**Додаток 2**

**Інформація про необхідні технічні, якісні, кількісні та інші характеристики, щодо предмета закупівлі**

**ДК 021-2015 (CPV) - 15110000-2 М'ясо**

**Технічні вимоги до предмета закупівлі**

Яловичина свіжа обвальна без кістки повинна відповідати діючим ДСТУ 4589-2006.

Напівфабрикати м'ясні крупношматкові натуральні, без кісток (м'якоть), охолоджені з температурою в товщині м'якоті від +4 до 0°С, без заморожування, повинно бути одержано від забою здорової тварини.

З м'яса повинні бути видалені: груба сполучна тканина (сухожилля, фасції, в'язок та ін.) і жирова тканина, дрібні кістки, хрящі, крупні кровоносні судини, лімфатичні вузли і кров'яні згустки.

Шматки не повинні мати ушкоджень поверхні, кровопідтеч.

М'ясо повинно бути вітчизняного виробництва.

М'ясо повинно постачатися в заклади освіти у відповідній тарі**.** Товар постачається окремими партіями, в заклад освіти, згідно з замовленнями від закладів та в узгоджені з ними терміни.

Термін придатності повинен бути не менш ніж 3 доби.

Постачання продуктів здійснюється у відповідності до наказу Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я від 17.04.2006 N 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах».

**Свинина свіжа обвальна без кістки та сала** повинна відповідати діючим ДСТУ 4590-2006.

Напівфабрикати м’ясні крупношматкові натуральні, без кісток (м’якоть) та сала, охолоджене з температурою в товщині м’якоті від +4 до 0°С, без заморожування та бути одержано від забою здорової тварини.

З м’яса повинні бути видалені: груба сполучна тканина (сухожилля, фасції, в'язок та ін.) і жирова тканина, дрібні кістки, хрящі, крупні кровоносні судини, лімфатичні вузли і кров'яні згустки.

М'ясо повинно бути вітчизняного виробництва.

Кожна партія товару повинна мати маркування з найменуванням товару, визначенням дати виготовлення, терміну придатності, походження товару , найменування виробника тощо.

Термін придатності повинен бути не менш ніж 3 доби.

**Філе куряче*,*** вагове, має бути охолодженим (м’ясо птиці, яке зберігає протягом усього періоду після забивання птиці і подальшого охолодження внутрішню температуру від 0С до +4С включно), бути добре розвинутим. З терміном придатності не більше 4діб. Без згустків крові, з чистою та сухою поверхнею. Запах: властивий доброякісному м’ясу птиці, без сторонніх запахів. Тара та упаковка повинні бути виготовлені з матеріалів дозволених для використання, дно і стінки якої застеляються пергаментом або полімерними та іншими матеріалами, які дозволені МОЗУ для контакту з харчовими продуктами. На кожній одиниці фасування або на ярлику, який вкладається у упаковку, повинне бути маркування. М'ясо повинно постачатися окремими партіями, згідно з замовленнями та в узгоджені з ним терміни. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. Товар повинен відповідати діючим вимогам ДСТУ або ТУ 15,1-0041988-040-2003, ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам, бути доброякісним. Строк придатності не повинен бути меншим 80% від загального строку придатності. Постачання продуктів здійснюється у відповідності до наказу Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я від 17.04.2006 N 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах».

**Особливі умови:**

1. Товар повинен відповідати стандартам якості, що передбачені діючими ДСТУ, ТУ, ГОСТ. Товар не повинен містити ГМО.

2. Товар повинен бути безпечним, придатним до споживання, правильно маркованим та відповідати діючій системі управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).

3. Умови поставки – виключно в асортименті та обсязі, зазначених у замовлені.

4. Кожна партія товару повинна супроводжуватись товарно - транспортною накладною, документом, який підтверджує його якість та безпеку. За якість та безпечність товару постачальник відповідає до кінця його використання. Без наявності супровідних документів щодо якості та безпеки, продукція не приймається.

5. Продукція поставляється свіжа зі строком придатності не менше 80% від загального строку придатності.

6. Поставка товару здійснюється протягом 1роб. дняз моменту отримання замовлення від Замовника.

7. Товар постачається упакований або в тарі, що перешкоджає його пошкодженню.

8. Доставка (перевезення) та розвантаження товару здійснюється силами та за рахунок Постачальника.

Транспортне маркування здійснюють згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційного знака «Вантаж, що швидко псується». На кожну одиницю спожиткового паковання наносять такі дані: назва продукту; назва та повна адреса і телефон виробника, адреса потужностей виробництва; маса нетто, г або кг; інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність) із вказівкою кількості білка та жирів, г на 100 г продукту; штриховий код згідно з ДСТУ 3147; кінцева дата споживання «Вжити до» або дата виробництва та строк придатності; час виготовляння, год, хв.; номер партії; позначення цього стандарту.

***Учасник повинен у складі своєї тендерної пропозиції надати наступні документи:***

1. Копії документів, що засвідчують якість та безпеку запропонованої продукції, наявність яких передбачена чинним законодавством (декларація виробника, декларація про якість, сертифікати відповідності (для продукції, яка підлягає обов'язковій сертифікації); копії протоколів випробувань харчової продукції та експертних висновків дійсних на дату розкриття).
2. Гарантійні листи, складені у довільній формі про:

* забезпечення якості товару та своєчасної його поставки до закладу дошкільної освіти (за замовленням термін постачання 1 день).
* термін придатності продукції, яка постачатиметься в навчальні заклади, буде складати не менше 80 % від загального гарантійного терміну зберігання на момент поставки товару.

1. ***Учасник, якщо він не є виробником, в обов'язковому порядку подає у складі пропозиції лист про співпрацю в оригіналі за підписом і з відтиском печатки від виробника, представника, дистриб'ютора, у якого учасник отримує товар, що планує постачати у випадку перемоги Замовнику, а також копію відповідного договору, що підтверджує правовідносини учасника з особою, яка надала лист про співпрацю.***