**ДОДАТОК 2**

*до тендерної документації*

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

1. До ціни пропозиції включаються наступні витрати:
   * податки і збори, обов’язкові платежі, що сплачуються або мають бути сплачені згідно з чинним законодавством;
   * витрати на пакування, навантаження, розвантаження, зважування, поставку до місця поставки (передачі) товару;
   * інші витрати, передбачені для товару даного виду згідно з чинним законодавством та оголошенням.
2. Бюджетні зобов’язання за договором виникають у разі наявності та в межах відповідних бюджетних асигнувань.
3. Технічні, якісні характеристики предмета закупівлі повинні відповідати встановленим/зареєстрованим діючим нормативним актам діючого законодавства (державних стандартів та/або технічним умовам), які передбачають застосування заходів із захисту довкілля.
4. Товар при поставці повинен супроводжуватись документами, що підтверджують якість та безпеку, а саме: копіями посвідчень про якість та/або декларації виробника, та/або іншим документальним підтвердженням якості та безпеки товару (у передбачених законодавством випадках).
5. Учасник повинен в складі пропозиції додатково надати **гарантійний лист щодо забезпечення належних умов зберігання та транспортування товару з обов’язковим зазначенням адреси складських приміщень.**
6. Поставка (передача) товару здійснюється дрібними партіями транспортом Постачальника згідно з наданими заявками Покупця. Учасник повинен додатково надати в складі пропозиції **гарантійний лист щодо забезпечення поставки товару протягом строку (термін) поставки (передачі) товару, згідно наданих заявок замовником, а також зазначити можливість поставки дрібними партіями.**
7. Строк (термін) поставки (передачі) товару: **до 31 грудня 2024 року.**
8. Кількість, обсяг поставки та інші характеристики товару:

|  |  |
| --- | --- |
| Назва предмета закупівлі (технічні, якісні вимоги до предмета закупівлі) | **1) М'ясо свинини пісне охолоджене (**М’якуш (без кісток) охолоджений м’ясна м’якоть, куски крупні; хрящі, дрібні кісточки, сухожилля, синюшні і грубі з’єднання тканини видалені, поверхня шматків необвітрена, зовнішня поверхня чиста, без ослизнювання; поверхня свіжого розрізу злегка волога, але не липка. М’ясо повинно відповідати вимогам ДСТУ, ТУ, ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам. Колір та запах характерні для доброякісного м’яса. М՚ясо запаковане без вакууму в полімерні плівкові матеріали, або пакети із полімерних плівкових матеріалів, лотки із полімерних матеріалів для м՚ясних продуктів, обгорнуті в термозсідальну плівку, згідно з чинними нормативними документами або інші матеріали, що дозволені у сфері охорони здоров՚я для контакту з харчовими продуктами. Кожна одиниця пакування повинна бути закрита будь – яким способом: термозварюванням, липкою стрічкою, гумовими обхватками тощо, та складена в чисту, суху, без стороннього запаху багатооббігову транспортну тару. Упаковка без механічних пошкоджень, повинна відповідати ДСТУ та ТУ, містити етикетку із зазначенням дати виготовлення, пакування, терміну придатності та умов зберігання, а також відсутності ГМО.  *Додаткові вимоги:* товар повинен бути промаркований та запакований належним чином. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 80% від терміну зберігання, який встановлений виробником відповідного товару. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" та ДСТУ.)  **2) Філе куряче охолоджене (**Філе грудинки куряче охолоджене без шкіри і по верхньої плівки, неушкоджене, чисте, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові. Колір від блідо-рожевого до рожевого, запах властивий свіжому м’ясу, без стороннього запаху. М’язова частина щільна, пружна. Філе куряче повинно відповідати вимогам ДСТУ, ТУ, ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам. Колір та запах характерні для доброякісного м’яса. М՚ясо запаковане без вакууму в полімерні плівкові матеріали, або пакети із полімерних плівкових матеріалів, лотки із полімерних матеріалів для м՚ясних продуктів, обгорнуті в термозсідальну плівку, згідно з чинними нормативними документами або інші матеріали, що дозволені у сфері охорони здоров՚я для контакту з харчовими продуктами. Кожна одиниця пакування повинна бути закрита будь – яким способом: термозварюванням, липкою стрічкою, гумовими обхватками тощо, та складена в чисту, суху, без стороннього запаху багатооббігову транспортну тару. Упаковка без механічних пошкоджень, повинна відповідати ДСТУ та ТУ, містити етикетку із зазначенням дати виготовлення, пакування, терміну придатності та умов зберігання, а також відсутності ГМО. *Додаткові вимоги:* товар повинен бути промаркований та запакований належним чином. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 80% від терміну зберігання, який встановлений виробником відповідного товару. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" та ДСТУ .**)** |
| Код ДК 021:2015 згідно єдиного закупівельного словника | 15110000-2 |
| Назва товару номенклатурної позиції предмета закупівлі та код товару, визначеного згідно з Єдиним закупівельним словником, що найбільше відповідає назві номенклатурної позиції предмета закупівлі | М՚ясо |
| Кількість поставки товару | **М'ясо свинини пісне охолоджене - 250 кг.**  **Філе куряче охолоджене – 600 кг.** |
| Місце поставки товару | Україна, 08352, Київська область, Бориспільський район, с. Вороньків, вул. Київська,1, с. Кийлів, вул. Дніпровська, 91. |
| Строк поставки товару | До 31.12.2024 |

