|  |
| --- |
| **ТЕХНІЧНЕ ЗАВДАННЯ**   1. Технічні, якісні, кількісні та інші вимоги до предмета закупівлі |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Назва закладів | Адреса | К-сть (кг)  Філе куряче охолоджене | К-сть (кг)  Свинина охолоджена | К-сть (кг)  Окорок курки охолоджений | К-сть (кг)  Телятина охолоджена | К-сть (кг)  Яловичина охолоджен |
| Ясінянський ЗДО №1 | 90630,Закарпатська обл., Рахівський р-н.,смт Ясіня , вул., вул. Лисенка 24 | 135 | 115 | 98 |  |  |
| Ясінянський ЗДО №2 | 90630,Закарпатська обл., Рахівський р-н.,смт Ясіня , вул.,Івана-Франка буд. 42 | 110 | 85 | 19 | 17 |  |
| Лазещинський ЗДО | 90633,Закарпатська обл., Рахівський р-н., с.Лазещина буд. 920; | 130 | 130 |  | 83 |  |
| Чорнотисянський ЗДО | 90632,Закарпатська обл., Рахівський р-н., с.Чорна Тиса вул. Б. Хмельницького,300«а»; | 45 | 55 | 48 |  |  |
| Квасівський ЗДО | 90640,Закарпатська обл., Рахівський р-н.,с.Кваси , буд 124 |  | 60 | 250 |  |  |
| Лазещинський ЗЗСО | 90633,Закарпатська обл., Рахівський р-н., с.Лазещина буд. 922; | 674 | 89 | 135,70 |  | 112,30 |

Учасник відповідає за одержання всіх необхідних документів, пов’язаних із поданням пропозиції, та самостійно несе всі витрати на їх отримання.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування товару | Одиниці виміру | Кількість |
| 1 | Філе куряче охолоджене | Кг | 1094,00 |
| 2 | Свинина охолоджена | Кг | 534,00 |
| 3 | Окорок курки охолоджений | Кг | 550,70 |
| 4 | Телятина охолоджена | Кг | 100,00 |
| 5 | Яловичина охолоджен | Кг | 112,30 |

Запропонований товар повинен відповідати наступним характеристикам:

- **М’ясо молочної телятини - ДСТУ 6030:2008.** **без кістки** повинне бути доброякісними (свіжими, без запаху зіпсованості), температура в товщі блоку від 0 С– до + 6 С. 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. Якість товару повинна відповідати ДСТУ . Шматки не повинні мати ушкоджень поверхні, кровопідтікань. Не допускаються дрібні шматки чи обрізки. Маркування: на кожній одиниці фасування повинне бути маркування (державною мовою)у вигляді печатки або етикетки із зазначенням: назви продукту; найменування назви та повна адреса і телефон виробника, адреса потужності виробництва; найменування та вид, термічний стан; маса нетто, г або кг; дата виготовлення; номер партії; термін придатності та умови зберігання; інформаційні данні про харчову та енергетичну цінність(калорійність); шриховий код–згідно ДСТУ 3147; кінцева дата споживання «Вжити до» або строк придатності; час виготовлення, години та хвилини (для напівфабрикатів з строком придатності 3 доби); позначення стандарту ДСТУ 46.019-2002. М'ясо телятини має бути розфасовано та упаковано без вакууму в полімерні плівкові матеріали або під вакуумом в полімерні плівкові матеріали таким способом, який дає можливість забезпечити збереження його споживчих властивостей і безпечність під час зберігання, транспортування та реалізації. Упаковка повинна бути цілою та неушкодженою. Матеріали для закривання повинні відповідати чинним нормативним документам або мати дозвіл центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров’я для контакту з харчовими продуктами. Кожна одиниця спожиткового пакування повинна бути закрита будь-яким способом: термозварюванням, скобами, скріпками, липкою стрічкою, гумовими обхватами тощо та супроводжуватись етикеткою. Учасник процедури закупівлі повинен надати в складі пропозиції скановану копію паспорту якості або сертифікату якості або декларації виробника або експертного висновку на відповідність полімерних плівкових матеріалів: плівки целюлозної (целофан) або поліетиленової або полівініліденхлоридної або поліетиленцелофонової або поліпропіленової або пакетів із полімерних плівкових матеріалів показникам безпеки та допуском до контакту з продуктами харчування та для промислового пакування, засвідчені печаткою та підписом уповноваженої особи.

