Додаток № 2

**Інформація**

**про необхідні технічні, якісні, кількісні характеристики до предмета закупівлі**

**(технічні вимоги)**

**Предмет закупівлі: Сирні продукти (Твердий та м’який сир)**

 **(код ДК 021:2015 – 15540000-5)**

Невиконання вимог цього розділу документації у пропозиції Учасника призводить до її відхилення.

Замовник самостійно визначає необхідні технічні характеристики предмета закупівлі з огляду на специфіку предмета закупівлі, керуючись принципами здійснення закупівель, та з дотриманням законодавства.

У 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».**

У зв’язку із тим, що вичерпний опис усіх необхідних характеристик щодо предмета закупівлі скласти неможливо, у 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 вони за своїми якісними та технічними характеристиками найбільше відповідають потребам та вимогам замовника.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Найменування  | Одиниця виміру |  Кількість | Характеристика (Якісні параметри) |
| **Сир твердий (масова частка жиру не менше 50%)** | кг | 210 | Сир твердий (масова частка жиру не менше 50% ) згідно ДСТУ 6003:2008 з молока коровячого незбираного не нижче першого гатунку.Зовнішній вигляд: поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покривом, який щільно прилягає до поверхні сиру. Дозволено незначні відбитки перфорації на поверхні сиру. Запах і смак: специфічний сирний, без сторонніх присмаків і запахів. Дозволено наявність присмаку пастеризації. Консистенція: тіло пластичне, ніжне однорідне, злегка крихке. Рисунок на розрізі: вічка круглої, овальної чи довільної форми. Дозволено відсутність рисунка, наявність невеликих пустот. Не повинен мати дефектів кірки сирів, а саме: осипання парафіну, загнивання, блідості, розтріскування, пліснявіння. Не допускається постачання сиру згірклого, пліснявілого, з тухлим і сальним присмаками, запахами нафтопродуктів, хімікатів, з сторонніми домішками, з загубленою формою (розплавлені, здуті), з "гнильним колодязем", значними тріщинами, з глибокою зачисткою (більш ніж 2-3 см), з дуже підіпрілою кіркою, з порушенням герметичності плівки. Сир не повинен бути мокрим і клейкуватим. Колір: однорідний за всією масою, від білого до жовтого. Форми головки сиру: бруски, циліндри, сфери тощо.Головки сиру пакують у полімерні плівки, пакети багатошарові для вакуумного пакування або покривають парафіновими, полімерними або комбінованими сплавами та іншими пакувальними матеріалами згідно з чинними нормативними документами або матеріалами закордонного виробництва за наявності дозволу центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров’я України. Можлива маса головок сиру, кг: від 3 до 8 кг.Маркування сиру твердого повинно містити назву продукту із зазначенням масової частки жиру, інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту, назву та адресу підприємства-виробника і місце виготовлення, масу нетто одиниці пакування, склад продукту у порядку переваги складників, кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності, умови зберігання. У продукті не повинні використовуватися жири та білки немолочного походження, а також будь-які стабілізатори і консерванти ГМО, тощо.Термін придатності – не менше 80 % від загального терміну придатності на момент постачання |
| **Сир кисломолочний (масова частка жиру, % – 9 )** | кг | 1185 | Сир кисломолочний (масова частка жиру, % – 9) згідно ДСТУ 4554:2006.Консистенція та зовнішній вигляд: м’яка, мазка або розсипчаста. Дозволено незначну крупинчастість та незначне виділення сироватки. У продукті не повинні використовуватися жири та білки немолочного походження, а також будь-які стабілізатори і консерванти. Запах і смак: характерний кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів. Колір: білий або з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою.Кисломолочний сир пакують у спожиткову тару, дозволену до використання згідно з чинними нормативними документами, масою від 2 до 5 кг. Маркування має містити наступну інформацію: номер ДСТУ або ГОСТ або ТУ, вага, дата виготовлення, термін реалізації, умови зберігання та т.п. 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 якості харчових продуктів", вказаному ДСТУ.Термін придатності – від 5-7 діб. |

