**ДОДАТОК 2**

*до тендерної документації*

**ТЕХНІЧНА СПЕЦІФІКАЦІЯ**

**щодо технічних, якісних та кількісних характеристик предмета закупівлі**

1. Найменування предмета закупівлі – ДК 021:2015 "Єдиний закупівельний словник"– 15110000-2 М'ясо (Філе куряче, охолоджене, вагове, ДСТУ 3143, Стегно куряче, охолоджене, вагове, ДСТУ 3143, Лопатка свинна, охолоджена, 1 категорія, ДСТУ 4590)

2. Обсяг поставки товару:

Філе куряче охолоджене – 2000 кг

Стегно куряче, охолоджене – 1000 кг

Лопатка свинна, охолоджена – 550 кг

3. Строк поставки товару: **до 31.12.2024 року.** Початковий термін поставки товарів визначатиметься у відповідності до дати укладення договору про закупівлю за результатами даних відкритих торгів.

4. Термін поставки: 2 (два) рази на тиждень (згідно заявок) в робочі дні з 08: 00 до 17:00 год.

Товар повинен своєчасно постачатися до кожного окремого закладу освіти.

5. **Умови поставки: предмет закупівлі підлягає доставці Учасником дрібними партіями - протягом доби згідно заявок Замовника за адресами закладів освіти** з дотриманням термінів його реалізації.

6. Місце поставки: за адресами закладів освіти Хорошівської селищної ради. (згідно інформації наведеної в Таблиці 1).

*Таблиця 1*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Назва закладу** | | **Адреса місцезнаходження:** |
|  | **Заклади загальної середньої освіти** | | |
| 1 | | Хорошівський ліцей №2 Житомирської області | вул. Незалежності, 34, смт. Хорошів |
| 2 | | Зубринський ліцей Житомирської області | вул. М. Мулярчука, 26 с. Зубринка |
| 3 | | Краївщинський ліцей Житомирської області | вул. Н. Мельниченко, 5 с. Краївщина |
| 4 | | Топорищенський ліцей Житомирської області | вул. Житомирська, 83 б с. Топорище |
| 5 | | Грушківська гімназія Житомирської області | вул. Миру, 30 а с. Грушки |
| 6 | | Давидівська гімназія Житомирської області | вул . Миру, 24 с. Давидівка |
| 7 | | Дворищенська гімназія Житомирської області | вул. Лесі Українки,27 с. Дворище |
| 8 | | Сколобівська гімназія Житомирської області | вул. Центральна,9 с. Сколобів |
| 9 | | Червоногранітнянська гімназія Житомирської області | вул. Молодіжна,6 с. Червоногранітне |
|  | | **Заклади дошкільної освіти** | |
| 1 | | Хорошівський заклад дошкільної освіти "Дзвіночок» Житомирської області | вул. Героїв України,83 , смт. Хорошів |
| 2 | | Сколобівський заклад дошкільної освіти  Житомирської області | вул. Миру,9, с. Сколобів |
| 3 | | Рижанський заклад дошкільної освіти «Горобинка» Житомирської області | вул. Ю. Войналовича, 16 а с. Рижани |
| 4 | | Дворищенський заклад дошкільної освіти Житомирської області | вул. Лесі Українки,11 с. Дворище |
| 5 | | Будо-Рижанський заклад дошкільної освіти Житомирської області | вул. Д. Войтюка, 20 а |
| 6 | | Червоногранітнянський заклад дошкільної освіти Житомирської області | вул. Молодіжна,8 с. Червоногранітне |
| 7 | | Краївщинський заклад дошкільної освіти Житомирської області | вул. Н. Мельниченко, 5 с. Краївщина |
| 8 | | Топорищенський заклад дошкільної освіти Житомирської області | вул. Житомирська, 86 б с. Топорище |

7. На момент поставки термін придатності до споживання кожної окремої партії товару має бути не меншим, ніж 90 % від нормативного терміну придатності до споживання, починаючи з дня отримання кожної окремої партії товару.

8. Товар, що постачається повинен мати необхідні сертифікати якості виробника, реєстраційне посвідчення та висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, або іншій подібний документ, що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов’язковими на території України нормами і правилами, повинен бути оформлений відповідно до вимог законодавства України.

(у відповідності до показників, наведених в Таблиці 2).

