

**Технічна специфікація
на закупівлю:
ДК:021-2015: 15110000-2 М'ясо(М'ясо яловичини I гатунку, філе куряче)**

На виконання постанови КМУ від 11 жовтня 2016 р. № 710 «Про ефективне використання державних коштів» у зв'язку із необхідністю проведення закупівлі: ДК:021-2015: 15110000-2 М'ясо(М'ясо яловичини I гатунку, філе куряче) для потреб Комунального закладу Львівської обласної ради «Львівська спеціальна школа № 100» забезпечити оприлюднення обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, його очікуваної вартості та/або розміру бюджетного призначення на власному веб-сайті.

1. Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником:

- ДК:021-2015: 15110000-2 М'ясо(М'ясо яловичини I гатунку, філе куряче) для забезпеченню харчування учнів»

2. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Обґрунтування необхідності закупівлі даного виду товару – замовник здійснює закупівлю даного виду товару, оскільки він за своїми якісними та технічними характеристиками найбільше відповідатиме вимогам та потребам замовника.

Загальні вимоги:

Учасники процедури закупівлі повинні надати у складі тендерних пропозицій інформацію та документи, які підтверджують відповідність тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі:

1) Учасник надає у складі тендерної пропозиції гарантійний лист з обґрунтуванням можливості доставки товару з дотриманням заявленого температурного режиму.

2) Учасники закупівлі повинні надати у складі тендерної пропозиції копію з оригіналу дійсного на момент розкриття тендерних пропозицій сертифікату на систему управління охороною здоров'я та безпекою праці, сферою сертифікації якого є зберігання, складування, транспортування та торгівля харчовими продуктами та який відповідає вимогам **ДСТУ ISO 45001:2019 (ISO 45001:2018.IDT)** «Системи управління охороною здоров'я та безпекою праці. Вимоги та настанови щодо застосування», виданий органом із сертифікації, акредитованим Національним агентством з акредитації України на ім'я учасника та дійсний на момент подання тендерної пропозиції.

3) Учасники при підготовці тендерної пропозиції повинні враховувати заходи щодо захисту довкілля. На підтвердження необхідно надати сертифікат на систему екологічного управління **ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015, IDT)**, виданий органом із сертифікації акредитованим Національним агенством з акредитації України на ім'я учасника та дійсний на момент подання тендерної пропозиції.

4) Учасники закупівлі повинні надати в складі своєї тендерної пропозиції копію з оригіналу дійсного на момент розкриття тендерних пропозицій сертифікату на систему управління безпечністю харчових продуктів який засвідчує, що система управління безпечністю харчових продуктів відповідає вимогам **ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018. IDT)** «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі». Додатково Учасник у складі тендерної пропозиції повинен надати копії сертифікатів на систему управління якістю **ДСТУ ISO 9001:2018 (ISO 9001:2015. IDT)**, видані органом із сертифікації акредитованим Національним агентством з акредитації України на ім'я учасника та дійсні на момент подання тендерної пропозиції.

5) У складі тендерної пропозиції Учасник повинен надати посвідчення або інший документ, який підтверджує підготовку працівника учасника згідно вимог стандарту «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» та свідоцтво щодо «Проведення внутрішніх аудитів систем менеджменту».

6) Скан-копію розробленого пакету документації системи управління безпечністю

харчових продуктів НАССР (ХАССП) надати у складі тендерної пропозиції. Для підтвердження дотримання функціонування принципів системи управління безпеки харчування НАССР та контролю за постачальниками, учасник подає копії протоколів проведення досліджень (шумового навантаження та інфразвуку, метеорологічних факторів, важкості та напруженості праці) на робоче місце/технологічний процес /професію вантажник або вантажник-експедитор та водій виданих не раніше грудня 2023р.

7) Надати у складі пропозиції довідку в довільній формі про застосування заходів із захисту довкілля та декларацію видану на ім'я учасника про відходи за 2023р. з реєстром декларацій, що свідчить про подання даної декларації.

/п	Найменування товару	Кількість	Одиниця виміру	Якісні характеристики
	М'ясо яловичини І гатунку	600	кг	<p>М'ясо вищої категорії (без кісток). Якість м'яса визначається відповідно до вимог нормативних документів на кожний конкретний вид продукції. Поверхня свіжого розрізу злегка волога, але не липка, певного кольору для кожного виду м'яса. М'ясний сік прозорий. Консистенція пружна, тобто ямочка, яка утворилася після натискання пальцем на м'ясо, швидко зникає. Запах - властивий виду м'яса, без ознак псування. Не повинно бути залишків шкіри, згустків крові, забруднень, не дозволяється завозити м'ясні обрізки. Термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 80% загального терміну придатності споживання.</p> <p>Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці «без ГМО».</p> <p>М'ясо яловичини відпускається в реалізацію у вигляді продовольчого філе охолодженого - піддане після оброблення туш охолодженню до температури від 0 до плюс 4 град. С;</p> <p>Клеймування м'яса вітчизняного виробництва здійснюється згідно з Інструкції з товарознавчої оцінки та маркування м'яса, затвердженою наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України.</p> <p>Пакувальний матеріал для м'яса та м'ясних продуктів повинен використовуватися вперше і задовольняти санітарно-гігієнічні вимоги.</p> <p>Маркування наносять на один із торцевих боків тари за допомогою штампа,</p>

