**Додаток 2 до тендерної документації**

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО**

**ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ**

 **ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

(Технічна специфікація)

*Усі 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 — читати як вираз «або еквівалент».*

**М'ясо свинини крупношматкове, охолоджене; Філе куряче, охолоджене )**

**(ДК 021:2015: 15110000-2 М’ясо)**

**У разі здійснення закупівель, визначених абзацом першим цього пункту, замовники не можуть установлювати вимоги до предмета закупівлі, що не передбачені відповідним національним стандартом (за наявності національного стандарту для відповідного предмета закупівлі)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Найменування товару**  | **Од. виміру** | **Кількість** | **Технічна характеристика** |
| **М'ясо свинини крупношматкове, охолоджене****Філе куряче, охолоджене**  | кгкг | 5502100 | Свинина. М'ясо охолоджене, м’якуш не жирний, без кістки, без сторонніх запахів, ослизнювання. М’якоть без кісток, у вигляді шматків великої величини. Поверхня м’яса рівна, необвітрена, м’ясо зачищене від сухожиль. Наявність хрящів і дрібних кісточок не допускається. Має бути охолодженим, без стороннього запаху, по консистенції м’ясо має бути пружним та еластичним. Колір і запах характерні для доброякісного м’яса. Маркування: державною мовою згідно з вимогою ст.39 Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів». Продукція повинна відповідати ветеринарно- санітарним вимогам та нормативній документації (ГОСТ, ДСТУ, ТУ). Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки (не менше, ніж) не менше 90%.Філе куряче, охолоджене. Поверхня м’яса рівна, необвітрена, колір м’яса, характерний для доброякісного м’яса, без крововиливів; -на розрізі м'ясо не липке; - консистенція без потемніння поверхні, без деформацій, без сторонніх запахів; м'ясо зачищене від сухожиль і грубих поверхневих плівок. Маркування: державною мовою згідно з вимогою ст.39 Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів». Продукція повинна відповідати ветеринарно-санітарним вимогам та нормативній документації (ГОСТ, ДСТУ, ТУ)Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки (не менше, ніж) не менше 90%. |

**Період постачання:**

**Протягом 2024 року до 31.12.2024 року.**

Договір набуває чинності з дати його підписання і діє в частині постачання товару (М'ясо) з дати підписання до 31 грудня 2024 р. (включно), а в частині розрахунків - до повного виконання Сторонами своїх обов’язків за цим Договором**.**

**2. Технічні характеристики та вимоги:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Найменування товару, код та назва номенклатурної позиції згідно ДК 021:2015** | **Опис** | **Фасування** |
| М'ясо свинини крупношматкове, охолоджене(15113000-3 Свинина ) | М’якуш (без кісток) **вищого ґатунку** **охолоджений*,*** отриманий від філейної частини, тазостегневої частини, огузок, зачищений від сухожилок і грубих поверхневих плівок; м’ясний сік прозорий; консистенція пружна; краї зарівнені, без бахромок; зовнішня поверхня чиста, незавітрена, без ослизнювання; поверхня свіжого розрізу злегка волога, але не липка. М’ясо повинно відповідати вимогам ДСТУ, ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам.**Колір:** від рожевого до червоного.**Запах:** доброякісного м’яса, без стороннього запаху.**Подукт вітчизняного виробництва** | Упаковка, без ознак талості та механічних пошкоджень, повинна відповідати ДСТУ та ТУ, містити етикетку із зазначенням дати виготовлення, пакування, терміну придатності та умов зберігання, а також відсутності ГМО. Строк придатності до споживання м’яса повинен складати не менше, ніж 90% загального строку придатності до споживання. |
| Філе куряче, охолоджене(15112130-6 Курятина) | Філе куряче **вищого ґатунку охолоджене**, без шкіри і поверхневої плівки, неушкоджене, чисте, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові. Форма філе овальна. М’ясо повинно відповідати вимогам ДСТУ, ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам.**Колір:** від блідо-рожевого до рожевого.**Запах:** доброякісного м’яса, без стороннього запаху.**Подукт вітчизняного виробництва** | Упаковка, без ознак талості та механічних пошкоджень, повинна відповідати ДСТУ та ТУ, містити етикетку із зазначенням дати виготовлення, пакування, терміну придатності та умов зберігання, а також відсутності ГМО. Строк придатності до споживання м’яса повинен складати не менше, ніж 90% загального строку придатності до споживання. |

**2.1. Технічні характеристики предмету закупівлі повинні відповідати** показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку та відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР (із змінами), постанові КМУ «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» від 24.03.2021 № 305; Наказу Міністерства охорони здоров’я України від 24.03.2016 № 234 «Про затвердження Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів», ГОСТ, ДСТУ або ТУ, які діють на момент проведення процедури закупівлі.