- **М'ясо свинне** (напівфабрикат натуральний від комплексного ділення свинини за кулінарним призначенням) нежирне, лопаткова частина **без кістки**, з м'язовою тканиною із вмістом видимої жирової тканини не більше 10 %, охолоджене з температурою в товщі м’яса від 0 С до + 6 С , яке повинне бути доброякісними (свіжими без запаху зіпсованності). Зовнішній вигляд–охолоджений м’якуш, отриманий з лопаткової частини туш, зачищених від сухожилок і грубих поверхневих плівок. Краї зарівнянні, без бахромок. Поверхня чиста, незавітрена, без ослизнювання. Колір від рожевого до червоного. Наявність хрящів і дрібних кісточок не допускається. В кожному блоці із свинного м'яса повинна бути сировина одного сорту та виду. Не допускається попадання води та сторонніх предметів у м’ясі. Не допускається м’ясо кнурів. М'ясо має бути від забою здорової тварини без залишків шкіри, згустків крові та забруднень. Не дозволяється постачати м'ясні обрізки. Якість товару повинна відповідати ДСТУ 4590:2006 «Напівфабрикати м’ясні натуральні від комплексного ділення свинини за кулінарним призначенням. Технічні умови». Кожна одиниця спожиткового пакування повинна бути закрита будь-яким способом: термозварюванням, скобами, скріпками, липкою стрічкою, гумовими обхватами тощо та супроводжуватись етикеткою. Маркування та пакування повинно бути відповідно до чинного законодавства Україн.: на кожній одиниці фасування повинне бути маркування (державною мовою)у вигляді печатки або етикетки із зазначенням; найменування та адреса підприємства-виробника; найменування та вид, термічний стан; вага нетто; дата виготовлення; термін придатності та умови зберігання; данні про харчову та енергетичну цінність; позначення нормативних документів. М'ясо свинини має бути розфасовано та упаковано без вакууму в полімерні плівкові матеріали або під вакуумом в полімерні плівкові матеріали таким способом, який дає можливість забезпечити збереження його споживчих властивостей і безпечність під час зберігання, транспортування та реалізації. Упаковка повинна бути цілою та неушкодженою. Матеріали для закривання повинні відповідати чинним нормативним документам або мати дозвіл ценрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров’я для контакту з харчовими продуктами. Кожна одиниця спожиткового пакування повинна бути закрита будь-яким способом: термозварюванням, скобами, скріпками, липкою стрічкою, гумовими обхватами тощо та супроводжуватись етикеткою. Учасник процедури закупівлі повинен надати в складі пропозиції скановану копію паспорту якості або сертифікату якості або декларації виробника або експертного висновку на відповідність полімерних плівкових матеріалів: плівки целюлозної (целофан) або поліетиленової або полівініліденхлоридної або поліетиленцелофонової або поліпропіленової або пакетів із полімерних плівкових матеріалів показникам безпеки та допуском до контакту з продуктами харчування та для промислового пакування, засвідчені печаткою та підписом уповноваженої особи виробника м’ясної продукції.

- **Філе куряче охолоджене** - **ДСТУ 3143-2013.** *Зовнішній вигляд*: складається з м'язової тканини половини грудини без шкіри. Ребра з прилеглим реберним м'ясом видалені.Без згустків крові, з чистою поверхнею. Зовнішня поверхня суха, не завітрена. М’ясо обрізне від жиру.. *Запах*: свіжий без сторонніх запахів .*Колір*: блідо-рожевого. Продукція повинна відповідати ветеринарно-санітарним вимогам та нормативній документації. Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки не менше, ніж 90%.

**-Окорок курки - У м’яса** - поверхня має бути білувато-жовтого кольору з рожевим відтінком і свіжим запахом. М'ясо має бути охолоджене, без згустків крові, без пошкоджень м’язових волокон, без волосовидного пір’я чи пуху. Підшкірний і внутрішній жир - блідо-жовтого або жовтого кольору. М'ясо має бути не перемороженим, мати гарний товарній вигляд. Окорок має бути середнього розміру. Охолоджене м’ясо птиці може бути упакованими в полімерні пакети - не більша ніж 20 кг та в картонні ящики - не більша ніж 15 кг. На кожній упаковці повинна бути етикетка з клеймом держветслужби, підтверджено документами на цю партію поставки. Маркування: державною мовою згідно з вимогою ст.39 Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів». Оцінка якості згідно ДСТУ 3143:2013.