			<p>трафарету, етикетки або іншим способом, що забезпечує чіткість його читання, із зазначенням: найменування та місцезнаходження підприємства-виробника, його товарного знака (за наявності) та місця виготовлення; назви, сорту та складу м'ясного виробу за перевагою складників, зокрема харчових добавок, які використовувалися під час його виробництва; кінцевої дати споживання "Ужити до..." або дати виготовлення та терміну придатності; умов зберігання; маси нетто, брутто; кількості пакувальних одиниць; інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г продукту; позначення цього стандарту.</p> <p>Охолоджене м'ясо та м'ясні продукти транспортують в охолоджувальних або ізотермічних засобах транспорту, що забезпечують якість продукції відповідно до правил і норм перевезення швидкопсувних вантажів, що діють на даному виді транспорту.</p> <p>При поставці м'яса постачальник повинен надати документ, що підтверджує якість продукції</p> <p>Транспортні засоби для перевезення охолодженого м'яса повинні відповідати вимогам санітарних норм та правил і мати санітарний паспорт. Водії повинні мати санітарну книжку водія.</p>
Філе куряче	1000	кг	<p>Добре знекровлене з чистою поверхнею, без згустків крові. В середині поверхня суха, не завітрена, внутрішня поверхня чиста, без згустків крові. Жировий шар не повинен виступати за м'язову тканину більше, ніж на 1 см.</p> <p>Товар повинен відповідати показникам якості, які встановлюються законодавством України.</p> <p>Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці «без ГМО».</p> <p>Тара та упаковка повинні бути виготовлені з матеріалів дозволених для використання.</p> <p>Маркування наносять на один із</p>

				<p>торцевих боків тари за допомогою штампа, трафарету, етикетки або іншим способом, що забезпечує чіткість його читання, із зазначенням: найменування та місцезнаходження підприємства-виробника, його товарного знака (за наявності) та місця виготовлення; назви та складу м'ясного виробу за перевагою складників, зокрема харчових добавок, які використовувалися під час його виробництва; кінцевої дати споживання "Ужити до..." або дати виготовлення та терміну придатності; умов зберігання; маси нетто, брутто; кількості пакувальних одиниць; інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г продукту;</p> <p>При поставці філе курячого охолодженого постачальник повинен надати документ, що підтверджує якість продукції</p> <p>Транспортні засоби для перевезення м'ясних продуктів повинні відповідати вимогам санітарних норм та правил і мати санітарний паспорт. Водії повинні мати санітарну книжку водія.</p>
--	--	--	--	--

3. Очікувана вартість та/або розмір бюджетного призначення:

- Очікувана вартість закупівлі становить – 335800.00 грн. з ПДВ

При визначенні очікуваної вартості замовник враховував методи визначення очікуваної вартості предмету закупівлі, що визначені в Наказі Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 «Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі»

4. Технічна специфікація:

Замовник самостійно визначає необхідні технічні характеристики предмета закупівлі виходячи зі специфіки 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 предмету закупівлі, що містяться в тендерній документації та цьому додатку, а також підтверджує можливість поставки товару, у відповідності до вимог, визначених згідно з умовами тендерної документації.

В місцях де технічна специфікація містить 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, вважати вираз "або еквівалент".

В місцях де технічна специфікація містить 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, біля кожного такого посилання вважати вираз «або еквівалент». Таким чином вважається, що до кожного посилання додається вираз «або еквівалент».

Обґрунтування необхідності закупівлі даного виду товару – замовник здійснює закупівлю даного виду товару, оскільки він за своїми якісними та технічними характеристиками найбільше відповідатиме вимогам та потребам замовника.

До вартості товару входять послуги, пов'язані з його постачанням, вартість яких не перевищує вартості самого товару, в тому числі послуги з передачі електричної енергії та послуги з постачання електричної енергії Споживачу із дотриманням якості послуги з електропостачання.

Детальний опис предмета закупівлі та вимоги щодо якості .

Конкретне найменування закупівлі	М'ясо(М'ясо яловичини I гатунку, філе куряче)
Код ДК 021:2015	15110000-2
Строк поставки товару	Цілодобово до 31 грудня 2024 включно.

Кількість товару:

- М'ясо яловичини I гатунку – 600 кг;
- Філе куряче – 1000 кг.

Термін постачання: до 31.12. 2024 року.

Місце постачання, режим споживання: 79011, м. Львів, вул. Івана Франка, 119

Харчування учнів повинно повністю відповідати фізіологічній потребі дитячого організму у поживних речовинах та енергії відповідно до віково-статевих особливостей, а також вимогам санітарного законодавства та нормам харчування, встановленим постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305.

Кількість учнів може змінюватися відповідно до фактичного відвідування.

** Примітка .Якщо в технічній специфікації міститься 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, то слід розуміти у значенні «або еквівалент».*

Уповноважена особа

Ольга КРУК