**ДОДАТОК 2**

*до тендерної документації*

**Предмет закупівлі: *15110000-2 - М’ясо***

***Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі — технічні вимоги до предмета закупівлі***

|  |  |
| --- | --- |
| Назва предмета закупівлі (технічні, якісні вимоги до предмета закупівлі) | **1) М'ясо свинини пісне охолоджене 1  ґатунку (**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 .**)**  3) **Стегно куряче охолоджене**: М'ясо охолоджене, блідо-рожевого кольору, без крововиливів, поверхня – суха. М'ясо повинно мати високу смакову якість, містити мало сполучної тканини. 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 |
| 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 1  ґатунку- 300 кг.**  **Філе куряче охолоджене – 450 кг.**  **Стегно куряче охолоджене – 160 кг.** |
| Місце поставки товару | Україна, 08330, Київська область, Бориспільський район, с. Дударків, вул. Гоголя, 37 |
| Строк поставки товару | До 31.12.2023 |

Постачальник гарантує якість товару, що постачається Замовнику за Договором (гарантія якості діє протягом встановленого строку, при умові дотримання Замовником умов зберігання та зазначається на упаковці товару).

Постачальник гарантує якість товару, що постачається Покупцю за Договором (гарантія якості діє протягом встановленого строку, при умові дотриманні Покупцем умов зберігання, та зазначається на упаковці товару).

Строки поставки товару: не більше двох календарних днів після отримання поданих заявок від Замовника. Кожна партія товару має супроводжуватися документами (видатковими накладними, документами, які засвідчують якість та безпеку запропонованого товару).

В заклади освіти забороняється завозити недоброякісний товар або товар з терміном придатності, що минув. На недоброякісний товар складається акт і він повертаються постачальнику.

Водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі і виконують навантажно – 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 (спеціальні приміщення - комори).

Постачальник виконує умови транспортування (температура, вологість), які повинні відповідати вимогам нормативно-технічної документації на кожний вид товару, а також правилам перевезень продуктів, що швидко псуються, різним видом транспорту. Не допускається транспортування сирих продуктів разом з готовими продуктами харчування.

При кільцевому завезенні товару, що швидко псується, Постачальник суворо дотримується правил їх послідовного укладання, щоб унеможливити забруднення продуктів.

Тара та упаковка продуктів харчування повинна бути міцною, чистою, сухою, без стороннього запаху й порушення цілісності.

При поставці товар повинен мати відповідні документи, а саме: висновки, декларація про відповідність, довідки, тощо.

Весь товар постачається в упаковці (тарі), що забезпечує його захист від пошкодження або псування під час транспортування та зберігання.

Замовник самостійно визначає необхідні технічні характеристики предмета закупівлі з огляду на специфіку предмета закупівлі, керуючись принципами здійснення закупівель та з дотриманням законодавства.

**Фактом подання тендерної пропозиції учасник підтверджує відповідність своєї пропозиції технічним, якісним, кількісним, функціональним характеристикам до предмета закупівлі, у тому числі технічній специфікації (у разі потреби — планам, кресленням, малюнкам чи опису предмета закупівлі) та іншим вимогам до предмета закупівлі, що містяться в тендерній документації та цьому додатку.**

Технічні специфікації не повинні містити посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб’єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва. У разі якщо таке посилання є необхідним, воно **повинно бути обґрунтованим та містити вираз «або еквівалент».**

Технічна специфікація повинна містити опис усіх необхідних характеристик товарів, робіт або послуг, що закуповуються, у тому числі їх технічні, функціональні та якісні характеристики.

У разі якщо вичерпний опис характеристик скласти неможливо, технічні специфікації можуть містити посилання на стандартні характеристики, технічні регламенти та умови, вимоги, умовні позначення та термінологію, пов’язані з товарами, роботами чи послугами, що закуповуються, передбачені існуючими міжнародними, європейськими стандартами, іншими спільними технічними європейськими нормами, іншими технічними еталонними системами, визнаними європейськими органами зі стандартизації або національними стандартами, нормами та правилами. **До кожного посилання повинен додаватися вираз «або еквівалент».**

У разі, якщо замовник вимагає маркування, протоколи випробувань та сертифікати повинні бути видані органами з оцінки відповідності, компетентність яких підтверджена шляхом акредитації або іншим способом, визначеним законодавством.

