**Додаток3**

*до тендерноїдокументації на закупівлю –*

*М'ясо свинини охолоджене(не жирне)*

*Філе куряче охолоджене*

*(ДК 021:2015 «Єдинийзакупівельний словник» –* ***15110000-2 М’ясо****)*

**Технічні, якісні та інші характеристики предмета закупівлі**

**1**. До цінитендерноїпропозиціївключаютьсянаступнівитрати:

- податки і збори, обов’язковіплатежі, щосплачуютьсяабомають бути сплаченізгідно з чиннимзаконодавством;

- витрати на пакування, маркування, навантаження, розвантаження, зважування, поставку до місця поставки (передачі) товару;

- інші витрати, передбачені для товару даного виду згідно з чиним законодавством та тендерною документацією.

**2**. Керуючись принципом здійснення публічних закупівель - *максимальна економія, ефективність та пропорційність*, згідно пункту 2 частини 1 статті 5 Закону України «Про публічнізакупівлі» – пункт 5 частини 5 статті 41 Закону України «Про публічнізакупівлі» - *Погодженнязміниціни в договорі про закупівлю в бікзменшення (без зміникількості (обсягу) та якості товарів і послуг), у тому числі у разі коливання ціни товару на ринку -* може бути застосований у випадку пониження ціни товару, що є предметом закупівлі, на ринку у зв’язку зі зниженням ціни.

**3**. Технічні, якісні характеристики предмета закупівлі (далі - Товар) повинні відповідати встановленим/зареєстрованим діючим нормативним актам діючого законодавства (державнихстандартів та/аботехнічнимумовам), які передбачають застосування заходів із захисту довкілля. Учасник у складі тендерної пропозиції надає гарантійний лист, яким засвідчує застосування заходів із захисту довкілля.

**4**. Якість товару, що постачається, повинна відповідати встановленим/зареєстрованим діючим стандартам в Україні (ДСТУ, ТУ, ГОСТ), вимогам, визначеним у цьому додатку та інших розділах тендерної документації. Товар має бути екологічно безпечним, не містити генетично-модифіковані організми (ГМО), небезпечні для організму речовини, до складу яких входять штучні барвники, консерванти, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, тощо, та відповідати показникам якості за зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією.

**5**. Постачання товару здійснюєтьсявідповідно до Закону України «Про основніпринципи та вимоги до безпечності та якостіхарчовихпродуктів» № 771/97-ВР від 23.12.1997 р.

**6**. Товар, який постачається згідно із цією закупівлею, повинен мати відповідне маркування згідно із Законом України «Про інформацію для споживачівщодохарчовихпродуктів» *(На кожнійодиниціфасування товару або на одному з торцевихбоків кожного ящика повинно бути нанесено маркування, щоідентифікуєпартію, до якоїналежитьхарчовий продукт, фарбою, яка не змивається та не має запаху, за допомогою трафарету, штампа, наклеюванняетикеткиабовкладенняпід упаковку етикеткиіззазначенням: найменування та адреса підприємства-виробника; найменування та вид, термічний стан; вага нетто; дата виготовлення; термінпридатності та умовизберігання; позначеннянормативнихдокументів у відповідності до супровіднихдокументів на поставку товару. Маркування на етикетці повинно забезпечитичіткечитання державною мовою у доступній для сприйняттяформі).*

**7**. Товар, що постачається, повинен мати необхідне документальне підтвердження його якості та безпеки. При поставці кожної окремої партії товару постачальник надає на кожне найменування товару накладну, товаротранспортну накладну, оригінал або копію документів, які забезпечують його простежуваність та підтверджують походження, безпечність та якість харчового продукту, відповідно до вимог законодавства про безпечність та якість харчових продуктів, відповідність товару вимогам діючих стандартів України і санітарно-гігієнічних вимог*(деклараціявиробника з вказаним номером експлуатаційногодозволу та з позначкоюпридатності та/абосертифікатякості/відповідності, та/абопосвідчення/свідоцтва про якість, та/абокопіяекспертноговисновку (випробувань) лабораторнихдосліджень, видана регіональною державною лабораторієюДержавноїслужбиУкраїни з питаньбезпечностіхарчовихпродуктів та захистуспоживачів, та/абокопіявисновку (випробувань) лабораторнихдосліджень та/абосертифікат, видані органами з оцінкивідповідності, компетентністьякихпідтверджена шляхом акредитаціїабоіншим способом, визначенимзаконодавством, та/абоіншимподібним документом,* щопідтверджуєвідповідність товару вимогам, встановленим до ньогозагальнообов’язковими на територіїУкраїни нормами і правилами та вимогам, визначеним у цьомудодатку та іншихрозділахтендерноїдокументації).

**8**. У разі не відповідностіякості товару умовам закупівлі замовник має право вимагати проведення незалежної експертизи та лабораторних досліджень щодо якісних та технічних показників товару, їх відповідності вимогам замовника за рахунок учасника-переможця. В такому випадку учасник-переможець зобов’язаний вжити заходів щодо забезпечення доставки проб товару до лабораторії та здійснити оплату відповідних лабораторних досліджень на умовах та у строки, визначені замовником. Замовник залишає за собою право виборулабораторії, щоздійснюватимедослідження товару щодотехнічних та якіснихпоказників. Учасник повинен скласти та надативідповіднийгарантійний лист в складітендерноїпропозиції.

