**ДОДАТОК 3**

*до Тендерної документації*

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ**

*Я****ловичина охолоджена, свинина охолоджена, філе куряче охолоджене.***

***( ДК 021:2015: 15110000-2- М’ясо)***

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про безпечність та якість харчових продуктів», спільних наказів МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 р. № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах», від 15.08.2006 р. №620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», від 01.06.2005 № 242/329.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Найменування товару** | **Кількість, кг.** | **Вимоги до предмету закупівлі** |
| Яловичина І категорії охолоджена задньостегнова, лопаткова частини без кістки.(15111100-0 – Яловичина) | 5400 | Задньостегнова, лопаточна частини без кістки.Напівфабрикати І категорії м’ясні крупно - шматкові натуральні від 3-5 кг, без кісток (м’якоть), охолоджене з температурою в товщині м’якоті від +4 до 0°С., без заморожування, повинно бути одержано від забою здорової тварини, виготовлено на підприємстві.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.Шматки не повинні мати ушкоджень поверхні, кровопідтеч.**Не допускається до постачання м'ясо биків.** |
| Свинина І-ІІ категорії охолоджена задньостегнова, лопаткова частини без кістки.(15113000-3 – Свинина) | 8500 | Задньостегнова, лопаточна частини без кістки.Повинна бути від свині м’ясної породи І або ІІ категорії. Напівфабрикати м’ясні крупно - шматкові натуральні від 3-5 кг, без кісток (м’якоть), охолоджене з температурою в товщині м’якоті від +4 до 0°С, без заморожування та бути одержано від забою здорової тварини, виготовлено на підприємстві.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. |
| Філе куряче охолоджене(15112130-6 – Курятина) | 18000 | Філе куряче охолоджене без кістки, шкіри, сторонніх запахів, видимих плям крові, не пошкоджене. Свіже або охолоджене блідо-рожевого кольору. Філе не має містити генетично-модифікованих організмів. Зовнішня поверхня суха, не завітрена. Продукція повинна відповідати ветеринарно-санітарним вимогам та нормативній документації (ТУ, ДСТУ). Термін зберігання при температурі 00С - +20С не більше 7 діб. |

|  |
| --- |
| Маркування та транспортування: транспортне маркування здійснюється відповідно до діючого стандарту із зазначенням назви продукту та повної адреси і телефону виробника, адреса потужностей виробництва; маси нетто, брутто або кг; кінцевої дати споживання «Вжити до» або дати виробництва та строку придатності; номер партії; позначення цього стандарту.Кожна транспортна партія товару повинна супроводжуватись товарно-транспортною накладною, посвідченням про якість/декларація виробника, в якому зазначається: №; дата видачі; найменування потужності виробника та його № експлуатаційного дозволу чи № реєстрації; найменування постачальника; його адреса та № експлуатаційного дозволу чи № реєстрації;найменування продукту; одиниці виміру; кількість; дата виробництва; дата випуску; умови зберігання; термін зберігання; згідно якого нормативного документа продукт виготовлений (ДСТУ, ТУ та ін.).Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно правовими актами України, ТУ та ДСТУ (Наказ МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 року № 298/227 «Про затвердження інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах», Наказ МОН України та МОЗ України від 15.08.2006 року № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року № 771/97-ВР (зі змінами)).Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання, який встановлений підприємством-виробником.Постачання товару здійснюється до 31.12. 2023 року відповідно до заявки Замовника, один раз на тиждень (понеділок) з 08:00 до 15:00 години.Строк поставки товару – до 31.12.2023 року . |

**!!! На підтвердження якості та безпечності запропонованої продукції Учасник у складі тендерної пропозиції має надати наступні документи:**

1. Копію посвідчення про якість, та/або декларація виробника, та/або сертифікат відповідності на товар, що є предметом закупівлі.
2. Експертний висновок або протокол контрольних випробувань харчової продукції виданих відповідною акредитованою лабораторією щодо оцінки відповідності товару вимогам нормативних документів за показниками ***органолептичні та фізико-хімічні****,* виданих акредитованою лабораторією не раніше, як за три місяці до останньої дати подання пропозиції
3. Кольорову скан - копію договору, який підтверджує відносини з виробником (дистриб’ютором, дилером, тощо) на продукцію, яка є предметом закупівлі (дилерська угода/дистриб’юторский договір/ договір поставки, тощо) дійсний впродовж 2023 року.
4. Кольорову скан-копію оригіналу експлуатаційного дозволу учасника;
5. Копію рішення (витяг, лист) компетентного органу про державну реєстрацію потужностей оператору ринку (споруди або комплексу споруд, приміщення, будівлі, обладнання та інших засобів, включаючи транспортні засоби, а також території, що використовуються у виробництві та /або обігу об’єктів санітарних заходів) – власних або орендованих Учасника, що будуть використовуватися при реалізації та зберіганні харчових продуктів;
6. Скан-копії оригіналів актів Держпродспоживслужби, складених за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах HACCP на підприємстві Учасника (згідно наказу міністерства аграрної політики № 446 від 08.08.2019 р.). Акт повинен бути без виявлених порушень.
7. Для підтвердження дотримання оператором ринку загальних гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами, надати у складі тендерної пропозиції акт, складений територіальними органами Держпродспоживслужби за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров’я та благополуччя тварин на підприємстві Учасника (форма затверджена Наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України 08.08.2019 № 447)». Акт повинен бути без виявлених порушень.
8. Сертифікат ДСТУ ISO 14001:2015 на система екологічного управління, виданий органом сертифікації, що акредитований Національним агентством з акредитації України, в підтвердження чого в складі пропозиції надається сканований оригінал атестату про акредитацію органу сертифікації, при цьому даний атестат має свідчити про можливість проведення зазначеним органом сертифікації оцінки за видами діяльності, що зазначені у сертифікаті відповідності. Сертифікат має бути виданий на ім’я Учасника. Документи повинні бути надані в повному обсязі.
9. Сертифікат ДСТУ ISO 22000: 2019 (ДСТУ ISO 22000: 2018) на систему управління якістю, виданий органом сертифікації, що акредитований Національним агентством з акредитації України, в підтвердження чого в складі пропозиції надається сканований оригінал атестату про акредитацію органу сертифікації, при цьому даний атестат має свідчити про можливість проведення зазначеним органом сертифікації оцінки за видами діяльності, що зазначені у сертифікаті відповідності. Сертифікат має бути виданий на ім’я Учасника. Документи повинні бути надані в повному обсязі.
10. Сертифікат ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015) на систему управління якістю виданий органом сертифікації, що акредитований Національним агентством з акредитації України, в підтвердження чого в складі пропозиції надається сканований оригінал атестату про акредитацію органу сертифікації, при цьому даний атестат має свідчити про можливість проведення зазначеним органом сертифікації оцінки за видами діяльності, що зазначені у сертифікаті відповідності. Сертифікат має бути виданий на ім’я Учасника. Документи повинні бути надані в повному обсязі.

10. Завірену Учасником, належним чином, копію угоди з акредитованими НААУ лабораторіями для дослідження якості харчових продуктів. Додатково учасник надає сканований оригінал атестату про акредитацію лабораторії, при цьому даний атестат має свідчити про можливість проведення зазначеним органом відповідних досліджень.

**В разі, якщо Учасник відповідно до норм чинного Законодавства, або учасник-нерезидент відповідно до норм законодавства країни реєстрації не зобов’язаний подавати, якийсь з вказаних документів, такий Учасник надає лист-роз’яснення в довільній формі в якому зазначає законодавчі підстави ненадання вище зазначених документів**.