

Додаток 3

до тендерної документації на закупівлю – М'ясо яловичини (телятина) охолоджене 1 гатунку, м'ясо свинини пісне охолоджене 1 гатунку, філе птиці (куряче) охолоджене, основний словник національного класифікатора України – ДК 021:2015 Єдиний закупівельний словник» - 15110000-2 М'ясо

Технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі

1. До ціни тендерної 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 тендерною документацією.
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 тендерної пропозиції додатково надати гарантійний лист щодо забезпечення належних умов зберігання та транспортування товару з обов'язковим зазначенням адреси складських приміщень.
6. Пункт 2 частини 5 статті 41 Закону України «Про публічні закупівлі» від 25.12.2015 № 922-VIII (із змінами у новій редакції від 19.04.2020, підстава – 114-IX) – *(збільшення ціни за одиницю товару до 10 відсотків пропорційно збільшенню ціни такого товару на ринку у разі коливання ціни такого товару на ринку за умови, що така зміна не призведе до збільшення суми, визначеної в договорі про закупівлю, - не частіше ніж один раз на 90 днів з моменту підписання договору про закупівлю. Обмеження щодо строків зміни ціни за одиницю товару не застосовується у випадках зміни умов договору про закупівлю бензину та дизельного пального, газу та електричної енергії)* може бути застосовано не пізніше ніж через 90 днів після підписання договору про закупівлю та виключно у випадку реального коливання (підвищення) ціни на товар з наданням відповідних підтверджуючих документів, про що учасник надає відповідний лист-згоду.
7. Поставка (передача) товару здійснюється дрібними партіями транспортом Постачальника згідно з наданими заявками Покупця. Учасник повинен додатково надати в складі тендерної пропозиції гарантійний лист щодо забезпечення поставки товару протягом строку (термін) поставки (передачі) товару, згідно наданих заявок замовником, а також зазначити можливість поставки дрібними партіями.
8. Строк (термін) поставки (передачі) товару: **до 31 грудня 2023 року.**
9. Кількість, обсяг поставки та інші характеристики товару:

№з/п	Найменування товару	Одиниця виміру	Кількість
1	М'ясо яловичини (телятина) охолоджене 1 гатунку	кг	1 900.00

Технічні, якісні характеристики товару:

Оцінка якості – згідно з ДСТУ 4589:2006.

Зовнішній вигляд – м'ясна м'якоть великими шматками, без кісток (м'якуш отриманий від спинної, поперекової, тазостегнової, лопаткової та інших частин туш або напівтуш), поверхня рівна, незавітрена, без ослизнювання, зачищена від сухожиль і грубих поверхневих плівок, краї зарівнені, без бахромок.

Колір – від рожевого до червоного.

Запах – характерний для доброякісного м'яса, без стороннього запаху.

Консистенція – ніжна, м'яка.

Термічний стан – м'ясо охолоджене, з температурою в товщині м'якоті від 0°C до +4°C

Термін реалізації – не більше 48 годин, при температурі зберігання від +2° до +6° С

Пакування – 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 багатообігову транспортну тару.

Маркування – кожна одиниця пакування повинна бути промаркована за допомогою ярлика (етикетки) або іншим способом, що забезпечує чіткість його читання з зазначенням:

- назви продукту;
- назви та повної адреси і телефону виробника, адреси потужностей виробництва;
- маси нетто, гр. або кг;
- інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність продукту;
- кінцевої дати споживання, або дати виробництва та строку придатності;
- часу виготовлення, год., хв. (для напівфабрикатів зі строком придатності менше ніж 3 доби);
- умов зберігання;
- позначення відповідного нормативного документу (ДСТУ 4589:2006).

Транспортування – в чистих транспортних засобах з ізотермічним кузовом, згідно з правилами перевезень швидкопсувних вантажів.

