**ДОДАТОК №3**

**ДО ТЕНДЕРНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ**

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

1. **Опис предмета закупівлі.**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва предмета закупівлі** | **м'ясо (яловичина охолоджена І категорії, філе куряче, печінка куряча), код згідно з ДК 021:2015:15110000-2 М’ясо** |
| **Код ДК 021:2015** | ДК 021:2015:15110000-2 М’ясо |
| **Місце поставки товару** | 88000, місто Ужгород, вулиця Федора Потушняка, будинок 10 Б. |
| **Строк поставки товару** | З моменту підписання договору по 31.12.20233 (включно) |
| **Періодичність поставки** | Згідно заявок Замовника |

1. **Обсяги закупівлі**

|  |  |
| --- | --- |
| **Найменування** | **Замовлений обсяг, кг** |
| Яловичина охолоджена І категорії | 585 |
| Філе куряче | 700 |
| Печінка куряча | 430 |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №  п/п | Найменування | Технічні вимоги |
| 1 | Яловичина охолоджена І категорії | М’ясо яловичини І категорії, без кості, охолоджене. Поверхня м’яса чиста, суха, блідо-червоного кольору. М’ясний сік – прозорий. Консистенція – пруга. Угодованість І категорії. Без запахів, які свідчать про неякісне м’ясо. Охолоджене з температурою в товщині м’якоті від +4 до 0˚С |
| 2 | Філе куряче | М'якуш повинна мати цілісний вигляд. Запах доброякісного м’яса , без стороннього запаху. Розфасоване у спеціалізовані чисті, сухі картонні харчові коробки без стороннього запаху (попередньо упаковане в пакети з полімерних плівкових матеріалів ). На упаковці повинен бути ярлик із зазначенням виробника, терміну виготовлення і придатності, маси (данні повинні збігатися з посвідчення про якість). Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. Обов'язкова наявність посвідчення про якість. Термін зберігання не більше 6-ти місяців без ГМО. |
| 3 | Печінка куряча | Основні параметри продукції: - обрізна; - охолоджена з температурою в товщині м’якоті від +4 до 0˚С; - поверхня печінки рівна, необвітрена, чиста, без кров’яних згустків, лімфатичних вузлів, жиру; - смак і запах характерний для доброякісної печінки без сторонніх смаків і запахів; - колір від коричневого до червоно-коричневого кольору. Якість товару повинна відповідати діючим на території України ДСТУ, ТУ виробника та іншим нормативним документам. Товар повинен бути без пошкоджень упаковки. |

1. **Вимоги щодо якості та поставки**

3.1. Товар повинен реалізовуватися відповідно до розділу 2 Правил роздрібної торгівлі продовольчими товарами затверджених наказом Мінекономіки від 11.7.2003 № 185.

3.2. 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».

3.3. Товар повинен поставлятися та розвантажуватися транспортом та силами Учасника і завозитися відповідно до заявки Замовника у робочий час за адресою: м. Ужгород, вул. Федора Потушняка, буд. 10 Б.

Товар повинен перевозитись згідно з правилами перевезень швидкопсувних вантажів.

3.4. При поставці товару Учасник має дотримуватися норми ч. 6 ст. 20 Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини», при цьому учасник повинен:

- застосовувати санітарні заходи системи HACCP та/або інші системи забезпечення безпечності та якості під час обігу харчових продуктів;

- перевіряти наявність декларації виробника на продукти харчування забезпечувати належні умови зберігання товарів;

- добровільно вилучати харчові продукти, які вони виробили або вводять у обіг, у разі виявлення факту, що такі харчові продукти небезпечні, непридатні до споживання або неправильно марковані;

- перевіряти впровадження виробниками/постачальниками продуктів харчування системи НАССР;

- добровільно вилучати харчові продукти, які вони виробили або вводять у обіг, у разі виявлення факту, що такі харчові продукти небезпечні, непридатні до споживання або неправильно марковані.

3.5. Якість товару при поставці повинна бути підтверджена якісними посвідченнями, які додаються до кожної видаткової накладної. Кожна партія товару супроводжується посвідченням, в якому зазначаються: номер і дата видачі посвідчення, назва підприємства-виробника, повна назва масла та номер партії, кінцева дата споживання або дата виробництва та строк придатності, умови зберігання, позначення ДСТУ.

3.6. Відповідно до Закону України « Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР (зі змінами) для підтвердження безпечності та якості продукції, **учаснику необхідно подати в складі пропозиції наступні документи:**

1. Копії (скан-копії оригіналів) документів, що засвідчують якість та безпеку запропонованої продукції, наявність яких передбачена чинним законодавством, а саме: декларація виробника, посвідчення про якість, сертифікати відповідності (для продукції, яка підлягає обов'язковій сертифікації); копії протоколів випробувань харчової продукції, видані відповідною акредитованою лабораторією, експертних висновків та протоколів (експертних висновків).

2. Рішення про державну реєстрацію потужностей, яке можливо переглянути у реєстрі операторів ринку (якщо Учасник не є виробником).

3. Учасник, якщо він не є виробником, в обов'язковому порядку подає у складі пропозиції лист про співпрацю в оригіналі за підписом і з відтиском печатки від виробника, у якого учасник отримує товар, що планує постачати у випадку перемоги Замовнику, а також копію відповідного договору, що підтверджує правовідносини учасника з особою, яка надала лист про співпрацю. Договір має бути чинним протягом терміну постачання товару.

4. Документ, який підтверджує що транспортний (транспортні) засіб (засоби), яким буде здійснюватися поставка товару пройшов (пройшли) санітарну оброку та відповідає (відповідають) вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», а саме документ (документи), що підтверджують фактичне виконання робіт (надання послуг) з дезінфекції транспортного (транспортних) засобів за останні 60 днів до дати подання пропозиції.

5. Документ (документи), який (які) підтверджує (підтверджують) санітарну обробку складського приміщення, де зберігається товар, що є предметом закупівлі, а саме акт (акти)/довідку про дезінфекцію, дератизацію, дезінсекцію приміщення за останні 60 днів до дати подання пропозиції.