**-М’ясо яловичини** - яловичина вищої категорії (стегно без кісток) повинне бути вітчизняного виробника, свіже або охолоджене. Поверхня свіжого розрізу злегка волога, але не липка, певного кольору для кожного виду м’яса. М’ясо повинно бути доброякісним, чистим, не пошкодженим гризунами та шкідниками, мати якісну технологічну обробку. М’ясний сік прозорий. Консистенція пружна, тобто ямочна, яка утворилася після натискання пальцем на м ’ясо, швидко зникає. Запах- властивий виду м ’яса, без ознак псування. Без ГМО. Термін придатності має бути не більше 5 днів, з дотриманням температурного режиму при перевезенні.Зовнішній вигляд: без згустків крові, з чистою поверхнею,зовнішня поверхня суха, не завітрена.Пакування: пакети з полімерної плівки, лотки з полістиролу з наступним обгортанням полімерною плівкою, лотки з полімерного матеріалу з наступним обгортанням полімерною плівкою, пакети з целюлозної плівки Повинен відповідати ДСТУ 4589:2006 та ДСТУ 4426:2005. Обов’язкова наявність ярликів із зазначенням найменування продукту, виробника, дати виготовлення, терміну придатності, умов зберігання, поживної та енергетичної цінності, посилання на нормативно-технічну документацію у відповідності до супровідних документів на поставку. Без ГМО, що має бути має бути зазначено на упаковці.

Усі продукти харчування обов’язково повинні містити інформацію та бути промарковані згідно вимог Закону України № 2639-VIII від 6 грудня 2018 року «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів»

Обсяг та частота завозу продуктів харчування та продовольчої сировини регулюються в залежності від терміну їх реалізації та кількості дітей, які відвідують заклад, і повинні бути не рідше 2-3 разів на тиждень згідно поданої заявки. Відповідно до пункту 4.1. Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах (Наказ МОЗ та МОН, від 17.04.2006, № 298/227).

2. Поставка повинна здійснюватися учасником за його рахунок та його власними силами. Строк поставки – **до 31.12.2024 року.** Постачання до місця призначення повинно відбуватися з 8,00 до 16,00 години .

3. У складі пропозиції учасника для підтвердження відповідності запропонованого товару технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі повинно бути:

3.1 Запропонований товар має бути свіжої дати виготовлення відповідно до термінів зберігання, строк придатності товарів на день поставки повинен становити не менш 80% від нормативного терміну придатності до споживання, починаючи з дня отримання кожної окремої партії. Товар з меншими термінами придатності повертається Продавцю.

3.2. Товар повинен відповідати вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» від 06.12.2018 № 2639-VIII (далі – Закон), Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97, діючим міждержавним, національним стандартам і нормам, технічним умовам виробника, технічним вимогам Замовника і не містити ГМО, шкідливих або небезпечних добавок.

3.3. На споживчій тарі (упаковці, етикетці) повинно бути маркування відповідно до вимог Закону України № 2639-VIII від 6 грудня 2018 року «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

3.4. З метою здійснення контролю якості товару, Замовником (Покупцем) може здійснюватись проведення лабораторних досліджень (випробувань) зразків поставленого товару.

Замовник (Покупець) залишає за собою право у будь-який час у разі необхідності відбирати зразки поставленої продукції для проведення досліджень на відповідність наданим документам щодо якості та безпеки в спеціальних акредитованих **на це лабораторіях за власний рахунок**. В разі встановлення невідповідності продукції заданим параметрам, Замовник (Покупець) залишає за собою право на повернення продукції Продавцю та у подальшому розірвання існуючого договору на постачання продукції.

**4.В складі своєї тендерної пропозиції надається обов’язково:.**

4.1. Декларація виробника та /або інший (-ші) документ (-и), який підтверджує назву виробника, назву та походження товару, **його відповідність** вимогам державних (міждержавних) стандартів, санітарним заходам, технічним регламентам та санітарно-гігієнічним вимогам якості і безпечності продуктів харчування.

4.2.Документи про впровадження на виробництві систем HACCP або аналогічних систем забезпечення безпечності, а саме: Сертифікати ISO 22000 учасника, у разі якщо Учасник не є виробником товару, що є предметом закупівлі - сертифікати ISO 22000 виробника;

*\*всі посилання на торговельну марку, фірму, патент, джерело його походження або виробника в технічному завданні слід читати як «або еквівалент»*