**Додаток 2**

до тендерної документації

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

**Строк постачання**: січень-грудень 2024 року

**ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ, КІЛЬКІСНІ ТА ІНШІ ВИМОГИ**

**ДО ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Назва товару** | **Характеристика товару** | **Кількість, кг** | **Вимоги до якості** |
| 1. | Філе курчати охолоджене, в\у | Охолоджене м’ясо птиці, яке зберігає протягом усього періоду після забивання птиці і подальшого охолодження повинно мати внутрішню температуру від -2С  до +4С  включно), без кісток, шкіри, хрящів, суглобів та жиру, повинна бути світло-рожевого кольору, виготовлено за технологічною інструкцією з дотриманням ветеринарно-санітарних правил і відповідають відповідній нормативній документації. Показники якості (органолептичні, фізико – хімічні, мікробіологічні) мають відповідати умовам ДСТУ або ТУ, які діють на момент проведення процедури закупівлі. Філе повинно бути чистими, мати добре розвинену м’язову тканину, без пошкоджень, без шкіри, залишків пір’я, плям та крововиливів, без холодильних опіків, знебарвлених розлитою жовчу. Запах властивий доброякісному м’ясу птиці без сторонніх запахів. На упаковці (тарі) обов’язково повинно бути вказано дату виготовлення товару. Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки не менше 90 %.  Товар повинен бути безпечним, придатним до споживання. Без синтетичних барвників, ароматизаторів, підсилювачів смаку, підсолоджувачів, консервантів, ГМО.  Якість запропонованого товару підтверджується посвідченням якості (або декларація виробника), де вказується дата виготовлення на підприємстві, час виготовлення і термін реалізації (надаються у складі тендерної пропозиції; датовані не раніше ніж за місяць відносно кінцевої дати подання тендерних пропозицій).  При поставці товару копії супровідних документів надаються на кожну партію товару. | 250 | ДСТУ, ТУ |
| 2 | Стегно курчати охолоджене, в\у |  | 250 кг | ДСТУ, ТУ |
| 3 | *М'ясо свинини б/к в/у* |  | 250 кг |  |

*Харчові продукти, що плануються до постачання, повинні відповідати вимогам діючого законодавства, нормативно-правових актів і нормативних документів до показників якості та безпеки харчових продуктів, пакування, маркування, транспортування, приймання та зберігання.*

**Постачання товару здійснюється відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».**

**Додаткові вимоги:**

1. Якісні та кількісні параметри предмету закупівлі, порядок їх постачання повинні відповідати вимогам законодавства України, нормативно-правовим актам Кабінету Міністрів України.
2. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», вказаному ДСТУ, ТУ.
3. Постачальник гарантує якість товару, згідно санітарно-технічних вимог, яка повинна відповідати найвищому рівню технологій і стандартів, існуючих в країні виробника на аналогічний товар та підтверджує її відповідними документами (якісне посвідчення, декларація виробника, висновки, тощо).
4. Доставка та відвантаження товару здійснюється транспортом та за рахунок постачальника протягом дії договору.
5. Тара (картонні харчові коробки, поліетиленові харчові мішки, поліетиленові пакети та ін.), яка має бути використана для пакування та транспортування вказаного товару, повинна бути чистою, сухою, не зараженою сільськогосподарськими шкідниками та не повинна мати стороннього запаху. Вона повинна захищати предмет закупівлі від пошкоджень або псування під час перевезення (доставки).
6. Постачальник здійснює поставку продукції спеціалізованим автомобільним транспортом. Транспортні засоби, що будуть використовуватись для поставки харчових продуктів повинні бути чистими, утримуватись у належному стані, щоб забезпечити захист харчових продуктів від забруднення.
7. Водій та експедитор, які супроводжують продукти в дорозі і виконують навантажувально-розвантажувальні роботи повинні мати при собі особисту медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені спеціальним одягом (халатом, рукавицями).
8. Учасник визначає ціну на товар, який він пропонує поставити за Договором, з урахуванням податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, а також витрат на страхування, транспортування, завантажування, розвантажування та інших витрат, визначених законодавством.
9. Кожна партія харчових продуктів повинна супроводжуватись документами, що підтверджують безпечність та якість харчових продуктів, яка додається до кожної видаткової накладної. Гарантія якості має діяти протягом строку, встановленого виробником товару та вказаної на упаковці товару.
10. Відповідальність за виконання вимог екологічної безпеки та вимог із забезпечення вимог техніки безпеки при постачанні товару несе Учасник.