**2.2. Учасник повинен у складі своєї пропозиції надати наступні документи чинні на дату подання тендерної пропозиції:**

**-** декларація виробника та/або якісне посвідчення та/або сертифікат якості на товар, який пропонується до постачання;

- позитивний Акт аудиту складений за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР. Акт повинен бути складений компетентним органом, що реалізує політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів;

- позитивний Акт, 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. Акт повинен бути складений компетентним органом, що реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів;

- інформацію в довільній формі про наявний транспортний засіб та документ підтверджуючий право власності на даний транспорт, копія санітарного паспорту на спеціалізований автомобіль, дійсного на момент подання пропозиції, яким буде здійснюватись постачання товару;

- документальне підтвердження проведення дезінфекції транспортного засобу, задіяному в доставці харчового продукту до закладів освіти (договір на проведення дезінфекції та останній акт надання послуг, тощо);

- копія санітарної книжки водія/експедитора;

- позитивний Акт перевірки транспортного засобу, складеного за результатами планового (позапланового) заходу державного контролю стосовно додержання оператором ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами (без недоліків чи невідповідностей). Акт повинен бути складений компетентним органом, що реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів. Даний Акт надається у разі відсутності відомостей щодо перевірки транспортного засобу в Акті, складеному 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;

 - копія повідомлення або наказу про присвоєння особистого реєстраційного номеру потужності, виданого управлінням Держпродспоживслужби або іншим уповноваженим органом, або лист в довільній формі, за підписом уповноваженої особи Учасника та завірений печаткою (у разі використання), в якому зазначається інформація про присвоєння особистого реєстраційного номеру потужності (в такому листі обов’язково зазначається особистий реєстраційний номер потужності);

- Учасник (оператор ринку) повинен мати потужності, на які видано експлуатаційний дозвіл, відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», та надати його у складі своєї пропозиції.

У випадку, якщо учасник є виробником товару, учасник має надати експлуатаційний дозвіл виробника товару. При цьому учасник (оператор ринку) повинен мати потужності, що пройшли державну реєстрацію відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та наказу Мінагрополітики та продовольства України № 39 від 10.02.2016р. «Про затвердження Порядку проведення державної реєстрації потужностей, ведення державного реєстру потужностей операторів ринку та надання інформації з нього заінтересованим суб’єктам».

\*\* У разі якщо учасник не повинен складати або відповідно до норм чинного законодавства не зобов’язаний складати якийсь зі вказаних в тендерній документації документ, то він надає лист-роз’яснення в довільній формі, у якому зазначає законодавчі підстави щодо ненадання відповідних документів; або надає копію/ї роз'яснення/нь державних органів щодо цього.

**2.3.** **Вимоги до постачання продуктів харчування:**

Під час перевезення Товару постачальники і виробники зобов’язані дотримувати умов транспортування згідно ст. 44 «Гігієнічні вимоги до транспортних засобів» Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

* Товар повинен транспортуватися у спеціалізованому транспорті, обладнаний холодильним обладнанням з відповідною температурою згідно зі стандартами.
* Товар, що закуповується, повинен супроводжуватися товарно-транспортною накладною, посвідченням про якість або декларацією виробника, яку видають оператори ринку, що здійснюють виробництво продукції. В даних документах повинна міститися інформація: №; дата видачі; найменування потужностей виробника та його № експлуатаційного дозволу чи № реєстрації; найменування постачальника; його адреса та № експлуатаційного дозволу чи № реєстрації; найменування вантажоодержувача; найменування продукту; одиниці виміру; кількість; дата виробництва; дата випуску; умови зберігання в холодильнику (складі) – температура, при необхідності вологість; термін зберігання; згідно якого нормативного документа продукт виготовлений (ДСТУ, ТУ та ін.); ґатунок, категорія, органолептична оцінка, тощо.
* Товар, що постачається, повинен бути без синтетичних барвників, ароматизаторів, підсилювачів смаку, підсолоджувачів, консервантів та ГМО. Для підтвердження якості товару при постачанні кожна партія повинна супроводжуватися декларацією виробника та/або посвідченням якості.
* Умови пакування та маркування продуктів повинні відповідати вимогам законів України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», ДСТУ чи ТУ згідно якого зроблений продукт. На маркуванні повинно бути чітко зазначено алерген (у разі його наявності); наявність генно-модифікованих організмів; позначення, що ідентифікує партію, до якої належить такий харчовий продукт.
* Тара повинна забезпечувати повну цілісність товару при транспортуванні. Вартість тари (упаковки) включено в загальну вартість товару. Тара (упаковка) – незворотна.
* Водій автотранспорту, а також особи, що супроводжують продукти, повинні мати особисті медичні книжки.
* Гарантія якості товару діє протягом строку, встановленого виробником товару, та вказаного на упаковці товару. Товар постачається з терміном придатності не менше ніж 90% від загального терміну зберігання на момент поставки.
* Доставка до місця призначення, навантаження та розвантаження Товару здійснюється Постачальником за його власний рахунок та його транспортом.
* Продукція поставляється згідно заявок Замовника.

**Умови відмови Замовника від постачання продукції:** м’ясна продукція не відповідає показникам безпечності та якості, має значні забруднення, закривавлена, із наявними залишками м’язів, жиру, слизу, присутній сторонній запах.

**3. Місце та строк поставки:**

40020, м. Суми, проспект Перемоги, 49

Строк поставки: протягом 2024 року до 31.12.2024 року включно, згідно Заявок Замовника протягом тижня з понеділка по п’ятницю: щоденно **до 6 год. 30 хв**.

Обсяг кожної поставки – згідно із заявками Замовника, без обмеження розміру мінімального замовлення.

Заявки подаються Замовником в письмовій формі або електронною поштою на електронну адресу Учасника зазначенцу в реквізитах Договору.

Заявка на поставку товару подається Замовником Учаснику один раз у тиждень з визначенням обсягу та асортименту товару на наступний тиждень. Замовник має право на коригування поданої заявки, але не пізніше ніж за один робочий день до дати поставки Товару. Коригування заявки здійснюється Замовником в тій самій формі, що і її подача.

Всі посилання на стандартні характеристики, технічні регламенти та умови, вимоги, умовні позначення та термінологію, пов’язані з товарами, 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 вживаються у значенні «…. «або еквівалент».

Також всі посилання у цій документації 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 вживаються у значенні «…. «або еквівалент».