**ДОДАТОК 2**

*до тендерної документації*

**ТЕХНІЧНА СПЕЦІФІКАЦІЯ**

**щодо технічних, якісних та кількісних характеристик предмета закупівлі**

1. Найменування предмета закупівлі – **ДК 021:2015 15110000-2 – М'ясо (свинина пісна і філе птиці для закладів освіти)** (далі - Товар).

2. Загальний обсяг поставки товару: **3344,895 кг..**

3. Строк поставки товару: **до 31.12.2023 року.**

4. Термін поставки: три рази на тиждень (згідно заявок) в робочі дні з 06 – 00 до 15-00 год.

Товар повинен своєчасно постачатися до кожного окремого закладу освіти.

5. **Умови поставки: предмет закупівлі підлягає доставці Учасником дрібними партіями - протягом доби згідно заявок Замовника за адресами закладів освіти** з дотриманням термінів його реалізації.

6. Місце поставки: за адресами закладів освіти Попельнастівської сільської ради. (згідно інформації наведеної в Таблиці 1).

*Таблиця 1*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Назва закладу** | **Адреса місцезнаходження:** | **Відстань** |
| **Заклади дошкільної освіти** |
| 1 | Добронадіївський ліцей | вул. Шкільна, 25, с. Добронадіївка, Олександрійський район Кіровоградська область, 28054 | 34 |
| 2 | Куколівський ліцей | вул. Центральна, 4, с. Куколівка, Олександрійський район Кіровоградська область, 28052 | 17 |
| 3 | Олександрівський ліцей | вул. Зелена, 21-А с. Олександрівка, Олександрійський район Кіровоградська область, 28051 | 28 |
| 4 | Попельнастівський ліцей | вул. Шевченка, 1, с. Попельнасте, Олександрійський район Кіровоградська область, 28062 | 64 |
| 5 | Улянівський ліцей | вул. Шкільна, 4, с. Улянівка, Олександрійський район Кіровоградська область, 28065 | 40 |
| 6 | Червонокам’янський ліцей | вул. Гаценка, 2, с. Червона Кам'янка, Олександрійський район Кіровоградська область, 28063 | 35 |
| 7 | Щасливська філія Червонокам’янського ліцею | вул. Центральна, 21-А с. Щасливе, Олександрійський район Кіровоградська область, 28055 | 38 |

7. На момент поставки термін придатності до споживання кожної окремої партії товару має бути не меншим, ніж 90 % від нормативного терміну придатності до споживання, починаючи з дня отримання кожної окремої партії товару.

8. Товар, що постачається повинен мати необхідні сертифікати якості виробника, реєстраційне посвідчення та висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, або іншій подібний документ, що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов’язковими на території України нормами і правилами, повинен бути оформлений відповідно до вимог законодавства України.

 (у відповідності до показників, наведених в Таблиці 2).