Постачання товару – здійснюється щоденно, за заявками навчальних закладів Замовника, переданою по електронній пошті, по факсу або в телефонному режимі. Поставлене м'ясо повинне обов'язково відповідати вимогам і показникам якості даних технічних вимог, в противному разі вся партія продукції буде повернута постачальнику та надалі буде розглядатись питання про розірвання Договору поставки.

2	М'ясо свинини, пісне, охолоджене 1 гатунку	кг	1 900.00
---	--	----	----------

Технічні, якісні характеристики товару

Оцінка якості – згідно з ДСТУ 4590:2006

Зовнішній вигляд – пісна м'якоть великими шматками, без кісток, знята з відповідної частини напівтуші (лопатка, шия, корейка, тазостегнова та ін. частина). Поверхня м'яса рівна, незавітрена, без ослизнювання, зачищена від сухожиль і грубих поверхневих плівок, краї зарівнені, без бахромок. Наявність хрящів і дрібних кісточок не допускається.

Колір – від світло – рожевого до світло – червоного.

Запах – характерний для доброякісного м'яса, без стороннього запаху.

Консистенція – ніжна, м'яка.

Термічний стан – м'ясо охолоджене, з температурою товщині м'якоті від 0° до +4°C

Термін реалізації – не більше 48 годин, при температурі зберігання від +2° до +6° С

Пакування – 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 багатообігову транспортну тару.

Маркування – кожна одиниця пакування повинна бути промаркована за допомогою ярлика(етикетки) або іншим способом, що забезпечує чіткість його читання з зазначенням:

- назви продукту;
- назви та повної адреси і телефону виробника, адреси потужностей виробництва;
- маси нетто, гр. або кг;
- інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність продукту;
- кінцевої дати споживання, або дати виробництва та строку придатності;
- часу виготовлення, год., хв. (для напівфабрикатів зі строком придатності менше ніж 3 доби);
- умов зберігання;
- позначення відповідного нормативного документу(ДСТУ 4590:2006).

Транспортування – в чистих транспортних засобах з ізотермічним кузовом, згідно з правилами перевезень швидкопсувних вантажів.

Постачання товару – здійснюється щоденно, за заявками навчальних закладів Замовника, переданою по електронній пошті, по факсу або в телефонному режимі. Поставлене м'ясо повинне обов'язково відповідати вимогам і показникам якості даних технічних вимог, в противному разі вся партія продукції буде повернута постачальнику та надалі буде розглядатись питання про розірвання Договору поставки.

3	Філе птиці (куряче) охолоджене	кг	4 000.00
----------	---------------------------------------	-----------	-----------------

Технічні, якісні характеристики товару

Оцінка якості – згідно з нормативними документами, чинними на території України.

Зовнішній вигляд – поверхня філе чиста, без ослизнення, не завітрена.

Колір – світло - рожевий. Запах – властивий доброякісному курячому м'ясу, без сторонніх запахів.

Консистенція – ніжна, м'яка. Термічний стан – філе охолоджене, з температурою в товщині м'якоті від - 1°C до +4°C.

Пакування – філе запаковане без вакууму в пакети із полімерних плівкових матеріалів, 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 багатообігову транспортну тару.

Маркування – кожна одиниця пакування повинна бути промаркована за допомогою ярлика(етикетки) або іншим способом, що забезпечує чіткість його читання з зазначенням:

- назви продукту;
- назви та повної адреси і телефону виробника, адреси потужностей виробництва;
- маси нетто, гр. або кг;
- інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність продукту;
- кінцевої дати споживання, або дати виробництва та строку придатності;
- часу виготовлення, год., хв.(для напівфабрикатів зі строком придатності менше ніж 3 доби);
- умов зберігання;
- позначення відповідного нормативного документу.

Транспортування – в чистих транспортних засобах з ізотермічним кузовом, згідно з правилами перевезень швидкопсувних вантажів.

