**Додаток № 1**

**до оголошення**

**Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні**

**характеристики предмета закупівлі**

*(оформлюється на фірмовому бланку (у разі наявності такого бланку))*

**М’ясо (Філе куряче, м’ясо куряче (стегно охолоджене), печінка куряча, м'ясо свине свіже або охолоджене без кості)**

**за кодом ДК 021:2015 – 15110000-2 – М’ясо**

|  |
| --- |
| **Філе куряче** |
| **Характеристика та зовнішній вигляд** |  Філе куряче без шкірки, поверхня біло-рожевого кольору, жир відсутній, тканина м’язова щільна, пружна, злегка волога, але не липка, з чистим характерним для філе запахом. Не допускається наявність ознак псування, ослизнення тощо. Повино мати високу смакову якість, містити мало сполучної тканини і мати лагідну консистенцію. М'ясо птиці повинно бути добре обезкровленим, поверхня чиста, без залишків пуху та пір’я, саден, плям. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО». |
| **Категорія** | Перша. |
| **Колір** | Блідо-рожевий. |
| **Споживча тара, вага** | Філе куряче повинно бути розфасовано та упаковано таким способом, який дозволяє забезпечити збереження споживчих властивостей і безпечність товару під час його зберігання та транспортування. Пакування у чисті поліетиленові ящики не більше 15-20 кг. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага, нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про енергетичну цінність. |
| **Маркування** | Державною мовою згідно з вимогою ст.39 Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів». |
| **Оцінка якості** | **ДСТУ 3143:2013** |
| **М'ясо свине свіже або охолоджене без кістки)** |
| **Характеристика та зовнішній вигляд** |  М'ясоохолоджене, м’якуш не жирний, без сторонніх запахів, ослизнювання. М’якоть без кісток, у вигляді шматків великої величини. Поверхня м’яса рівна, необвітрена, м’ясо зачищене від сухожиль, сала. Наявність хрящів і дрібних кісточок не допускається. По консистенції м’ясо має бути пружним та еластичним. Колір і запах характерні для доброякісного м’яса. Шар сала товщиною не більше 20 мм. . На кожну партію обов'язково має бути документ з інформацією: найменування продукції, виробник, маса нетто (кг), номер партії та пакувальника, термін реалізації. Термін придатності від загального терміну зберігання, передбачений виробником на час поставки (не менше, ніж) 90 %. |
| **Категорія** | Перша. |
| **Колір** | Від блідо-рожевого до червоного. |
| **Споживча тара, вага** | М’якоть свинини повинна бути розфасована та упакована таким способом,який дозволяє забезпечити збереження споживчих властивостей і безпечність товару під час його зберігання та транспортування. Розфасована та упакована в поліетиленові пакети, які термозварюються, вагою по 2 кг.  |
| **Маркування** | Державною мовою згідно з вимогою ст.39 Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів». |
| **Оцінка якості** | **ДСТУ 7706:2015** |
|  **Печінка куряча** |
| **Характеристика та зовнішній вигляд** | Охолоджена. Чиста, без згустків крові, лімфатичних вузлів, залишків зв'язок, без сторонніх запахів, ослизнювання. Поверхня свіжа, чиста, гладка, однорідна за структурою, без стороннього запаху, без зіпсованості. Відокремлена від жовчного міхура, зовнішніх кровоносних судин і лімфатичних вузлів. Відносна вологість 75%. Не допускаються дрібні шматки та обрізки. |
| **Колір** | Коричневий. |
| **Споживча тара, вага** | Розфасована та упакована в поліетиленові пакети, які термозварюються, вагою по 2 кг. |
| **Маркування** | Державною мовою згідно з вимогою ст.39 Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів». |
| **Оцінка якості** | **ДСТУ 3143:2013** |
| **М'ясо куряче (стегно охолоджене)** |
| **Характеристика та зовнішній вигляд** | Охолоджене. Не допускається до реалізації заморожені напівфабрикати. Без стороннього запаху, по консистенції пружне та еластичне. Поверхня суха, не завітрена, внутрішня поверхня чиста, без згустків крові. Жировий шар не повинен виступати за м’язову тканину більше, ніж на 1 см. Можуть бути незначні пошкодження шкіри, м’язів та кісток, що є наслідком розчленування тушки. Не дозволено: переломи стегнових та гомілкових кісток, наявність гострих країв кісток та уламків кісток, садна, сліди від ударів, глибокі порізи м’язової тканини та розриви шкіри. Повино мати високу смакову якість, містити мало сполучної тканини і мати лагідну консистенцію. М'ясо птиці повинно бути добре обезкровленим, поверхня чиста, без залишків пуху та пір’я, саден, плям .Стегно куряче з чистим притаманним для птиці запахом. Не повинно містити ніяких спеціальних харчових добавок, без стороннього запаху як при розпакуванні так і при вживанні чи додаванні у їжу. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага, нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про енергетичну цінність. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО» |
| **Колір** | Властивий м’ясу даного виду птиці  |
| **Споживча тара, вага** | Розфасована та упакована в поліетиленові пакети, які термозварюються, вагою по 2 кг. |
| **Маркування** | Державною мовою згідно з вимогою ст.39 Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» |
| **Оцінка якості** | **ДСТУ 3143:2013** |