*Таблиця 2*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Назва предмету закупівлі | Одиниця виміру | кількість | Технічні характеристики |
| 1 | Свинина пісна (без кісток) | кг | 1549,530 | **Охолоджене** ДСТУ 4590:2006**.** М'ясо вищої категорії (без кісток) повинно бути охолодженим без заморожування, мати температуру не вище ніж 4°С, одержане від забою здорової тварини, без великої кількості жиру, м`ясо пружне, при натисканні швидко приймає первинну форму. Не повинно бути залишків шкіри, згустків крові, забруднень. Товар має бути вітчизняного, натурального походження. Забороняється постачати м’ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю. М’ясо повинно бути середньої вгодованості, без ознак пошкоджень та дефектів. Колір і запах характерні для доброякісного м’яса, без глибоких надрізів м’язової тканини (не більше 10 мм.). М’ясо свіже чи охолоджене має бути вільне від кісток. Зовнішній вигляд, запах і колір притаманні даному виду сировини. М’язи пружні, еластичні, поверхня не зволожена. Відповідає ДСТУ/ТУ державного стандарту, має відповідні сертифікати і висновки Державної санітарно-епідеміологічної експертизи та інші документи, що діють на території України.Термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 90% загального терміну придатності споживання. |
| 2 | Філе птиці  | кг | 1795,365 | **Філе птиці охолоджене.** ДСТУ 3143:2013. Зовнішній вигляд: складається з м'язової тканини цілої/половини грудини без шкіри. Ребра з прилеглим реберним м'ясом видалені. Без згустків крові, з чистою поверхнею. Поверхня біло-рожевого кольору, жир відсутній, тканина м’яз щільна, пружна, злегка волога, але не липка, з чистим характерним для курячого м’яса запахом. Не допускається наявність ознак псування, ослизнення тощо. М’ясо обрізне від жиру. З повністю видаленим оперенням. Запах: свіжий без сторонніх запахів. Продукція повинна відповідати ветеринарно-санітарним вимогам та нормативній документації (ТУ, ДСТУ). Термін зберігання при температурі 00С - +20С не більше 7 діб. Обов’язкова наявність маркування із зазначенням виробника та місце розташування потужностей виробництва, дату виготовлення, умови зберігання. Відповідає ДСТУ/ТУ державного стандарту, має відповідні сертифікати і висновки Державної санітарно-епідеміологічної експертизи та інші документи, що діють на території України.Термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 90% загального терміну придатності споживання. |
| РАЗОМ: | 3344,895 |  |
| Маркування:Обов’язкова наявність маркування із зазначенням виробника та місця розташування потужностей виробництва, дати виготовлення, умови зберігання та посвідчення про якість. Залишковий термін придатності на момент постачання товару не менше 90% загального терміну зберігання.На упаковці повинен бути ярлик із зазначенням виробника, терміну виготовлення і придатності, маси (данні повинні збігатися з посвідчення про якість). Кожна партія товару має супроводжуватися документами, що підтверджують її походження, безпечність і якість; ґатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації, умови зберігання (для продуктів, що швидко псуються термін реалізації, час виготовлення позначається у годинах). Вітчизняний виробник.Пакування:Для пакування використовують допоміжні засоби і матеріали для виробництва та обігу, які допускаються до контакту з м’ясними продуктами і використанню у м’ясній промисловості. Пакувальні матеріали та оболонки повинні забезпечувати якість м’яса під час зберігання, транспортування та реалізації протягом встановленого строку придатності продуктів при дотриманні визначених режимів. При перепакування товару повинні забезпечуватися умови зберігання, які встановлені виробником. Кожне пакування повинно містити інформацію, нанесену державною мовою будь-яким способом, для забезпечення чіткого читання у доступній для сприйняття формі. На упаковці (тарі) обов’язково повинно бути вказано дату виготовлення товару.  |

9. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про безпечність та якість харчових продуктів», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», спільних наказів МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 р. № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах», від 15.08.2006 р. № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», від 01.06.2005 р. № 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах».

10. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).

11. На упаковці повинна міститися інформація із зазначенням виробника, терміну виготовлення та придатності, маси (дані повинні відповідати інформації з посвідчення про якість), відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України.

11.1. Документи, що підтверджують якість товару подаються Учасником Замовникові на кожну партію товару окремо. Товар має бути розфасований та упакований такими способами, які забезпечують збереження споживчих властивостей і безпечність продуктів під час зберігання, транспортування та реалізації, а також унеможливлюють їх фальсифікацію.

11.2. При поставці товару до закладу Замовника, Постачальник надає такі документи:

- видаткову накладну на товар;

- товарно-транспортну накладну;

- документи, що підтверджують якість товару (сертифікати, декларації, висновки тощо).

11.3. При виявленні Замовником простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Учасник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника.

11.4. На недоброякісний товар складається акт, і він повертається постачальнику.

11.5. При перевезенні товару Учасник зобов’язаний дотримуватися умов транспортування відповідно до Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні. Тара, упаковка, маркування**:** поставка предмету закупівлі здійснюється в тарі, придатній для його транспортування і такій, що відповідає встановленим в Україні стандартам або технічним умовам, і забезпечує, за умови належного поводження з вантажем, захищеність товару під час транспортування і збереження.

11.6. **Вимоги до транспортування:** для транспортування предмету закупівлі повинен бути виділений спеціалізований транспорт, який повинен бути чистим, таким, що забезпечує необхідний температурний режим, захист товару від забруднення, в технічно – справному стані, з обов’язковим дотриманням санітарних вимог щодо сумісності продуктів харчування. Доставка товару буде здійснюватися автотранспортом згідно з Правилами перевезень вантажів автомобільним транспортом.

11.7. Розвантаження товару здійснюється представником Постачальника.