Постачання товару – здійснюється щоденно, за заявками навчальних закладів Замовника, переданою по електронній пошті, по факсу або в телефонному режимі. Поставлене м'ясо повинне обов'язково відповідати вимогам і показникам якості даних технічних вимог, в противному разі вся партія продукції буде повернута постачальнику та надалі буде розглядатись питання про розірвання Договору поставки.

10. Працівники, які будуть залучені до поставки товару, повинні мати особисті медичні книжки з результатами медичного обстеження.

11. Місце поставки (передачі) товару: Заздалегідь узгоджується із Засовником.

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

- кольорову скан-копію оригіналу експлуатаційного дозволу Учасника, що дозволяє оператору ринку займатися виробництвом та зберіганням предмету закупівлі. Якщо Учасник не є Виробником – надати скан-копію оригіналу експлуатаційного дозволу Виробника на виробництво предмета закупівлі, та Учасника, стосовно зберігання предмету закупівлі;

- кожна партія товару має супроводжуватися документами, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, ґатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації; надати в складі тендерної пропозиції декларацію виробника на товар, що є предметом закупівлі;

- Експертний висновок виданий акредитованою лабораторією;

- учасник повинен надати гарантійний лист про те, що протягом останніх трьох років, при постачанні іншим Замовникам продуктів харчування, він не мав договорів, розірваних з причини невиконання чи неповного виконання Учасником своїх договірних зобов'язань, або постачанні неякісної продукції, або недодержання графіку поставок, які змусили Замовників припинити з Учасником договірні відносини;

- лист-гарантія щодо впровадження системи НАССР відповідно до Закону України № 771 «Про основні засади і вимоги до безпеки і якості харчових продуктів» за підписом уповноваженої особи Учасника та завірена печаткою (за наявності);

- Завірену Учасником, належним чином, копію діючого на момент розкриття пропозиції сертифікату про відповідність системи управління безпечністю харчових продуктів вимогам ДСТУ ISO22000:2019 (ISO22000:2018,IDT), що виданий на ім'я учасника стосовно зберігання транспортування та торгівлі харчовими продуктами. Сертифікат повинен бути виданий органом сертифікації, що акредитований Національним агентством з акредитації України, в підтвердження чого в складі пропозиції надається сканований оригінал атестату про акредитацію органу сертифікації, при цьому даний атестат має свідчити про можливість проведення зазначеним органом сертифікації оцінки за видами діяльності, що зазначені у сертифікаті відповідності. Документи повинні бути надані в повному обсязі.

- Завірену Учасником, належним чином, копію діючого на момент розкриття пропозиції сертифікату про відповідність системи управління якістю вимогам ДСТУ ISO9001:2015 (ISO9001:2015,IDT), що виданий на ім'я учасника стосовно зберігання транспортування та торгівлі харчовими продуктами. Сертифікат повинен бути виданий органом сертифікації, що акредитований Національним агентством з акредитації України, в підтвердження чого в складі пропозиції надається сканований оригінал атестату про акредитацію органу сертифікації, при цьому даний атестат має свідчити про можливість проведення зазначеним органом сертифікації оцінки за видами діяльності, що зазначені у сертифікаті відповідності. Документи повинні бути надані в повному обсязі.

- Завірену Учасником, належним чином, копію діючого на момент розкриття пропозиції сертифікату про відповідність системи екологічного управління вимогам ДСТУ ISO14001:2015 (ISO14001:2015,IDT), що виданий на ім'я учасника стосовно зберігання транспортування та торгівлі(реалізації) харчовими продуктами та напоями. Сертифікат повинен бути виданий органом сертифікації, що акредитований Національним агентством з

акредитації України, в підтвердження чого в складі пропозиції надається сканований оригінал атестату про акредитацію органу сертифікації, при цьому даний атестат має свідчити про можливість проведення зазначеним органом сертифікації оцінки за видами діяльності, що зазначені у сертифікаті відповідності. Документи повинні бути надані в повному обсязі.