У складі пропозиції учасник повинен надати:

* + - 1. - У складі тендерної пропозиції учасник надає довідку в довільній формі, в якій зазначає країну походження Товару.
      2. У разі, якщо Учасник не є виробником товару, що є предметом закупівлі, у складі тендерної пропозиції надається Договір(и) укладений(і) з Виробником на поставку предмету закупівлі, дійсний(і) протягом 2024 року.
      3. У складі тендерної пропозиції учасник також надає наступні документи:

3.1. скан-копії оригіналів документів, що підтверджують впровадження, застосування та постійну дію на підприємстві Учасника та Виробника (якщо учасник не є виробником) процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, стосовно предмета закупівлі (сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів, який відповідає вимогам ДСТУ ІSO 22000, чинний на дату подання тендерних пропозицій);

3.2. скан-копю оригіналу акту Держпродспоживслужби, складений за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин (згідно НАКАЗУ МІНІСТЕРСТВА АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ № 447 від 08.08.19. Акт без виявлених порушень), датований не пізніше річної давнини відносно кінцевої дати подання пропозиції;

3.3. скан-копію оригіналу акту Держпродспожив служби, складений за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах HACCP (згідно НАКАЗУ МІНІСТЕРСТВА АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ№ 446 від 08.08.19. Акт без виявлених порушень), датований не пізніше річної давнини відносно кінцевої дати подання пропозиції.

3.4. Експертний висновок або протокол контрольних випробувань харчової продукції виданих відповідною акредитованою лабораторією щодо оцінки відповідності товару вимогам нормативних документів за основними показниками: фізико-хімічні, органолептичні, гормональних препаратів, антибіотиків, не раніше, як за один місяць до кінцевої дати подання пропозиції (надати атестат акредитації лабораторії, яка видала протоколи або експертні висновки). У разі невідповідності в протоколах або експертних висновках хоч одного показника вимогам нормативних документів – пропозиція такого Учасника відхиляється.

*Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається в експертному висновку або протоколі випробувань.*

3.5. Договір Учасника з акредитованою лабораторією на проведення випробувань харчової продукції, яка є предметом закупівлі, договір повинен бути дійсним на момент подання пропозиції Учасника закупівлі;

3.6. Скан-копію договору про надання державних ветеринарно-санітарних послуг Учасника закупівлі (послуги по проведенню ветеринарно-санітарного контролю та нагляду) для продукції тваринного походження; договір повинен бути дійсним на момент подання пропозиції Учасника закупівлі з додаванням акту виконаних робіт за останній місяць, відносно кінцевої дати подання пропозиції.

3.7. Замовник залишає за собою право при постачанні відбирати зразки поставленого Товару для аналізу органолептичних показників (зовнішній вигляд, колір, смак, запах, консистенція), а також проведення досліджень на відповідність наданим документам щодо якості та безпеки в спеціальних акредитованих на це лабораторіях згідно чинного законодавства. Відбір товару на лабораторні дослідження проводиться за рахунок постачальника (надати гарантійний лист);

3.8. Учасник у складі тендерної пропозиції повинен надати скан-копію оригіналу експлуатаційного дозволу Учасника та витяг з Реєстру операторів ринку та потужностей стосовно зареєстрованих потужностей Учасника, що дозволяє оператору ринку займатися виробництвом та/або реалізацією і зберіганням предмета закупівлі. Якщо Учасник не є Виробником – додатково надати скан-копію оригіналу експлуатаційного дозволу та витяг з Реєстру операторів ринку та потужностей стосовно зареєстрованих потужностей Виробника що дозволяє оператору ринку займатися виробництвом та/або реалізацією і зберіганням предмета закупівлі.

*В місцях, де технічна специфікація містить посилання на конкретні торговельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника, до таких посилань застосовується вираз «або еквівалент»*