**Додаток № 3**

**тендерної документації**

**Інформація про технічні, якісні та інші характеристики предмета закупівлі**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Найменування предмету закупівлі/****товару** | **Одиниці виміру** | **К-сть** | **Технічні, якісні характеристики товару** |
| **М’ясо свинини охолоджене** | **кг** | **706** | **Оцінка якості:** М'ясо свинини має відповідати діючим ДСТУ, ТУ, санітарним вимогам та вимогам ветеринарного законодавства. Охолоджене, першого ґатунку, нежирні частини тушки (менше 15 грамів жиру на 100 грамів м’яса), без кістки. |
| **Зовнішній вигляд:** М’якуш чи пласт м’яса свинини, має бути охолодженим, не замороженим, без кісток, не жирний, у вигляді великих шматків, без жил, грубих поверхневих плівок. При розрізі дещо вологе, але не липке. На шматках м’яса не повинно бути залишків шкіри, внутрішніх органів, згустків крові, забруднень.**Консистенція:** м’ясо повинно бути пружним та еластичним.**Колір:** колір м’язової тканини від блідо-рожевого до червоного кольору в залежності від видової приналежності.**Запах:** запах доброякісного м’яса притаманний даному виду, без стороннього запаху.**Забороняється** поставка м'яса, яке не пройшло ветеринарного контролю. |
| **Вимоги до безпечності/ наявність необхідних досліджень**Приймається до переробки продукція, яка не справляє шкідливого впливу на здоров’я людини та є придатною до споживання.За наявності результатів періодично проведених досліджень сировини, які підтверджують відсутність або допустимі рівні вмісту залишків:- токсичних елементів, нітрозамінів, речовин, що мають фармакологічну чи гормональну дію, антибіотиків, пестицидів детергентів та інших речовин, які є шкідливі чи які можуть змінювати характеристики м’яса та м’ясних продуктів;- мікробіологічних чинників (МАФАМ, БГКП, бактерії роду Сальмонела, бактерії Listeria monocitogenes, St.aureus), згідно діючих вимог встановлених, на території України, норм і правил. |
| **Термін придатності**: не більше 72 год. Залишок терміну зберігання на момент поставки повинен бути не менше 80% від загального терміну зберігання. |
| **Упакування/фасування:**Охолоджене м’ясо розфасоване в полімерну тару, дозволену для контакту з продуктами харчування.У кожному транспортному пакуванні повинно бути м’ясо одного виду та термічного стану. |
| **Умови постачання:** Охолоджене м’ясо приймається за температури не нижче від -2ºС і не вище ніж 4ºС; |
| **Філе куряче охолоджене** | **кг** | **1300** | Оцінка якості: ДСТУ 3143-2013 |
| **Опис продукту:** продукт виготовлений виробником має відповідати ДСТУ, ТУ, санітарно-епідеміологічним вимогам та вимогам ветеринарного законодавства. |
| **Зовнішній вигляд:** м’язова тканина добре розвинена без шкіряного покриву, поверхня суха, не завітрена, чиста, без згустків крові.**Колір:** м’язова тканина від блідо-рожевого до рожевого,жир **-** блідо-жовтий або жовтий.**Запах:** властивий доброякісному м’ясу птиці, без сторонніх запахів.**Консистенція охолодженого курячого філе:** м’язи щільні, пружні (ямка від натиску пальця, швидко вирівнюється) |
|  |  | **Вимоги до безпечності/ наявність необхідних досліджень**Приймається продукція, яка не справляє шкідливого впливу на здоров’я людини та є придатною до споживання.За наявності результатів періодично проведених досліджень сировини, які підтверджують відсутність або допустимі рівні вмісту залишків:- токсичних елементів, нітрозамінів, речовин, що мають фармакологічну чи гормональну дію, антибіотиків, пестицидів детергентів та інших речовин, які є шкідливі чи які можуть змінювати характеристики м’яса та м’ясних продуктів;- мікробіологічних чинників (МАФАМ, бактерії роду Сальмонела, бактерії Listeria monocitogenes, St. aureus), згідно вимог встановлених загальнообов’язковими на території України нормами і правилами. |
| **Термін придатності**: не більше 48 год. Залишок терміну зберігання на момент поставки повинен бути не менше 80% від загального терміну зберігання. |
|  |  |  | **Упакування/фасування:**Охолоджені тушки (частини тушок), охолоджене філе розфасовані в полімерну тару, дозволену для контакту з м’ясною продукцією і до використання у м’ясо- та птахопереробній промисловості, очищену, продезінфіковану, без залишків попереднього маркування. |
| **Умови постачання:** Охолоджене м’ясо приймається за температури не нижче від -2ºС і не вище ніж плюс 4ºС. |
| **Стегно куряче охолоджене** | **кг** | **120** | Оцінка якості: ДСТУ 3143-2013 |
|  |  |  | **Опис продукту:** продукт виготовлений виробником має відповідати ДСТУ, ТУ, санітарно-епідеміологічним вимогам та вимогам ветеринарного законодавства. |
| **Зовнішній вигляд:** без згустків крові, зовнішня поверхня чиста, суха, не завітрена, з повністю видаленим оперінням.**Колір:** білувато-жовтий або блідо-жовтий, місцями з рожевим відтінком, Підшкірний жир білий, злегка жовтуватий або жовтий, без стороннього запаху.**Запах:** властивий доброякісному м’ясу птиці, без сторонніх запахів.**Консистенція охолодженого стегна:** м’язи пружні, еластичні, ; з чистою шкірою, без плям, синців, поривів. |
|  |  |  | **Вимоги до безпечності/ наявність необхідних досліджень**Приймається продукція, яка не справляє шкідливого впливу на здоров’я людини та є придатною до споживання.За наявності результатів періодично проведених досліджень сировини, які підтверджують відсутність або допустимі рівні вмісту залишків:- токсичних елементів, нітрозамінів, речовин, що мають фармакологічну чи гормональну дію, антибіотиків, пестицидів детергентів та інших речовин, які є шкідливі чи які можуть змінювати характеристики м’яса та м’ясних продуктів;- мікробіологічних чинників (МАФАМ, бактерії роду Сальмонела, бактерії Listeria monocitogenes, St. aureus), згідно вимог встановлених загальнообов’язковими на території України нормами і правилами. |
|  |  |  | **Термін придатності**: не більше 48 год. Залишок терміну зберігання на момент поставки повинен бути не менше 80% від загального терміну зберігання. |
|  |  |  | **Упакування/фасування:**Охолоджені стегна розфасовані в полімерну тару, дозволену для контакту з м’ясною продукцією і до використання у м’ясо- та птахопереробній промисловості, очищену, продезінфіковану, без залишків попереднього маркування. |
|  |  |  | **Умови постачання:** Охолоджене м’ясо приймається за температури не нижче від -2ºС і не вище ніж + 4ºС. |