\*Примітка: *кількість товару зазначена із врахуванням 100% відвідування вихованців навчальних закладів.*

1. Водій автотранспорту, а також особи, що супроводжують продукти у дорозі, повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халатом, рукавицями). Враховуючи норми Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої спільним Наказом Міністерства охорони здоров'я та Міністерства освіти і науки, від 17.04.2006, № 298/227 та умови, графік поставки сумісництво та суміщення професій не допускається.

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

документи, що засвідчують якість та безпеку запропонованої продукції в повному обсязі, наявність яких передбачена чинним законодавством: *декларація виробника, та/або сертифікат відповідності, висновки санітарноепідеміологічної експертизи на предмет закупівлі та/або протоколи контрольних випробувань харчової продукції, видані акредитованою лабораторією щодо оцінки відповідності товару, що пропонує Учасник;*

акт/акти на проведення дезінфекції, та знезараження, мийку автотранспортних засобів/або автотранспортного засобу, якими/яким буде постачатись предмет закупівлі, виданий/видані в 2024 році (**в разі виконання дезінфекційних робіт власними силами, надати документи на правові підстави проведення дезінфекції)**;

акт/акти на проведення дезінфекції, дезінсекцію виробничих або складських приміщень/виробничого або складського приміщення, виданий/видані в 2024 році (**в разі виконання дезінфекційних робіт власними силами, надати документи на правові підстави проведення дезінфекції**);

документи, що підтверджують проведення державної реєстрації потужностей Учасника,

експлуатаційний дозвіл на виробництво та/або зберігання харчових продуктів (**В разі якщо Учасник не є Виробником товару, вищевказаний дозвіл може надаватись на ім'я Виробника**)

сертифікат що підтверджує відповідність системи менеджменту безпеки харчових продуктів вимогам ISO 22000:2018 **(В разі якщо Учасник не є Виробником товару, вищевказані сертифікати можуть надаватись на ім'я Виробника).**

акт, складений 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, в порядку, передбаченому Наказом Мінагрополітики від 08.08.2019 № 447 «Про затвердження форми акта, 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», **виданий не раніше 2022 року.**

Учасник у складі своєї тендерної пропозиції повинен надати гарантійний лист про те, що предмет закупівлі відповідає показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством України порядку, вимогам Законів України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97-ВР (зі змінами), «Про дитяче харчування» від 14.09.2006 р. №142-V, 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».

Гарантія якості діє протягом встановленого строку, при умові дотримання Покупцем умов зберігання, Товар повинен надходити згідно поданих заявок і відповідати вимогам державних стандартів, а також іншій нормативно-технічній документації. Кожна партія товару має супроводжуватися документами (накладними, документами, які засвідчують якість та безпеку передбачені чинним законодавством.

В заклади освіти забороняється завозити недоброякісний товар.

На недоброякісний товар складається акт і він повертається постачальнику. Транспортування товару у заклади освіти здійснюється автотранспортом відповідно до Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні.

Постачальник самостійно проводить розвантажувальні роботи в заклади освіти до спеціальних приміщень.