**Додаток 1**

**до тендерної документації**

**ПРЕДМЕТ ЗАКУПІВЛІ**

**«М'ясо свинини охолоджене; М’ясо яловичини охолоджене; Суповий набір» (код ДК 021:2015 - 15110000-2 М’ясо)**

**ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:**

1. Строки постачання: до 31.12.2023 року. Постачання товару здійснюється протягом одного робочого дня з моменту подання замовником заявки на поставку товару, не рідше 2 разів на тиждень.

2. Місце поставки товару:

 - 32120, Хмельницька область, Хмельницький район, с. Скаржинці, Розсошанська ТГ.

3. Технічні вимоги:

- продукція харчової промисловості, що вказана в тендерній документації, має постачатися дрібними партіями у кількості та асортименті згідно з заявками уповноважених осіб Замовника;

- продукція харчової промисловості повинна постачатися спеціалізованим транспортом постачальника (фургон рефрижератор) з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування;

- продукція харчової промисловості повинна зберігатися в складському приміщенні із відповідним температурним режимом та належними умовами зберігання. Для підтвердження такої вимоги Учасник у складі тендерної пропозиції повинен надати: копії не менше 2-х актів відбору змивів з поверхонь об’єктів для санітарно-мікробіологічного випробування останній із яких повинен бути датований не раніше ніж за 3 (три) місяці до дати подачі тендерної пропозиції, а також копії експертних висновків перевірки зразків, що були відібрані згідно наданих актів відбору змивів з поверхонь об’єктів для санітарно-мікробіологічного випробування;

- учасник процедури закупівлі повинен забезпечити проведення щоденних заходів по дезінфекції складського/складських приміщення/приміщень. Враховуючи, що предметом закупівлі є швидкопсувні продукти харчування дезінфекція приміщення повинна здійснюватися виключно дезінфекційними засобами, що придатні для використання із продуктами харчування. Для підтвердження вказаної умови учасники повинні надати у складі тендерної пропозиції довідку в довільній формі у якій потрібно зазначити перелік дезінфекційних засобів, що використовуються особою відповідальною за проведення дезінфекційних робіт. Для підтвердження наявності дезінфекційних засобів учасник надає наступні документи: договір купівлі-продажу або видаткові накладні або акти-прийому передачі, що підтверджують купівлю дезінфекційних засобів.

3. При виявленні Замовником дефектів, простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Постачальник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника в найкоротші терміни. Вразі поставки товару неналежної якості термін заміни товару Постачальником становить 2 дні з моменту з моменту встановлення, що товар не відповідає встановленим якісним характеристикам.

4. 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.

5. Учасником у складі тендерної пропозиції надається гарантійний лист виробника (представництва, філії виробника – якщо їх відповідні повноваження поширюються на територію України, але при цьому вони безпосередньо не здійснюють комерційної діяльності з документальним підтвердженням повноважень), якщо учасник процедури не являється безпосереднім виробником товару, яким підтверджується факт співпраці із учасником щодо можливості поставки товару, який є предметом закупівлі цих торгів. У випадку якщо, учасник є безпосереднім виробником продукції (товару) у складі тендерної пропозиції надається гарантійний лист у якому учасник підтверджує свою можливість поставки товару, який є предметом закупівлі цих торгів.

6. На підтвердження дотримання вимог ст. 44 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №771/97-ВР Учасник надає у складі тендерної пропозиції оригінал або завірену копію діючого впродовж всього строку поставки товару договору/договорів на проведення дезінфекції транспортних засобів, які зазначені у довідці на наявність в учасника обладнання та матеріально-технічної бази та які будуть використовуватися для перевезення продуктів харчування із наданням у складі тендерної пропозиції не менше ніж 2-х (двох) актів, які підтверджують надання послуг (виконання робіт), за вищезазначеним договором, останній із яких повинен бути датований не раніше ніж за 30 днів до дати подачі тендерної пропозиції.

