***Додаток 3***

***до тендерної документації***

**ПРЕДМЕТ ЗАКУПІВЛІ**

**«код ДК 021:2015 - 15110000-2 «М’ясо» (філе куряче заморожене, м'ясо свинини заморожене без кістки)»**

**ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:**

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

**2.**Технічні вимоги:

- продукція харчової промисловості, що вказана в тендерній документації, має постачатися дрібними партіями у кількості та асортименті **2 рази на тиждень** згідно з заявками уповноважених осіб Замовника (крім вихідних та святкових днів);

- на весь запропонований товар при поставці надаються сертифікати якості та/або посвідчення виробника про санітарно-екологічні аналізи, тощо.

- термін придатності предмету закупівлі повинен складати на момент поставки не менше 70 % від строку зберігання, який зазначається у супровідній документації на кожну партію товару або на етикетці і вважається гарантійним терміном, який обчислюється від дати виготовлення. У разі поставки товару неналежної якості термін заміни товару Учасником становить 2 дні з моменту встановлення, що товар не відповідає встановленим якісним характеристикам про, що у складі пропозиції подається відповідний гарантійний лист. Постачальник бере на себе обов’язки по відшкодуванню транспортних збитків по поверненню неякісного товару або через ненадання відповідних документів.

- продукція харчової промисловості, що вказана в тендерній документації,повинна постачатися спеціалізованим транспортом постачальника 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;

- продукція харчової промисловості, що вказана в тендерній документації, повинна зберігатися в складському приміщенні із відповідним температурним режимом та належними умовами зберігання.

- учасник процедури закупівлі повинен забезпечити проведення щоденних заходів по дезінфекції складського/складських приміщення/приміщень. Враховуючи, що предметом закупівлі є швидкопсувні продукти харчування дезінфекція приміщення повинна здійснюватися виключно дезінфекційними засобами, що придатні для використання із продуктами харчування.

3. Учасник визначає ціну на товар, який він пропонує поставити 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. Учасник у складі тендерної пропозиції надає лист з підтвердженням, що товари, які є предметом закупівлі, мають відповідну нормативну документацію, яка обов’язково додається при поставці товару.

6. Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником, учасник повинен надати наступні документи:

- копія декларації виробника або копія сертифікату якості, виданого на запропонований товар, у якому повинно бути вказано інформацію про найменування товару, посилання на ДСТУ або ТУ;

- копію діючого сертифікату ДСТУ ISO 22000, "Система керування безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі", який виданий Учаснику закупівлі;

- 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.

**ЯКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування** | **Одиниці виміру** | **Кількість** | **Вид** | **Умови поставки** |
| 1 | **Філе куряче заморожене** | кг | 650 | М'ясо заморожене, бажано сухої заморозки, без льодяної глазурі та снігу, м’які частини туші, без великої кількості жиру, природного кольору, який властивий конкретному виду м’яса. Поверхня розрубу - рожево-сірого кольору, у місці дотику пальця чи теплого ножа з'являється пляма яскраво-червоного кольору. За консистенцією м'ясо тверде, при постукуванні видає чіткий звук. Запаху немає, а при розморожуванні з'являється характерний для даного виду м'яса запах, без ознак псування, без сторонніх запахів. Розморожування та повторне заморожування м'яса заборонено. Кількість плівок, сухожиль жиру\сальної плівки не більше5% від маси. М'ясо повинно мати високу смакову якість, містити мало сполучної тканини. Повинно бути вітчизняного виробництва. Не допускається наявність згустків крові, кісток, шкіри, залишків внутрішніх органів, пошкоджень поверхні, забруднень, без крововиливів, повинно бути доброякісним, чистим, поверхня – суха. Не допускається завозити м’ясні обрізки. М’ясо повинно бути одержано від забою здорової тварини/птиці, заготовленої у господарстві і адміністративній території вільних від хвороби тварин/птиці. Згідно норм ДСТУ. | Спеціалізованим транспортом постачальника  |
| 2 | **М'ясо свинини заморожене без кістки** | кг | 360 | Спеціалізованим транспортом постачальника |
|  |  |  |  |  |