**ДОДАТОК 3**

*до тендерної документації Замовника*

**Інформація про технічні, якісні та інші характеристики предмета закупівлі**

*Молочні продукти різні,*

*класифікація за ДК 021:2015: 15550000-8 - Молочні продукти різні*

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Найменування товару** | **Кількість** | **Характеристики товару** |
| **1** | **2** | **3** |
| Йогурт жирністю не менше 1,5% без рослинних добавок, фасований в пакети до 0,5 кг  | **1000 кг** | Йогурт жирністю не менше 1,5 % без рослинних добавок, фасований в пакети до 0,5 кг Йогурт з масовою часткою жиру не менше 1,5% з фруктовими наповнювачами, виготовлений відповідно до норм чинного законодавства України (ДСТУ, ГОСТ, ТУ, СОУ та інші). Товар виробництва України. Товар фасований у тару виробника масою нетто до 500 г. Тара з обов`язковим маркуванням. Сертифікат якості на кожну поставку повинен бути діючим з урахуванням терміну реалізації та чітко відповідати змісту маркування на пакувальній тарі. Строк придатності при прийманні не менш 90% від загального строку придатності. Кількість цукрів не більше 10 г на 100 г, бажано додавання вітаміну Д. |
| Кефір жирністю не менше 2,5% без рослинних добавок, фасований в пакети до 0,5 кг | **1000 кг** | Кефір жирністю не менше 2,5 % без рослинних добавок, фасований в пакети до 0,5 кг Кефір з масовою часткою жиру не менше 2,5%, виготовлений відповідно до норм чинного законодавства України (ДСТУ, ГОСТ, ТУ, СОУ та інші) без додавання синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів, підсилювачів смаку, консервантів). Товар виробництва України. Товар фасований у тару виробника масою нетто до 500 г. Тара з обов`язковим маркуванням. Сертифікат якості на кожну поставку повинен бути діючим з урахуванням терміну реалізації та чітко відповідати змісту маркування на пакувальній тарі. Строк придатності при прийманні не менш 90% від загального строку придатності. Кількість цукрів не більше 10 г на 100 г, бажано додавання вітаміну Д. |
| Сметана жирністю не менше 15% без рослинних добавок, фасована в пакети 0,400 -0,450 кг | **1000 кг** | Сметана жирністю не менше 15 % без рослинних добавок, фасована в пакетах 0,4-0,45 кг – 3000 кг Сметана з масовою часткою жиру не менше 15%, виготовлена відповідно до норм чинного законодавства України (ДСТУ, ГОСТ, ТУ, СОУ та інші). Товар виробництва України. Товар фасований у тару виробника масою нетто 400-450 г. Тара з обов`язковим маркуванням. Сертифікат якості на кожну поставку повинен бути діючим з урахуванням терміну реалізації та чітко відповідати змісту маркування на пакувальній тарі. Строк придатності при прийманні не менш 90% від загального строку придатності. Кількість цукрів не більше 10 г на 100 г, бажано додавання вітаміну Д. |

1. Товари по якості і безпечності повинні відповідати встановленим державним стандартам. За зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією, продукти харчування повинні відповідати показникам якості.

2. Доставка продукції здійснюється спеціалізованим автотранспортом згідно з Санітарними правилами для підприємств продовольчої торгівлі у строк, визначений замовником в договорі про закупівлю. Обсяг кожної поставки згідно з заявками замовника.

Кожна партія товару повинна відповідати заявці Замовника та мати супроводжувальні документами, що підтверджують якість товару (висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи та/або копія посвідчення про якість (та/або декларація виробника), тощо) із зазначенням строку придатності, умов збереження і температурного режиму. Зміст маркування: назва місцезнаходження виробника, пакувальника, назва місця походження, товарний знак виробника, позначення маси нетто, чи об'єму, склад продукту, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) харчового продукту, строк (термін) придатності, умови зберігання, дата виготовлення (виробництва) і дата пакування (або фасування), на споживчу тару обов'язково наносять кінцеву дату споживання (термін придатності) «вжити до» або дату виробництва та строк придатності продукту, нанесення позначень нормативних документів тощо, відповідно до ДСТУ, ГОСТУ, ГОСТів, ТУУ, СОУ.

3. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова.

4. Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 80% від загального терміну придатності товару.