У разі, якщо учасник не має відповідних маркувань, протоколів випробувань чи сертифікатів, у разі встановлення вимог щодо надання учасником маркувань, протоколів випробувань чи сертифікатів, і не має можливості отримати їх до закінчення кінцевого строку подання тендерних пропозицій із причин, від нього не залежних, він може подати технічний паспорт на підтвердження відповідності тим же об’єктивним критеріям. Замовник зобов’язаний розглянути технічний паспорт і визначити, чи справді він підтверджує відповідність установленим вимогам, із обґрунтуванням свого рішення.

Якщо замовник посилається в тендерній документації на конкретні маркування, протокол випробувань чи сертифікат, він зобов’язаний прийняти маркування, протоколи випробувань чи сертифікати, що підтверджують відповідність еквівалентним вимогам та видані органами з оцінки відповідності, компетентність яких підтверджена шляхом акредитації або іншим способом, визначеним законодавством.

Обґрунтування необхідності закупівлі даного виду товару— замовник здійснює закупівлю даного виду товару, оскільки вони за своїми якісними та технічними характеристиками найбільше відповідають потребам та вимогам замовника.

**Документами, що підтверджують відповідність тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам щодо предмета закупівлі тендерної документації, є:**

* технічна специфікація, складена учасником згідно з **Таблицею 1** за інформацією (вимогами), формою та змістом цього додатка, у разі потреби — плани, креслення, малюнки чи опис предмета закупівлі, наведений у цьому додатку; **\*\**у разі зазначення країни походження товару з російської федерації учасник у складі тендерної пропозиції надає митну декларацію, що підтверджує ввезення цього товару на територію України до 24.02.2022 включно***; інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі, у тому числі відповідна технічна специфікація (у разі потреби — плани, креслення, малюнки чи опис предмета закупівлі), наведена в цьому додатку до тендерної документації.

***Таблиця 1***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *№ з/п* | *Найменування товару* | *Технічні характеристики товару* | *Од. виміру* | *Кількість* | *Виробник товару\** | *Країна походження товару\*\** |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| 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. |
| Кольорова скан- копія оригіналу діючого на момент розкриття пропозиції сертифікату на систему управління безпечністю харчових продуктів відповідно до ДСТУ ISO22000:2019 (ISO22000:2018,IDT), що виданий на ім’я учасника стосовно зберігання, складування, відвантаження, 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. |
| Кольорова скан- копія оригіналу 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, складування, відвантаження, транспортування та торгівлі харчовими продуктами.. Сертифікат повинен бути виданий органом сертифікації, що акредитований Національним агентством з акредитації України. Сертифікат повинен бути виданий органом сертифікації, що акредитований Національним агентством з акредитації України. 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. |
| Кольорова скан- копія оригіналу 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, складування, відвантаження, транспортування та торгівлі харчовими продуктами.. Сертифікат повинен бути виданий органом сертифікації, що акредитований Національним агентством з акредитації України. 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. |
| Кольорова скан- копія оригіналу акту складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти, що виданий управлінням Держпродспоживслужби України не раніше 2022 року на обстеження потужностей для збереження товарів Учасника. |
| Кольорова скан- копія оригіналу 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. |
| Кольорова скан- копія оригіналу акту складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти, що виданий управлінням Держпродспоживслужби України не раніше 2022 року на обстеження транспорту Учасника. |
| Кольорова скан- копія оригіналу протоколу проведення вимірювання джерел іонізуючого випромінювання в кабіні, фургоні та по поверхні автотранспортного засобу, який буде застосовано Учасником для перевезення продуктів харчування, виданого не раніше другого півріччя 2022 року уповноваженим на те державним органом (установою, організацією) (згідно протоколу повинні бути зазначені авто, інформація про які надавалася згідно п.1.3 додатку 1 цієї документації) та Договір із установою яка проводила відповідні випробування |
| 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 за бактеріологічними показниками. Експертні висновки повинні бути видані не раніше грудня 2022 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. |
| Кольорова скан- копія оригіналу Договору, укладеного з учасником процедури на проведення повірки 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. |
| Кольорова скан- копія оригіналу свідоцтва про повірку засобу вимірювальної техніки (ваги) з метою підтвердження, що зазначені засоби відповідають вимогам, встановленим під час обігу предмета закупівлі, отримані не грудня 2022 року. |