12**. В складі пропозиції надати:**

* 1. Водій та особи, які супроводжують товар в дорозі та виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати медичну книжку (встановленої форми) з результатами проходження обов’язкового медичного огляду та забезпечені санітарним одягом (халат, рукавички). В складі пропозиції надати копії медичних книжок на вищезазначених осіб.
	2. Договір про надання послуг бактеріологічного контролю якості дезінфекції. Надати результати бактеріологічного контролю якості дезінфекції, оформлені у вигляді результатів лабораторних досліджень (протокол, висновок тощо), на складське приміщення, тару, піддони та автотранспортний засіб на ім»я учасника.
	3. Експертний висновок, що виданий акредитованою лабораторією не раніше 2022 року, щодо вимірювання потужності гамма-випромінювання (радіологічний контроль) в транспортних засобах, , та підтверджує іх відповідність вимогам НРБУ-97/2000 «Норми радіаційної безпеки України».
	4. Експертний висновок регіональної державної лабораторії ветеринарної медицини на показники безпеки, виданий не раніше 2022 року.
	5. Скан-копію сертифікату на систему управління безпечністю харчових продуктів відповідно до ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), у тому числі щодо провадження діяльності з торгівлі (постачання), складування, зберігання, відвантаження, транспортування;
	6. Надати результати бактеріологічного контролю якості дезінфекції на складське приміщення, тару, піддони та автотранспортний засіб, оформлені у вигляді Експертного висновку, (виданого акредитованою лабораторією не раніше 2го кварталу 2023р, на ім’я учасника).
	7. Для забезпечення виконання вимог Закону України «Про метрологію та метрологічну діяльність» від «05» червня 2014 року №1314-VІІ та Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України № 193 від 08.02.2016 року «Про затвердження Порядку проведення повірки законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації, та оформлення її результатів» надати документи, підтверджуючі повірку вагів, що видане акредитованою лабораторією .Надати Свідоцтво про уповноваження повірочної лабораторії на проведення повірки засобів вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації та застосовуються у сфері законодавчо регульованої метрології, видане Міністерством економіки, торгівлі та сільського господарства України та галузь уповноваження.
	8. З метою підтвердження запровадження обов’язкових постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління охороною здоров’я та безпекою праці, учасник надає документи, що підтверджують те, що Учасник або Перевізник (у разі, якщо Учасником для перевезення предмету закупівлі залучається суб’єкт господарювання (Перевізник)) та Зберігач (у разі, якщо Учасником будуть залучатись потужності (-ть) на будь-якій стадії виробництві та/або в обігу предмету закупівлі, при умові, що для зберігання харчових продуктів використовуються потужності, які належать іншим особам (Зберігач, тощо)), запровадив систему управління охороною здоров’я та безпекою праці, а саме: сертифікат (який є чинний на дату подання пропозиції), що посвідчує, що система управління охороною здоров’я та безпекою праці відповідає ДСТУ ISO 45001:2019 «Системи управління охороною здоров’я та безпекою праці. Вимоги та настанови щодо застосування (ISO 45001:2018, IDT)».
	9. Сертифікат, що підтверджує застосування учасником вимог ДСТУ ISО 14001:2015 Системи екологічного управління, документ, має бути виданий органом з сертифікації, акредитованого НААУ. Вимоги та настанови щодо застосування виданого на ім'я учасника відповідно до виду діяльності (у разі якщо Учасник виробник: виробництво, зберігання, торгівля транспортування; у разі якщо Учасник не виробник: зберігання, складування, торгівля, транспортування) та містити інформацію щодо адреси потужності учасника .
	10. Документи, що підтверджують впровадження на підприємстві Учасника системі управління щодо протидії корупції, який відповідає вимогам ДСТУ ISO 37001:2018, чинних на дату розкриття тендерених пропозицій.
	11. Акт Держпродспоживслужби складеного 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, виданого Учаснику не раніше грудня 2022 року. Із обов’язковим зазначенням в акті складського приміщення та транспортних (ого) засобів (у), що використовуються Учасником, а також з відміткою про впровадження системи НАССР.

 *(Примітка: Копії сертифікатів якості та/або копії висновків про якість товару з урахуванням того, що технічні, якісні характеристики Товару за предметом закупівлі повинні відповідати встановленим/зареєстрованим діючим нормативним актам діючого законодавства (державним стандартам (технічним умовам) ДСТУ - у разі якщо товар підлягає обов’язковій сертифікації/паспортизації, якщо ж ні, то надати довідку в довільній формі про необов’язковість сертифікації/паспортизації.)*