифікат ДСТУ ISO 45001:2019 системи управління охороною здоров’я та безпекою праці, виданий органом сертифікації, що акредитований Національним агентством з акредитації України та звіт за результатами останнього аудиту, чинний на дату розкриття пропозицій.

Копію чинного договору на проведення дезінфекції транспортного засобу з актом виконаних робіт, зазначеного учасником у довідці про наявність обладнання та матеріально-технічної бази;

Договір, укладений з виробником та/або постачальником та/або дилером та/або дистриб’ютором (надається у разі, якщо учасник не є виробником запропонованого товару) на поставку запропонованого учасником товару, дійсний впродовж строку поставки товару, що є предметом цієї закупівлі;

Учасник повинен бути включений до реєстру операторів ринку та потужностей, на які видано експлуатаційний дозвіл, та/або до Державного реєстру потужностей операторів ринку харчових продуктів, інформація про що буде перевірятись Замовником. У разі встановлення факту відсутності інформації про учасника у реєстрі тендерна пропозиція учасника буде відхилена.