*Таблиця 2*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Назва предмету закупівлі | Одиниця виміру | кількість | Технічні характеристики |
| 1 | **Філе куряче охолоджене** **вагове, ДСТУ 3143** | кг | 2000 | Куряче філе охолоджене, без шкіри та кісток, без залишків пуху та пір’я, саден, плям і залишків кишечнику. Філе за зовнішнім виглядом білувато-жовтого кольору з рожевим відтінком, поверхня волога, блискуча, без слизу і плісняви, без консервантів, без ГМО. Термін придатності від загального терміну зберігання, передбачений виробником на час поставки не менше, ніж 90 %. Фасоване в упаковку, з маркуванням. терміну придатності споживання. |
| 2 | **Стегно куряче, охолоджене, вагове, ДСТУ 3143** | кг | 1000 | Стегно куряче охолоджене, вітчизняного виробництва. Зовнішній вигляд - чисте, ціле, без значного деформування. Не допускається наявність залишків крові та пір’я. Колір - світлий, властивий м’ясу свійської птиці, без крововиливів. Стегно куряче повинно бути одержано від здорової птиці, вирощеної у господарстві і адміністративній території України, вільних від хвороб птиць. Товар повинен відповідати умовам ГОСТ, ДСТУ або ТУ, які діють на момент проведення процедури закупівлі. Термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 90 % загального терміну придатності споживання. Фасоване в упаковку, з маркуванням |
| 3 | **Лопатка свинна, охолоджена, 1 категорія, ДСТУ 4590** | кг | 500 | Лопатка свинна, охолоджена, 1 категорія. Поверхня свіжого розрізу злегка волога, але не липка, певного кольору для даного виду м'яса. М'ясний сік прозорий. Консистенція пружна, тобто ямочка, яка утворилася після натискання пальцем на м'ясо, швидко зникає. Запах - властивий свіжому м'ясу, без ознак псування. Не повинно бути залишків шкури, згустків крові, забруднень, не дозволяється завозити м’ясні обрізки. Свинина повинна відповідати вимогам ДСТУ ветеринарного законодавства та санітарно – епідеміологічним вимогам і нормам, бути доброякісною, розсортованою. Відповідає ГОСТ у державного стандарту, маючи свідоцтво ветеринарної служби, відповідні сертифікати і висновки Державної санітарно-епідеміологічної експертизи. Термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 90 % загального терміну придатності споживання. Фасована у прозору упаковку, з маркуванням. |
|  | РАЗОМ: |  | 3500 |  |
| Маркування:  Обов’язкова наявність маркування із зазначенням виробника та місця розташування потужностей виробництва, дати виготовлення, умови зберігання та посвідчення про якість.  На упаковці повинен бути ярлик із зазначенням виробника, терміну виготовлення і придатності, маси (данні повинні збігатися з посвідчення про якість). Кожна партія товару має супроводжуватися документами, що підтверджують її походження, безпечність і якість; ґатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації, умови зберігання (для продуктів, що швидко псуються термін реалізації, час виготовлення позначається у годинах). Вітчизняний виробник.  Пакування:  Для пакування використовують допоміжні засоби і матеріали для виробництва та обігу, які допускаються до контакту з м’ясними продуктами і використанню у м’ясній промисловості. Пакувальні матеріали та оболонки повинні забезпечувати якість м’яса під час зберігання, транспортування та реалізації протягом встановленого строку придатності продуктів при дотриманні визначених режимів. При перепакування товару повинні забезпечуватися умови зберігання, які встановлені виробником.  Кожне пакування повинно містити інформацію, нанесену державною мовою будь-яким способом, для забезпечення чіткого читання у доступній для сприйняття формі. На упаковці (тарі) обов’язково повинно бути вказано дату виготовлення товару. | | | | |

9. 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», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості 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 р. № 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах».

10. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).

11. На упаковці повинна міститися інформація із зазначенням виробника, терміну виготовлення та придатності, маси (дані повинні відповідати інформації з посвідчення про якість), відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України.

11.1. Документи, що підтверджують якість товару подаються Учасником Замовникові на кожну партію товару окремо. Товар має бути розфасований та упакований такими способами, які забезпечують збереження споживчих властивостей і безпечність продуктів під час зберігання, транспортування та реалізації, а також унеможливлюють їх фальсифікацію.

11.2. При поставці товару до закладу Замовника, Постачальник надає такі документи:

- видаткову накладну на товар;

- товарно-транспортну накладну;

- документи, що підтверджують якість товару (сертифікати, декларації, висновки тощо).

11.3. При виявленні Замовником простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Учасник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника.

11.4. На недоброякісний товар складається акт, і він повертається постачальнику.

11.5. При перевезенні товару Учасник зобов’язаний дотримуватися умов транспортування відповідно до Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні. Тара, упаковка, маркування**:** поставка предмету закупівлі здійснюється в тарі, придатній для його транспортування і такій, що відповідає встановленим в Україні стандартам або технічним умовам, і забезпечує, за умови належного поводження з вантажем, захищеність товару під час транспортування і збереження.

