**Додаток № 3**

 **до тендерної документації**

**Технічне завдання**

**предмета закупівлі код ДК 021:2015: 15540000-5 Сирні продукти**

**( сир твердий, сир кисломолочний).**

**ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ**:

**1.** Строки постачання: **до 31.12.2024 року.**

**2.**Технічні вимоги:

- продукція харчової промисловості, має постачатися дрібними партіями у кількості та асортименті згідно з заявками уповноважених осіб Замовника не рідше ніж 2 (двох) разів на тиждень (крім вихідних та святкових днів) з 8.00 год. до 17.00 год.

 **-** термін придатності предмету закупівлі повинен складати на момент поставки не менше 70 % від строку зберігання, який зазначається у супровідній документації на кожну партію товару або на етикетці і вважається гарантійним терміном, який обчислюється від дати виготовлення. У разі поставки товару неналежної якості термін заміни товару Учасником становить 2 дні з моменту встановлення, що товар не відповідає встановленим якісним характеристикам про, що у складі пропозиції подається відповідний гарантійний лист. Постачальник бере на себе обов’язки по відшкодуванню транспортних збитків по поверненню неякісного товару або через ненадання відповідних документів.

 - упаковка повинна бути без пошкоджень, забезпечувати захист і зберігання товару під час транспортування від місця завантаження до місця поставки (відвантаження). На кожній упаковці фасування, або на ярлику, повинна бути інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства – виробника, вага, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання. Кожна партія товару супроводжується документами, що підтверджують його кількість та якість.

**3.** Продукція харчової промисловості повинна постачатися спеціалізованим транспортом постачальника (фургон рефрижератор) з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування. Згідно санітарно – гігієнічних норм, транспортування товару здійснюється спеціальним автотранспортом Постачальника, який має всі необхідні дозвільні документи.

**4.** Продукція, що постачається в заклади, повинна відповідати нормам згідно постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 року № 305 « Про затвердження норм та порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» та вимогам наказу МОЗ України « Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти».

 **5.** Учасник визначає ціну на предмет закупівлі, який він пропонує постачати за Договором, з урахуванням податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, а також витрат на страхування, транспортування, завантажування, розвантажування та інших витрат, визначених законодавством. Товар має постачатися і розвантажуватись транспортом та силами Учасника за заявками Замовника.

**6.** Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції Учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим Замовником, Учасник повинен надати наступні документи:

1) пояснювальна записка з описом якісних та функціональних характеристик предмету закупівлі, його екологічної чистоти та країну походження (назва; країна походження; повна назва виробника та його фактична адреса; конкретна торгівельна назва запропонованого предмета закупівлі; основні якісні характеристики, у тому числі відповідність стандартам, що визначені відповідними ДСТУ; вид розфасовки (тару); спосіб і термін зберігання).

2) гарантійний лист виробника (представництва, філії виробника – якщо їх відповідні повноваження поширюються на територію України, але при цьому вони безпосередньо не здійснюють комерційної діяльності), яким підтверджуються можливість поставки предмету закупівлі;

 3) декларація виробника та якісне посвідчення на предмет закупівлі;

 4) копії експертних висновків, що підтверджують відсутність у товарі токсичних елементів і мікотоксинів, антибіотиків, пестицидів і радіонуклідів;

5) копії протоколів, що підтверджують відсутність ГМО;

6) копія декларації виробника, яка складена згідно чинного законодавства.

**7)** на виконання вимог статті 25 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» Учасник – виробник повинен надати у складі тендерної пропозиції копію експлуатаційного дозволу на здійснення діяльності, пов’язаної з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження. Учасники, які провадять діяльність, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу, зобов’язані надати у складі тендерної пропозиції підтвердження реєстрації потужностей, які використовуються на будь-якій стадії виробництва та/або обігу харчових продуктів з посиланням на особистий реєстраційний номер у Державному реєстрі потужностей операторів ринку;

**8**) копію діючого сертифікату ДСТУ ISO 9001 «Система управління якістю» запропонованого товару щодо використання системи управління якістю, який виданий Виробнику запропонованого товару Органом з сертифікації діяльність якого відповідає ДСТУ ISO/ІЕС 17021-1-2017 (з наданням підтверджуючих документів);

**9)** копію діючого сертифікату ДСТУISO 14001 щодо екологічного управління, який виданий Виробнику запропонованого товару Органом з сертифікації діяльність якого відповідає ДСТУ ISO/ІЕС 17021-1-2017 (з наданням підтверджуючих документів);

**10)** копію діючого сертифікату ДСТУ ISO 22000 щодо управління безпечністю харчових продуктів, який виданий Виробнику запропонованого товару Органом з сертифікації діяльність якого відповідає ДСТУ ISO/ІЕС 17021-1-2017 (з наданням підтверджуючих документів);

**11)** копію діючого сертифікату ISO 45001 щодо системи менеджменту охорони здоров’я та безпеки праці, який виданий Виробнику запропонованого товару Органом з сертифікації діяльність якого відповідає ДСТУ ISO/ІЕС 17021-1-2017 (з наданням підтверджуючих документів).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування товару** |  **Характеристики** | **Од.вим*.*** | **К-сть** |
| 1 | **Сир твердий** | Сир твердий масова частка жиру у сухій речовині не менше 50%. **ДСТУ 4421:2005.****Зовнішній вигляд:** поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покриттям. Смак в міру виражений сирний, від злегка кислуватого до слабо гострого, без сторонніх запахів та смаків. Має бути українського виробника.**Фасування** – ваговий, споживче пакування - полімерна плівка.**Умови та термін зберігання:** не більше ніж 5 місяців з дати виготовлення при температурі від 0ºС до 8ºС та відносній вологості повітря (85±5)% |  кг |   120 |
| 2 |  **Сир кисломолочний** | Сир кисломолочний з масовою часткою жиру не менше 9%. **ДСТУ 4554:2006****Зовнішній вигляд**: сир має бути м’яким, мазкий або розсипчастий. Дозволено незначну частість крупин та незначне виділення сироватки. Смак характерний кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів. Колір білий або з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою. На кожній упаковці повинна бути інформація: назва продукту із зазначенням масової частки жиру, назва виробника, вага нетто, склад продукту, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання. Має бути українського виробника.**Фасування** – ваговий.**Умови та термін зберігання:** 7 діб з дати виготовлення при температурі від +2 ºС до +6 ºС |  кг |  1 000 |