**Для підтвердження якості товару, що є предметом закупівлі, Учасник додає**:

1. Учасник-переможець підтверджує якість товару відповідно до протоколу випробувань, копію якого надає Замовнику та Декларації виробника з відміткою ветеринарного лікаря, копія якого надається в кожний навчальний заклад. (Копію декларації виробника або посвідчення якості (обов’язково), також інші копії документів які підтверджують технічні та якісні характеристики предмета закупівлі, це може бути: копія Звіту за результатами лабораторних досліджень, вимірювань, випробувань факторів середовища життєдіяльності людини на відповідність санітарному законодавству України; копія експертного висновку; копія протоколу випробувань (Органи стандартизації, метрології та сертифікації), Сертифікат відповідності / чи якісне посвідчення / чи висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи / чи інший документ згідно законодавства, який підтверджує безпеку та якість харчових продуктів (оригінал або копія, дійсні на момент розкриття);

2. Поставка товару повинна виконуватись санітарно-очищеним транспортом відповідно до вимог чинного законодавства щодо безпечності харчових продуктів. Працівники Учасника, які будуть пов'язані з постачанням предмета закупівлі, водій транспорту, а також особи, що супроводжують продукти у дорозі повинні мати особисті медичні книжки, з відмітками результатів медичного огляду, дійсних на дату постачання;

3. Учасник до вищезазначених документів, в обов’язковому порядку подає у складі пропозиції тендерних торгів лист в оригіналі (за підписом керівника з відтиском печатки за наявності) про співпрацю з виробником (якщо Учасник не є виробником товару, що постачається) (відповідно до декларації, яку надає учасник, для підтвердження якості товару). У разі отримання товару не у виробника, лист в оригіналі (за підписом керівника з відтиском печатки) про співпрацю з суб’єктом господарювання, у якого Учасник планує отримувати товар, з метою постачання в заклади освіти Кам’янецької сільської ради. Водій транспорту або особи, що супроводжують продукти повинні виконувати вантажно-розвантажувальні роботи, бути забезпечені санітарним одягом (халатом, рукавицями, тощо).

**Примітка:** При постачанні предмета закупівлі до закладів освіти необхідно дотримуватись вимог Закону України Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів №771/97-ВР від 23.12.1997р., наказів Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров’я № 298/227 від 17.04.2006 року, зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 5 травня 2006 року за №523/12397 та №242/329 від 01.06.2005 року, зареєстрованому в Міністерстві юстиції України 15 червня 2005року за №661/10941, санітарних норм і правил, інших нормативних документів, які регулюють процес забезпечення продуктами харчування дітей і підлітків в організованих колективах.

**Постачання продуктів харчування:**

- Термін придатності товару, що буде поставлятися повинен мати залишковий термін зберігання не менше 90% від часу та дати закінчення виготовлення предмету закупівлі, та поставлятися виключно за графіком поставки.

 ***Графік поставки –*** з дати укладення Договору, за результатами проведення закупівлі **кожного понеділка та до повного виконання умов, згідно Договору, але не пізніше ніж до 31.12.2022 року включно.**

**Загальні умови постачання:**

1. Постачання товару здійснюється відповідно до заявок відповідальних осіб Замовника, погодженими партіями, до кожного закладу окремо спеціальним транспортом постачальника в робочі дні та години.

2. Кількість, асортимент товарів та їх фасування в межах кожної окремої партії визначається Замовником в залежності від фактичної потреби, та вказується у заявці на поставку, що надається Замовником Постачальнику за допомогою засобів зв’язку (по електронці, факсом, особисто, телефоном, тощо).

3.Постачання товару здійснюється спеціально обладнаним автотранспортом, який має всі необхідні дозвільні документи.

4. Разом з кожною партією товару повинна надаватися супровідна первинна документація (накладна, сертифікат відповідності чи якісне посвідчення, чи інший документ, що підтверджує їх походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів, санітарно- гігієнічним вимогам). Такий документ повинен бути діючим з урахуванням терміну реалізації товару.

5. Всі поставлені товари повинні відповідати вимогам Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів», нормативно-технологічній документації, встановленим санітарно-гігієнічним нормам, нормам стандартизації і сертифікації та супроводжуватись відповідними документами, що підтверджують їх якість та придатність до використання.

6. Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час поставки. Упаковка має містити всю необхідну інформацію про товар, згідно вимог чинного законодавства.

7. Якщо поставлений товар не буде відповідати своїм якісним характеристикам, постачальник повинен замінити товар своїми силами і за свій рахунок протягом 1-го робочого дня.

8. Приймання - передача Товару по кількості проводиться відповідно до товаросупровідних документів (накладних), по якості - документів, які засвідчують їх походження, якість та безпеку.

9.Завантаження та розвантаження товару здійснюється представниками Учасника

10. Розрахунок за поставлений товар – у безготівковій формі.

11. Постачання товару здійснюється за адресами закладів загальної середньої освіти та закладів дошкільної освіти Кам’янецької сільської ради (перелік адрес закладів вказано у **Додатку№3 до Договору**).

12.Остаточна ціна зазначена з урахуванням упаковки, тари, документів по якості та транспортних витрат.

13. Технічні, якісні характеристики предмета закупівлі, що пропонується до постачання повинні передбачати необхідність застосування заходів із захисту довкілля.