11.6. **Вимоги до транспортування:** для транспортування предмету закупівлі повинен бути виділений спеціалізований транспорт, який повинен бути чистим, таким, що забезпечує необхідний температурний режим, захист товару від забруднення, в технічно – справному стані, з обов’язковим дотриманням санітарних вимог щодо сумісності продуктів харчування. Доставка товару буде здійснюватися автотранспортом згідно з Правилами перевезень вантажів автомобільним транспортом.

11.7. Розвантаження товару здійснюється представником Постачальника.

12**. В складі пропозиції надати:**

* 1. Водій та особи, які супроводжують товар в дорозі та виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати медичну книжку (встановленої форми) з результатами проходження обов’язкового медичного огляду та забезпечені санітарним одягом (халат, рукавички). В складі пропозиції надати копії медичних книжок на вищезазначених осіб.
  2. Договір про надання послуг бактеріологічного контролю якості дезінфекції. Надати результати бактеріологічного контролю якості дезінфекції, оформлені у вигляді результатів лабораторних досліджень (протокол, висновок тощо), на складське приміщення, тару, піддони та автотранспортний засіб на ім»я учасника.
  3. Експертний висновок, що виданий акредитованою лабораторією не раніше 2023 року, щодо вимірювання потужності гамма-випромінювання (радіологічний контроль) в транспортних засобах, , та підтверджує іх відповідність вимогам НРБУ-97/2000 «Норми радіаційної безпеки України».
  4. Експертний висновок регіональної державної лабораторії ветеринарної медицини на показники безпеки, виданий не раніше 2023 року.
  5. Скан-копію сертифікату на систему управління безпечністю харчових продуктів відповідно до ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), у тому числі щодо провадження діяльності з торгівлі (постачання), складування, зберігання, відвантаження, транспортування;
  6. Надати результати бактеріологічного контролю якості дезінфекції на складське приміщення, тару, піддони та автотранспортний засіб, оформлені у вигляді Експертного висновку, (виданого акредитованою лабораторією не раніше 2 - го кварталу 2023р, на ім’я учасника).
  7. Для забезпечення виконання вимог Закону України «Про метрологію та метрологічну діяльність» від «05» червня 2014 року №1314-VІІ та Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України № 193 від 08.02.2016 року «Про затвердження Порядку проведення повірки законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації, та оформлення її результатів» надати документи, підтверджуючі повірку вагів, що видане акредитованою лабораторією .Надати Свідоцтво про уповноваження повірочної лабораторії на проведення повірки засобів вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації та застосовуються у сфері законодавчо регульованої метрології, видане Міністерством економіки, торгівлі та сільського господарства України та галузь уповноваження.
  8. З метою підтвердження запровадження обов’язкових постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління охороною здоров’я та безпекою праці, учасник надає документи, що підтверджують те, що Учасник або Перевізник (у разі, якщо Учасником для перевезення предмету закупівлі залучається суб’єкт господарювання (Перевізник)) та Зберігач (у разі, якщо Учасником будуть залучатись потужності (-ть) на будь-якій стадії виробництві та/або в обігу предмету закупівлі, при умові, що для зберігання харчових продуктів використовуються потужності, які належать іншим особам (Зберігач, тощо)), запровадив систему управління охороною здоров’я та безпекою праці, а саме: сертифікат (який є чинний на дату подання пропозиції), що посвідчує, що система управління охороною здоров’я та безпекою праці відповідає ДСТУ ISO 45001:2019 «Системи управління охороною здоров’я та безпекою праці. Вимоги та настанови щодо застосування (ISO 45001:2018, IDT)».

12.9. Сертифікат, що підтверджує застосування учасником вимог ДСТУ ISО 14001:2015 Системи екологічного управління, документ, має бути виданий органом з сертифікації, акредитованого НААУ.

* 1. Документи, що підтверджують впровадження на підприємстві Учасника системі управління щодо протидії корупції, який відповідає вимогам ДСТУ ISO 37001:2018, чинних на дату розкриття тендерених пропозицій.
  2. Акт Держпродспоживслужби складеного 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, виданого Учаснику не раніше грудня 2022 року. Із обов’язковим зазначенням в акті складського приміщення та транспортних (ого) засобів (у), що використовуються Учасником, а також з відміткою про впровадження системи НАССР.

*(Примітка: Копії сертифікатів якості та/або копії висновків про якість товару з урахуванням того, що технічні, якісні характеристики Товару за предметом закупівлі повинні відповідати встановленим/зареєстрованим діючим нормативним актам діючого законодавства (державним стандартам (технічним умовам) ДСТУ - у разі якщо товар підлягає обов’язковій сертифікації/паспортизації, якщо ж ні, то надати довідку в довільній формі про необов’язковість сертифікації/паспортизації.)*