**1. Строки постачання: до 31 грудня 2024 року.**

**2.** Товар повинен відповідати діючим на території України вимогам до якості, які встановлюються законодавством України з урахуванням та дотриманням вимог ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (від 23.12.1997 №771/97-ВР), Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою КМУ від 24 березня 2021 р. № 305 із змінами.

**3.** Технічні вимоги:

- продукція має постачатися дрібними партіями відповідно до графіка поставок згідно із заявками Замовника, здійсненими засобами телефонного зв’язку або електронною поштою;

- продукція поставляється Замовнику в робочі дні та години. Кількість партії продукції та дні поставки визначаються відповідно до заявки Замовника.

- передача продукції Товару здійснюється за місцем знаходження Замовника (див. АДРЕСИ

закладів дошкільної освіти).

- кожна партія товару повинна мати супроводжувальні документи, що підтверджують якість товару (товарно-транспортна накладна та документи про лабораторний контроль якості) із зазначенням строку придатності, умов зберігання та температурного режиму;

- продукція повинна постачатися спеціальним автотранспортом (рефрижератори/ ізотермічні автомобілі-фургони тощо) з маркуванням «Продукти», обладнаним холодильним обладнанням з температурою згідно зі стандартами, з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування.

- за якість та безпечність товару Учасник відповідає до кінця його використання. Замовник залишає за собою право у будь-який час відбирати зразки товару для проведення досліджень на відповідність наданим документам щодо якості та безпеки в спеціально акредитованих лабораторіях. Вартість проведення досліджень сплачує Учасник. В разі встановлення невідповідності поставленого товару заданим параметрам Замовник залишає за собою право на розірвання договору про закупівлю.

**4.** Маркування, зазначення інформації про товар здійснюється з дотриманням вимог Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» від 06.12.2018 №2639-VIII.

**5.** Товар повинен передаватись в тарі підприємства-виробника. Тара повинна бути чистою, без стороннього запаху й порушення цілісності, відповідати діючому санітарно-епідеміологічному законодавству.

**6**. Водій автотранспорту, а також особи, що супроводжують товар у дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі чинну медичну книжку з результатами проходження обов’язкових медичних оглядів, транспортування здійснюється з дотриманням вимог наказу Міністерства транспорту України від 14.10.1997 №363 «Про затвердження Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні».

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

**7.1.** на виконання вимог статті 25 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" Учасник - виробник повинен надати у складі пропозиції **копію експлуатаційного дозволу** 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 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;

7.2.учасник, що здійснює діяльність з виробництва, реалізації та/або обігу харчових продуктів зобов’язаний надати копію документу про впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) зі всіма необхідними висновками, печатками, підписами;

7.3. лист з описом якісних та функціональних характеристик товару (назва запропонованого товару; країна походження; повна назва виробника та його адреса; основні характеристики, у тому числі відповідність товару стандартам, що визначені відповідними ДСТУ або ТУ; вид розфасовки (тару); спосіб і термін зберігання);

7.4. **якщо Учасник є виробником** - гарантійний лист (надається на бланку, завірений підписом уповноваженої особи) щодо можливості постачання товару до закладу у випадку перемоги, із зазначенням конкретного товару, з наданням документів, що підтверджують якість товару відповідно до ДСТУ або ТУ (за умови, що ТУ на зазначений товар мають показники не нижчі, ніж визначено в державних (національних (регіональних) стандартах): сертифікати відповідності на продукти харчування, та/або посвідчення про якість, та/або декларації виробника або інше документальне підтвердження походження продуктів харчування, що є предметом закупівлі.