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

- у складі тендерної пропозиції Учасник надає оригінал або завірену копію Акту складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти складеного згідно Наказу Міністерства економіки України за №143-22 від 21.01.2022 року, виданого компетентним органом (вказаний акт повинен бути виданий не раніше 2023 року) (документ повинен бути виданий на ім’я учасника );

- копію договору на дератизацію приміщення (приміщень) які зазначені учасником у довідці на наявність обладнання та матеріально-технічної бази, що укладений з установою, яка має право на проведення таких робіт. У разі здійснення таких робіт суб'єктами господарювання приватної форми власності, учаснику потрібно надати копії підтверджувальних документів на право проведення таких робіт/надання послуг. Строк дії наданого учасником договору повинен бути не меншим ніж визначений Замовником термін поставки товару за договором;

- копію декларації виробника або посвідчення про якість, виданого на запропонований товар, у якому повинно бути вказано інформацію про найменування товару, посилання на ДСТУ або ТУ У;

- копію протоколів або експертних висновків, що підтверджують відсутність ГМО у запропонованому учасником товарі виданого не раніше 2022 року (документи повинні бути видані на ім’я учасника або виробника товару). Додатково учасник надає сканований оригінал атестату про акредитацію лабораторії, якою проводилися дослідження продукції, при цьому даний атестат має свідчити про можливість проведення зазначеною лабораторією відповідних досліджень;

- копію експертних висновків, що підтверджують відсутність у запропонованому учасником товарі патогенних мікроорганізмів, в т.ч. сальмонели, лістерії, токсичних елементів і мікотоксинів, антибіотиків, гормонів, пестицидів, нітрозаміни і радіонуклідів, виданого не раніше 2022 року (документи повинні бути видані на ім’я учасника або виробника товару). Додатково учасник надає сканований оригінал атестату про акредитацію лабораторії, якою проводилися дослідження продукції, при цьому даний атестат має свідчити про можливість проведення зазначеною лабораторією відповідних досліджень;

- копію експертного висновку перевірки питної води, що використовується учасником у своїй діяльності, щодо відповідності ДСанПіН 2.2.4-171-10; ДСТУ 7525:2014; за вмістом нітратів, нітритів, органолептичними та фізико-хімічними показниками (документ повинен бути виданий на ім’я учасника);

- копію чинного висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи наданої на ящики полімерні у яких учасник планує здійснювати перевезення товарів, що є предметом закупівлі. У наданому висновку повинна міститися інформація що ящики полімерні придатні як тара для харчових продуктів. Для підтвердження наявності відповідних ящиків учасник надає наступні документи: договір купівлі-продажу або видаткові накладні або акти-прийому передачі товару;

- на виконання вимог статті 25 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" Учасник повинен надати у складі тендерної пропозиції копію експлуатаційного дозволу виробника на здійснення діяльності, пов’язаної з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження. Учасники, які провадять діяльність, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу, зобов’язані надати у складі тендерної пропозиції підтвердження реєстрації потужностей, які використовуються на будь-якій стадії виробництва та/або обігу харчових продуктів з посиланням на особистий реєстраційний номер у Державному реєстрі потужностей операторів ринку;

- копії діючих сертифікатів на систему управління безпечністю харчових продуктів ДСТУ ISO 22000, систему управління якістю ДСТУ ISO 9001 та систему екологічного управління ДСТУ ISO 14001, виданих на ім’я учасника, із сферою сертифікації або сферою діяльності, що пов'язана із виробництвом м’яса або оптовою торгівлею м’ясом, чинних на дату подання тендерної пропозиції.

**ЯКІСНІ ВИМОГИ:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування** | **Одиниці виміру** | **Кількість** | **Вид** | **Характеристики товару**  |
| **1** | **М'ясо свинини**  | **кг.** | **3000** |  **ІІ-ї категорії охолоджене** | М'ясо свинини ІІ категорії: в півтушах без шкіри. Свинина ІІ категорії має бути без голови, ніг, внутрішніх органів, згустків крові, залишків щетини, шкіри, побитостей, синців, забруднень, бахромок м’язової та жирової тканини, а також без наявності льоду та снігу. Консистенція – на розрізі щільна та еластична. Жир білого або жовтуватого кольору.  |
| **2** | **М’ясо яловичини** | **кг.** | **3000** | **без кісток охолоджене** | Яловичина без кісток: м’ясний м’якуш великими шматками від 2 кг, без кісток (отриманий від спинної, поперекової, тазостегнової, лопаткової та інших частин туші). Охолоджене, першого ґатунку. Поверхня м’яса чиста, рівна необвітрена, зачищена від сухожиль і грубих поверхневих плівок, без ослизнення. При розрізі дещо вологе, але не липке. На шматках м’яса не повинно бути залишків шкіри, внутрішніх органів, згустків крові, забруднень. |
| **3** | **Суповий набір** | **кг.** | **3000** | **Охолоджений**  | Суповий набір охолоджений вищого ґатунку, зі строком придатності не менше ніж 80% від загального строку придатності. Повинна мати запах, властивий запаху свіжому суповому набору. |

**З загальними та якісними вимогами ознайомлені, з вимогами погоджуємось**

**«\_\_\_» \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_р. \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**