 5. Для підтвердження відповідності товару екологічним нормам, Учасник повинен надати у складі тендерної пропозиції інформацію у довільній формі, в якій зазначити, що технології застосовані при виробництві товару, сприяють захисту довкілля.

**Документальне підтвердження відповідності тендерної пропозиції учасника технічним, якісним та кількісним вимогам до предмета закупівлі,**

**встановленим Замовником**

|  |
| --- |
| 1. довідка у довільній формі, яка повинна містити інформацію про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі (опис предмета закупівлі – ДСТУ, ГОСТУ, ГОСТів, ТУУ, СОУ, затвердженими в установленому порядку з дотриманням вимог санітарного законодавства України) відповідно до вимог Додатку № 3;
2. довідка у довільній формі щодо застосування заходів із захисту довкілля при обігу (виробництві, транспортуванні) харчових продуктів;

 3. сканований оригінал документів, які підтверджують якість товару: посвідчення якості або декларацію виробника (мають бути надані на товар, що буде постачатися протягом усього терміну дії договору), що відповідають нормам чинного законодавства України; 4. відомості про наявність укладеного договору з акредитованою лабораторією на дослідження продукції, що реалізується на агропродовольчому ринку (для сільськогосподарської продукції та іншої продукції, яка постачається Учасником з агропродовольчого ринку) (дата, номер, найменування та код за ЄДРПОУ лабораторії, її адреса, контактний телефон), а також сканкопію оригіналу зазначеного договору. Акредитована лабораторія повинна знаходитися у м. Кривий Ріг Дніпропетровської області. Дана вимога встановлена з метою реалізації права на проведення лабораторного дослідження товару на першу вимогу Замовника;4. сканований оригінал сертифікату на систему управління безпечністю харчових продуктів (відповідає вимогам ДСТУ ISO 22000-2019)»; 5. документ, що підтверджує застосування учасником вимог ДСТУ ISO 22000-2019 Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга, виданого на ім’я учасника та містити інформацію щодо адреси потужності;6. сканований оригінал наказу про призначення відповідальних осіб за застосування постійно діючих процедур, що базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках під час обігу харчових продуктів згідно із Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;7. сканований оригінал сертифікатів (свідоцтв) «Вимоги до розробки та впровадження системи НАСРР», виданих на відповідальних осіб, визначених наказом, за розробку та впровадження системи ХАСП, які підтверджують, що Учасник забезпечив належну підготовку осіб, які є відповідальними за застосування постійно діючих процедур;8. довідка у довільній формі, що містить пояснення щодо виконання Учасником положень частини 2 статті 20 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;9. сканований оригінал атестату акредитації НААУ органу з сертифікації у сфері передбаченого ДСТУ ISO 22000-2019 Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга;10. сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів СУЯ, СУЕК, виданих органом із сертифікації, акредитованим Національним агенством з акредитації України на ім\*я Учасника;11. для підтвердження відповідності потужності учасника ДСТУ ISO 22000-2019 Система управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга, надати звіт про аудит системи менеджменту з обов’язковим зазначенням адреси потужності;12. експертний висновок, що виданий акредитованою лабораторією про дослідження запропонованого товару на відповідність за мікробіологічними показниками встановленим вимогам в тендерній документації;13. довідка у довільній формі про можливість безперешкодного доступу Замовника до огляду складських та виробничих потужностей Учасника за першою вимогою.14. довідка про наявність у виробника власної виробничої лабораторії, яка відповідає системі вимірювань згідно вимогам ДСТУ ІSO 10012:2005. Надати копію Свідоцтва ДСТУ ІSO 10012:2005 з додатками.15.сканований оригінал сертифікату або інші документи, що підтверджують проходження навчання та отримання знань з питань впровадження системи НАССР (безпечність харчових продуктів) керівником підприємства.16. довідка у довільній формі з описом заходів, які здійснюються оператором харчових продуктів – учасником по встановленню інших операторів ринку, які постачають йому харчові продукти за принципом «крок назад» та «крок вперед» та надати документи (копії протоколів), що встановлюють порядок виконання Учасником цих заходів, за останній місяць.17. довідка у довільній формі, яка містить опис всіх обов’язкових процедур, що реалізують усі принципи передбачені ст.21 Закону України №771/97 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» зі змінами та надати документи, які підтверджують проведення Учасником аналізу небезпечних фактів, виявлення критичних точок та здійснення контролю за критичними точками (сканкопія титульного листа процедури; сканкопії журналів з КТК з датами за останній місяць).  |