**Додаток 2**

**до тендерної документації**

**ПРЕДМЕТ ЗАКУПІВЛІ**

**«код ДК 021:2015 - 15110000-2 «М’ясо» (М'ясо яловичини І категорії без кістки охолоджене; М'ясо свинини І категорії без кістки охолоджене; Філе куряче охолоджене; Стегна курячі охолоджені)»**

**ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:**

**1.** Строки постачання: до 31.12.2024 року.

**2.**Технічні вимоги:

- Постачання товару здійснюється не рідше ніж 3 (трьох) разів на тиждень (крім вихідних та святкових днів).

- Якість товару повинна відповідати чинним вимогам Держстандартів ДСТУ та ТУ Постачальник гарантує якість товару, згідно медико-технічних вимог, яка повинна відповідати найвищому рівню технологій і стандартів, існуючих в країні виробника на аналогічний товар.

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якісті харчових продуктів» від 23.12.1997р. №771/97-ВР (зі змінами), «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення» від 24.02.1994 р. №4004-ХІІ.

«Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» від 06.09.2005 № 2809-15 зі змінами, «Про охорону дитинства» від 26.04.2001 № 2402-ІІІ, іншим нормативно-правовим актам, що регулюють суспільні відносини у цій сфері та відповідним вимогам державних стандартів.

Товар повинен відповідати Постанові КМУ № 305 від 24 березня 2021 року «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»; спільному наказу Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров’я України 17.04.2006 № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей.

**3.** Продукція харчової промисловості повинна постачатися спеціалізованим транспортом постачальника (фургон рефрижератор) з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування. Згідно санітарно - гігієнічних норм, транспортування товару здійснюється спеціальним автотранспортом Постачальника, який має пройти санітарну обробку. Для підтвердження такої вимогиУчасник у складі пропозиції повинен надати:

* Скан-копію договору на проведення дезінфекції, автотранспорту, що буде задіяний учасником для доставки продукції, яка є предметом закупівлі.

**4.** Учасник визначає ціну на предмет закупівлі, який він пропонує постачати за Договором, з урахуванням податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, а також витрат на страхування, транспортування, завантажування, розвантажування та інших витрат, визначених законодавством.

**5.** Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції Учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим Замовником, Учасник повинен надати наступні документи:

1) на виконання вимог статті 25 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" Учасник повинен надати у складі тендерної пропозиції копію експлуатаційного дозволу виробника на здійснення діяльності, пов’язаної з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження. Учасники, які провадять діяльність, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу, зобов’язані надати у складі тендерної пропозиції підтвердження реєстрації потужностей, які використовуються на будь-якій стадії виробництва та/або обігу харчових продуктів з посиланням на особистий реєстраційний номер у Державному реєстрі потужностей операторів ринку;

2) Гарантійний лист учасника, яким підтверджується, що при поставці товару передбачає необхідні заходи із захисту довкілля: здійснює діяльність з додержанням вимог екологічної безпеки, правил, нормативів, стандартів, що регулюють діяльність постачальника в сфері охорони довкілля від забруднення та інших шкідливих впливів.

3) копію декларації виробника або посвідчення про якість, виданого на запропонований до поставки товар, у якому повинно бути вказано інформацію про найменування товару, посилання на ДСТУ або ТУ У;

4) Учасником у складі тендерної пропозиції надається гарантійний лист виробника (представництва, філії виробника – якщо їх відповідні повноваження поширюються на територію України, але при цьому вони безпосередньо не здійснюють комерційної діяльності з документальним підтвердженням повноважень), якщо учасник процедури не являється безпосереднім виробником товару, яким підтверджуються можливість поставки товару, який є предметом закупівлі цих торгів у кількості, зі строками придатності та в терміни поставки, визначені замовником по цих торгах. У випадку якщо, учасник є безпосереднім виробником продукції (товару) у складі тендерної пропозиції надається гарантійний лист у якому учасник підтверджує свою можливість поставки товару, який є предметом закупівлі цих торгів у кількості, зі строками придатності та в терміни поставки, визначені замовником по цих торгах

**ЯКІСНІ ВИМОГИ:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Найменування продукту** | **Одиниця виміру,**  **кількість** | **Характеристика** |
| **М’ясо яловичини** | **221 кг** | М'ясо яловичини, охолоджене, повинно бути вкрите сухою блідо – червоною плівкою, на розрізі злегка вологе, але не липке. М’ясний сік прозорий, колір на розрізі віл світло – рожевого до темно – червоного. М'ясо охолоджене, без кісток, жил, грубих поверхневих плівок, пружне, при натискуванні швидко приймає первинну форму. Поверхня рівна не обвітрена. Колір яловичого жиру біло – жовтий. без великої кількості жиру. Маркування повинно відповідати вимогам законодавства. Повинне бути маркування щодо відсутності ГМО. Товар повинен постачатись відповідно до заявок у тарі, що відповідає вимогам санітарних правил і норм. |
| **М’ясо свинини** | **1117 кг** | Свіже м’ясо свинини охолоджене (тазостегнова частина без кістки) повинно бути без кістки, охолоджене з температурою в товщині м’якоті від +4 до 0 °C. Товар не повинен мати згустків крові, залишків шкури, дефектів цілісності та ознак заморожувань/розморожувань, неприємного (гнилого або кислого) запаху. На поверхні не повинно бути залишків шкури, згустків крові та забруднень. 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. Зовнішній вигляд, запах і колір повинні бути притаманні даному виду сировини. М'ясо має червоний колір і м’яку консистенцію. На ярлику, який кладеться до ящика, повинна бути етикетка із зазначенням найменування та адреси підприємства-виробника, найменування та вид, термічний стан, вага нетто, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність, позначення нормативних документів. Без ГМО. |
| **Філе куряче** | **2431кг** | Філе куряче охолоджене очищене (без шкірки та кісток), не ушкоджене, ціле, овальної форми з високими смаковими якостями, вітчизняного виробництва. Філе куряче повинно бути обезкровленим, поверхня чиста, без залишків пуху та пір’я, саден, плям і інших сторонніх залишків. Філе куряче повинне поступати свіжим або охолодженим. Колір і запах характерні для доброякісного м’яса, без сторонніх смаків і запахів. Відповідає діючим ГОСТ, ДСТУ або ТУ, що діють на території України. Вищого ґатунку. Маркування повинно відповідати вимогам законодавства. Повинне бути маркування щодо відсутності ГМО. Товар повинен постачатись відповідно до заявок у тарі, що відповідає вимогам санітарних правил і норм. |
| **Стегна курчати** | **176 кг** | **Стегна курячі охолоджені** повинні бути добре обезкровленими, з чистою шкірою, без залишків жира, без плям, синців, поривів, не пошкоджені Добре вимитими. Колір шкіри білувато-жовтий або блідо-жовтий, місцями з рожевим відтінком. Поверхня шкіри повинна бути сухою. Підшкірний жир білий, злегка жовтуватий або жовтий, без стороннього запаху. Запах характерний для даного виду птиці. Відповідає діючим ГОСТ, ДСТУ або ТУ, що діють на території України. Вищого ґатунку. |

***\*****всі посилання на торговельну марку, фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника слід читати як* ***«або еквівалент».***

*Для підтвердження технічних та якісних характеристик товару учасник-переможець торгів на кожну поставку партії товару для підтвердження якості надає Замовнику-розпоряднику коштів декларацію виробника із зазначенням номера експлуатаційного дозволу та позначкою придатності.*