- Завірену Учасником, належним чином, копію угоди з акредитованими НААУ лабораторіями для дослідження якості харчових продуктів. Додатково учасник надає сканований оригінал атестату про акредитацію лабораторії, при цьому даний атестат має свідчити про можливість проведення зазначеним органом відповідних досліджень. Документи повинні бути надані в повному обсязі.

- Завірену Учасником, належним чином, копію акту складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти, що виданий управлінням Держпродспоживслужби Українине раніше другого півріччя 2022 року на обстеження транспорту Учасника

- Надати оригінал Протоколу проведення вимірювань джерел іонізуючого випромінювання транспортного засобу (виданий на ім'я Учасника), яким буде здійснено перевезення товару, який є предметом закупівлі, виданий не раніше 2022 року (у протоколі має бути зазначено, що транспортний засіб безпечний за радіаційними факторами), Надати оригінал договору про надання послуг, щодо проведення вимірювання джерел іонізуючого випромінювання транспортного засобу із установою, яка видала відповідний протокол.

- Завірену Учасником, належним чином, копію акту складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти, що виданий управлінням Держпродспоживслужби Українине раніше другого півріччя 2022 року на обстеження потужностей для збереження товарів Учасника.

- Сканований оригінал акту складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР, що виданий не раніше 2022 року управлінням Держпродспоживслужби України на потужності учасника, інформація про які надавалася

- Сканований(і) оригінал(и) Договору, укладеного з учасником процедури на проведення перевірки засобів вимірювальної техніки (ваги) з акредитованим органом, що проводив вищезазначені роботи. Для підтвердження акредитації завантажити сканований оригінал в кольоровому вигляді атестату про акредитацію виданого Національного агентством з акредитації України.

- Сканований оригінал свідоцтва про перевірку засобу вимірювальної техніки (ваги) з метою підтвердження, що зазначені засоби відповідають вимогам, встановленим під час обігу предмета закупівлі, отримані не грудня 2022 року.

- Учасники повинні гарантувати, що потужності для зберігання та транспортування знаходяться в належному санітарному стані та учасником виконуються процедури для безпеки та підтримання якості продукції, а саме дезінфекція. Додатково в підтвердження гарантованого надати скановані оригінали експертних висновків контролю якості дезінфекції (інформація про яку надавалась згідно пункту 1.3 додатку1 цієї документації) за бактеріологічними показниками. Експертні висновки повинні бути видані у січні 2023 року акредитованими НААУ лабораторіями. Додатково учасник надає сканований оригінал атестату про акредитацію лабораторії, при цьому даний атестат має свідчити про можливість проведення зазначеним органом відповідних досліджень. Документи повинні бути надані в повному обсязі.

На виконання Постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021р. №305 (зі змінами) "Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку" щодо організації харчування вихованців у шкільних закладах освіти оздоровлення та відпочинку, виконання денних натуральних продуктових норм на одну дитину (по віковим групам), з метою упорядкування контролю за постачанням продукції в навчальні та оздоровчі заклади товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно-правовими актами України, ТУ та ДСТУ (Наказ МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 року № 298/ 227 «Про затвердження інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах», Наказ МОН України та МОЗ України від 15.08.2006 року №620/563 «Щодо

невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», ДСП «Влаштування, обладнання, утримання дошкільних навчальних закладів та організації життєдіяльності дітей» затверджені Наказом МОЗ України від 01.08.2013 року № 678, Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року №771/97-ВР (зі змінами)), «Інструкції з організації харчування дітей в дошкільних навчальних закладах » від 17.04.2006 р. №298/227 постачальник гарантує якість товару, що постачається Покупцю за Договором. 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 згідно чинного законодавства.

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.

Водій в тому числі вантажники, та інші особи, які супроводжують продукти в дорозі і виконують навантажувально-розвантажувальні роботи повинні мати медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халат і рукавиці). Постачальник самостійно проводить розвантажувальні роботи в заклади освіти до спеціальних приміщень.