 Доставка продукції здійснюється до комори кожного окремого дошкільного навчального закладу освіти:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ *п/п*** | ***Назва*** | ***Адреса*** |
| **1** | Сторожницький заклад дошкільної освіти Холмківської сільської ради Ужгородського району Закарпатської області | Закарпатська область, Ужгородський район, с. Сторожниця, вул. Ужанська, \_\_\_\_ |
| **2** | Шишлівський заклад дошкільної освіти Холмківської сільської ради Ужгородського району Закарпатської області | Закарпатська область, Ужгородський район с.Шишлівці, вул. Добо Іштвана \_\_\_\_ |
| **3** | Розівський заклад дошкільної освіти Холмківської сільської ради Ужгородського району Закарпатської області | Закарпатська область, Ужгородський район с. Розівка, вул. Концівська, буд. \_\_\_\_\_ |
| **4** | Концівський заклад дошкільної освіти Холмківської сільської ради Ужгородського району Закарпатської області | Закарпатська область, Ужгородський район с. Концово, вул. Миру, буд \_\_\_\_\_ |
| **5** | Коритнянський заклад дошкільної освіти Холмківської сільської ради Ужгородського району Закарпатської області | Закарпатська область, Ужгородський район с.Коритняни, вул. Шевченка \_\_\_\_ |

У разі виникнення сумнівів/суперечки щодо якості поставленого Товару проводиться його незалежна експертиза в уповноважених на це установах чи організаціях. Оплата вартості експертизи Товару сплачується Постачальником.

Замовник має право вимагати у Постачальника проведення лабораторного аналізу (за рахунок Постачальника) продукції в лабораторії, що має акредитацію відповідно до Держстандарту України, з видачею результатів аналізу на руки Замовнику.

Кожна партія товару має супроводжуватися документами, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів, санітарно гігієнічним вимогам. Такий документ повинен бути діючим з урахуванням терміну реалізації товару.

Прийом - передача Товару по кількості проводиться відповідно до товаро-супровідних документів (накладних), по якості - документів, які засвідчують їх походження, якість та безпеку.

Неякісний товар підлягає обов’язковій заміні, але всі витрати пов’язані із заміною товару несе постачальник

 Строк поставки Товару: Поставка товару здійснюється партіями (частинами) за заявкою Замовника протягом 2024 року до 31 грудня 2024 року на умовах укладеного договору.

 Доставку та розвантаження товару здійснює Постачальник за свій рахунок (чи/або своїми силами). Доставка має бути здійснена спеціалізованим автотранспортом з дотриманням правил перевезення відповідного товару, визначеним законодавством.

 Переможець оплачує усі витрати, пов’язані з пересилкою документів ( договір, рахунок, накладні, витрати по доставці товару і т.п.)

Відповідно до Закону України « Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР (зі змінами) для підтвердження безпечності та якості продукції, **учаснику необхідно подати в складі пропозиції наступні документи**:

1. Копії (скан-копії оригіналів) документів, що засвідчують якість та безпеку запропонованої продукції, наявність яких передбачена чинним законодавством, а саме: декларація виробника; копії протоколів випробувань харчової продукції, видані відповідною акредитованою лабораторією, експертних висновків та протоколів (експертних висновків) досліджень на ГМО, досліджень на вміст немолочних жирів (число Рейхерта-Мейсля).

2. Рішення про державну реєстрацію потужностей, яке можливо переглянути у реєстрі операторів ринку (якщо Учасник не є виробником) (адреси складів із довідки про матеріально-технічну базу та зареєстрованих потужностей повинні співпадати).

3. Експлуатаційний дозвіл, якщо Учасник є виробником, при цьому Учасники, які не є виробниками надають такий документ на виробника запропонованого товару.

4. Акт Держпродспоживслужби, складений не раніше листопада 2023 року за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку (Учасником - виробником) вимог законодавства про харчові продукти, згідно Наказу Мінекономіки від 21.01.2022 № 143-22 без виявлених порушень. У випадку якщо Учасник не є виробником, Учасник надає зазначений документ від безпосереднього виробника запропонованого товару.

5. Сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів стосовно виробництва, переробки, зберігання, складування, транспортування та реалізації (оптової, роздрібної) молока, масла, сиру, молочних продуктів, спредів та морозива, що відповідає вимогам ДСТУ ISO 22000:2019 «Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій в харчовому ланцюгу» (ISO 22000:2018, ITD), який підтверджує впровадження, застосування та постійну дію на підприємстві Виробника процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках стосовно предмета закупівлі з відповідним кодом категорії харчового ланцюга: категорія С, підкатегорія СІ, категорія F, підкатегорія FІ, категорія G, підкатегорія GІ, категорія І, який виданий Виробнику. запропонованого товару Органом з сертифікації, діяльність якого відповідає ДСТУ ISO/IEC 17021-1:2017 (з наданням підтверджуючих документів) та чинний протягом усього строку поставки товару.

6. Сертифікат виданий на ім’я Виробника на систему управління якістю відповідно до ДСТУ ISO 9001:2018 (EN ISO 9001:2015, IDT, ISO 9001:2015, IDT ), який виданий Виробнику запропонованого товару Органом з сертифікації, діяльність якого відповідає ДСТУ ISO/IEC 17021-1:2017 (з наданням підтверджуючих документів) та чинний протягом усього строку поставки товару

7. Сертифікат виданий на ім’я Виробника екологічного управління відповідно до ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015, IDT). який виданий Виробнику запропонованого товару Органом з сертифікації, діяльність якого відповідає ДСТУ ISO/IEC 17021-1:2017 (з наданням підтверджуючих документів) та чинний протягом усього строку поставки товару.

8. З метою дотримання Закону України «Про запобігання корупції» від 14.10.2014 №1700-VII, учасник повинен використовувати систему управління щодо протидії корупції. Для підтвердження необхідно надати в складі пропозиції копію діючого сертифікату ISO 37001:2018 (ISO 37001:2016, IDT), що засвідчує використання Виробником запропонованого товару системи управління щодо протидії корупції, який чинний протягом усього строку поставки товару.

9. Для досягнення контролю за безпекою та контролю доступу до даних, конфіденційності, доступності і цінності інформації наданої у складі пропозиції, учасник повинен використовувати систему управління щодо захисту інформаційної безпеки. Для підтвердження необхідно надати в складі пропозиції копію діючого сертифікату ДСТУ ISO/ІЕС 27001:2023 (ISO/ІЕС 27001:2022;IDT) “Інформаційна безпека, кібербезпека та захист конфіденційності. Системи керування інформаційною безпекою. Вимоги», що засвідчує використання системи захисту управління інформаційною безпекою, який виданий Виробнику запропонованого товару та чинний протягом усього строку поставки товару.

10. Для досягнення безпеки ланцюга постачання продукції, у складі пропозиції учасник повинен надати копію діючого сертифікату ДСТУ ISO 28000:2008 (ISO 28000:2007 IDT), що підтверджує використання системи управління безпекою ланцюга постачання, який виданий Виробнику товару та чинний на момент подачі пропозиції.

11. ДЕКЛАРАЦІЯ ПОСТАЧАЛЬНИКА (ВИРОБНИКА) ПРО ВІДПОВІДНІСТЬ складена виробником/постачальником відповідно до вимог ДСТУ ISO/IEC 17050-1:2006 та ДСТУ ISO/IEC 17050-2:2006.

12. Учасник, якщо він не є виробником, в обов'язковому порядку подає у складі пропозиції лист про співпрацю в оригіналі за підписом і з відтиском печатки від виробника, у якого учасник отримує товар, що планує постачати у випадку перемоги Замовнику, а також копію відповідного договору, що підтверджує правовідносини учасника з особою, яка надала лист про співпрацю. Договір має бути чинним протягом терміну постачання товару.

Всі вищезазначені документи повинні бути видані на ім’я Учасника.

 В разі, якщо Учасник відповідно до норм чинного Законодавства не зобов’язаний складати вказані документи, такий Учасник надає лист-роз’яснення в довільній формі, за підписом уповноваженої особи Учасника та завірений печаткою, в якому зазначає законодавчі підстави ненадання вище зазначених документів.