7.5. у разі, **якщо Учасник не є виробником** - лист про співпрацю або договір (надається на бланку, завірений підписом уповноваженої особи) від виробника, представника, дистриб’ютора, у якого учасник отримує чи планує отримувати товар для постачання у випадку перемоги, із зазначенням конкретного товару, з наданням документів, що підтверджують якість товару відповідно до ДСТУ або ТУ (за умови, що ТУ на зазначений товар мають показники не нижчі, ніж визначено в державних (національних (регіональних) стандартах): сертифікати відповідності на продукти харчування, та/або посвідчення про якість, та/або декларації виробника або інше документальне підтвердження походження продуктів харчування, що є предметом закупівлі.

7.6. копії документів, що підтверджують правовий статус набуття (володіння, користування) спеціальним транспортним засобом, завірені належним чином. Копії санітарних документів на транспорт (проведення санітарної обробки кузова автомобіля), завірені належним чином*.*

7.7. копію останнього акту, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю стосовно додержання операторами ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами, виданого Держпродспоживслужбою та/або її територіальними підрозділами;

7.8. копію останнього акту, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР, виданого Держпродспоживслужбою та/або її територіальними підрозділами.

Примітка:

* технічні та якісні характеристики товару повинні передбачати необхідність застосування заходів із захисту довкілля;
* до всіх посилань на конкретну торгівельну марку чи фірму, патент, конструкцію або предмет закупівлі, джерело його походження, або виробника застосовувати вираз «або еквівалент»( технічні характеристики еквіваленту не повинні бути гіршими).

Якщо Учасником пропонується *еквівалент товару* до того, що вимагається Замовником, **додатково у складі тендерної пропозиції Учасник надає таблицю, складену в довільні формі, яка у порівняльному вигляді** містить відомості щодо основних технічних та якісних характеристик товару, що вимагається Замовником до основних технічних та якісних характеристик еквівалентного товару, що пропонується Учасником. При цьому якість запропонованого еквіваленту товару має відповідати якості, що заявлена у технічній специфікації Замовника.

**З умовами технічних та якісних вимог до предмету закупівлі ознайомлені, з вимогами погоджуємось і гарантуємо виконання всіх технічних, якісних та кількісних характеристик**

**АДРЕСИ**

**закладів дошкільної освіти**

**Управління освіти, культури, туризму, молоді та спорту Крупецької сільської ради Дубенського району Рівненської області куди буде здійснюватися поставка Товару**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Заклади, що підпорядковані Замовнику | Адреса місцезнаходження |
| 1 | Крупецький ЗДО ясла-садок «Вишенька» загального розвитку Крупецької сільської ради | 35541, Рівненська область, Дубенський район, село Крупець, вулиця Довга, 47-а |
| 2 | Карпилівський заклад дошкільної освіти «Сонечко» загального розвитку Крупецької сільської ради | 35543, Рівненська область, Дубенський район, село Карпилівка, вулиця Грушевського, 68 |
| 3 |  Бараннівський заклад дошкільної освіти «Веселка» загального розвитку Крупецької сільської ради | 35541, Рівненська область, Дубенський район, село Баранне, вулиця Л. Українки, 82 |
| 4 | Гайки-Ситенський заклад дошкільної освіти «Яблунька» загального розвитку Крупецької сільської ради | 35543, Рівненська область, Дубенський район, село Гайки-Ситенські, вулиця Миру 2б |
| 5 | Гоноратський заклад дошкільної освіти «Світлячок» загального розвитку Крупецької сільської ради | 35524, Рівненська область, Дубенський район, село Гоноратка, вулиця Садова, 58 |
| 6 | Рідківський заклад дошкільної освіти «Дзвіночок» загального розвитку Крупецької сільської ради | 35565, Рівненська область, Дубенський район, село Рідків, вулиця Набережна, 3 |
| 7 | Михайлівський ЗДО «Сонечко» загального розвитку Крупецької сільської ради | 35544, Рівненська область, Дубенський район, село Михайлівка, вулиця Колгоспна, 11 |
| 8 | Срібненський ЗДО ясла-садок «Сонечко» загального розвитку Крупецької сільської ради | 35542, Рівненська область, Дубенський район, село Срібне, вулиця Шкільна 3 |
| 9 | Теслугівський ЗДО ясла-садок «Сонечко» загального розвитку Крупецької сільської ради | 35512, Рівненська область, Дубенський район, село Теслугів, вулиця Шевченка, 52 |