**9.** Товар повинен мативідповіднепакування. Усіпакувальніматеріалиповинні бути безпечними, дозволеними до використовування у контакті з харчовими продуктами центральним органом виконавчоївлади з питаньохорониздоров’я, використовуватись вперше. Тара та упаковка товару при передачі в заклад повинна бути новою, чистою, сухою, міцною, неушкодженою, без сторонніхзапахів і забезпечувати цілісність товару та збереження його якості під час транспортування.

**10**. Учасник процедури закупівлі повинен в складі тендерної пропозиції додатково надати гарантійний лист щодо забезпечення належних умов зберігання та транспортування товару з обов’язковим зазначенням адреси складських приміщень.

**11**. Учасник в складі тендерної пропозиції повинен надати копії діючих сертифікатів на систему управління безпечністю харчових продуктів ДСТУ ISO 22000, на ім’я учасника, із сферою сертифікації або сферою діяльності, чинних на дату проведення закупівлі.

**12**. Позитивний Акт перевірки суб’єкта господарювання (учасника), який здійснюватиме постачання товару, що є предметом закупівлі, складений за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР (згідно Наказу міністерства аграрної політики № 446 від 08.08.2019 р.).

**13**. Залишковий термін придатності товару на момент його поставки повинен складати: не менше 90% (дев’яносто відсотків)відзагального терміну придатності товару.

**14**. Місце поставки (передачі) товару: Україна, 22865, Вінницька обл., Гайсинський р-н., смт Ситківці , вул. Центральна 140., / приміщеннякомори (складу).

**15.** Поставка (передача) товару здійснюється дрібними партіями транспортом учасника-переможця в певний час, необхіднійкількості, безпосередньо до вимогзамовниказгідно з попередньонаданими заявками замовника*(в строк три робочідніпісляотримання заявки замовника в телефонному, електронномуабо факсовому вигляді)* протягом строку постачання, встановленогоцією тендерною документацією, про що учасник процедури закупівлі повинен додатково надати в складі тендерної пропозиції гарантійний лист щодо забезпечення даної вимоги). Заявка включає інформацію про обсяг поставки партії товару.

**16.**Поставка товару здійснюється спеціалізованим транспортом учасника-переможця та/або транспортом учасника-переможця, обладнаним холодильною камерою для забезпечення відповідного для товару температурного режиму (з дотриманнямтехнічних та санітарно-гігієнічних умов зберігання та перевезення товару, у тому числі щодо сумісності продуктів харчування) згідно з правилами перевезень швидкопсуваючих вантажів відповідно до вимог чинного законодавства. Про що учасник процедури закупівлі повинен додатково надати в складі тендерної пропозиції гарантійний лист щодо дотримання даної вимоги.

**17**. Доставка товару за місцем поставки (передачі) товару, проведення навантажувально-розвантажувальних робіт здійснюється за рахунок учасника-переможця та забезпечується учасником-переможцем власними силами.

**18.**Працівник або працівники, який/які будуть залучені до поставки товару, повинен/повинні мати особисту медичну книжку з результатами медичного обстеження, санітарний одяг (халати, рукавиці).

**19**. Строк (термін) поставки (передачі) товару: до 31.12.2023 р.

**20**. Кількість, обсяг поставки та інші характеристики товару: 2найменування –

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Найменування предмета закупівлі |  | Одиниця виміру | Кількість |
| М'ясо свинини охолоджене(не жирне) | Відповідає ДСТУ, ТУ.Зовнішній вигляд – м’якуш, не жирний, без кістки, отриманий від спинної, тазостегнової та лопаткової частин туш, зачищених від сухожилок і грубих поверхневих плівок, (без кістки) Краї зарівняні, без бахромок. Поверхня чиста, незавітрена, без ослизнювання. Колір від рожевого до червоного. Наявність хрящів і дрібних кісточок не допускається. Консистенція пружна і еластична, Має бути охолодженим.Запах доброякісного м’яса, без стороннього запаху. М'ясо має бути від забою здорової тварини. Не повинно бути залишків шкури, згустків крові, забруднень, не дозволяється завозити м’ясні обрізки. Строк придатності товару на момент поставки повинен становити не менше 90% відзагального терміну зберігання.М'ясо повинно бути розфасовано та упаковане в поліетиленові пакети таким способом, який дозволяє забезпечити збереження його споживчих властивостей і безпечність під час зберігання та транспортування. | кг | 430 |
| Філе куряче охолоджене | Філе куряче повинно бути вищого ґатунку.Відповідає ДСТУ, ТУ.Товар не повинен містити генетично-модифіковані організми.Філе куряче повинна бути добре обезкровлена, поверхня чиста, без залишків пуху та пір’я, саден, плям і залишків кишечника. Філе повинні поступати тільки свіжі та мати сухублідо-жовту з рожевим відтінком поверхню. М'язи повинні бути щільні, пружні на розрізіз легка вологі та мати специфічний запах..Філе куряче – повинне бути очищеним, неушкодженим, цілим, без сторонніх запахів. Рожевого кольору.Філе повинні бути розфасовані та упаковані у харчову поліетиленову плівку, фасування по10 кг., 15 кг, 20 кг. (повинні бути відокремлені один від одного та запаковані у харчові поліетиленові пакети з відповідним маркуванням). Маркування тари за допомогою наклеєної паперової етикетки, на якій вказані: номер ДСТУ, ГОСТ, вага, дата розфасовки, термін реалізації, умови зберігання та т.п. | кг | 900 |
|  |  |  |  |