**Додаток 2**

**до тендерної документації**

**ПРЕДМЕТ ЗАКУПІВЛІ**

**Сир твердий, сир м’який, сир кисломолочний,**

**код ДК 021-2015 – 15540000-5 «Сирні продукти»**

**ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:**

**1.** Строки постачання: до 31.12.2023 року.

**2.**Технічні вимоги:

- Постачання товару відбувається партіями (згідно заявок Замовника) транспортом Учасника та за його рахунок до **закладів**, **які знаходяться на балансі Відділу освіти, культури, молоді та спорту Знам'янської сільської ради,** а саме:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Назва закладу** | **Місцезнаходження** |
| 1 | Радісненський ліцей |  67211, Одеська область, Березівський район, смт.Радісне,вул.Миру, 4 |
| 2 | Радісненського закладу дошкільної освіти (ясла-садок) «Берізка» | 67211, Одеська область, Березівський район, смт.Радісне,вул.Миру, 2 |
| 3 | Знам’янський ліцей | 67211, Одеська область, Березівський район, с.Знам’янка, вул.Шкільна, 15 |
| 4 | Філія «Цибулівська гімназія» Знам’янського ліцею | 67132, Одеська область, Березівський район, с.Цибулівка, вул. Центральна, 71А |

 **-** термін придатності предмету закупівлі повинен складати на момент поставки не менше 90 % 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 8 годин з моменту встановлення, що товар не відповідає встановленим якісним характеристикам про, що у складі пропозиції подається відповідний гарантійний лист.

**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 пройти санітарну обробку. Для підтвердження такої вимоги Учасник у складі пропозиції повинен надати:

* договір на проведення дезінфекційних робіт;
* документ, що підтверджує можливість виконання робіт із пест контролю суб’єктом господарювання із яким Учасником укладено договір на дезінфекційні роботи.

**4.**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.

**5.** 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 цих торгів у кількості, зі строками придатності та в терміни поставки, визначені Замовником по цих торгах. У гарантійному листі повинно міститися посилання на ідентифікатор закупівлі по даній процедурі;

3) копія свідоцтва про атестацію контрольно-виробничої лабораторії виробника предмету 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) копію акту складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю стосовно додержання операторами ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами, виданого Держспоживслужбою та/або її територіальними підрозділами, виданого в строк що не перевищує шість місяців до дати проведення закупівлі;

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

8) 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;

9) копію діючого сертифікату ДСТУ ISO 9001:2015 «Система управління якістю» запропонованого товару щодо використання системи управління якістю по переробці молока, виробництва масла, сиру, спреду та морозива, 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 14001:2015 щодо екологічного управління стосовно переробки молока, виробництва масла, сиру, спреду та морозива, 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 ДСТУ ISO 22000:2019 щодо управління безпечністю харчових продуктів по переробці молока, виробництва масла, сиру, спреду та морозива, який виданий Виробнику запропонованого товару Органом з сертифікації діяльність якого відповідає ДСТУ ISO/ІЕС 17021-1-2017 (з наданням підтверджуючих документів);

12) копію діючого сертифікату ISO 45001:2018 щодо системи менеджменту охорони здоров’я та безпеки праці по переробці молока, виробництва масла, сиру, спреду та морозива, який виданий Виробнику запропонованого товару Органом з сертифікації діяльність якого відповідає ДСТУ ISO/ІЕС 17021-1-2017 (з наданням підтверджуючих документів)

 До поданих в складі пропозиції Учасника сертифікатів ISO 37001:2018; ДСТУ ISO/ІЕС 27001:2015 (ISO 27001:2013); ДСТУ ISO 9001:2015; ДСТУISO 14001:2015; ДСТУ ISO 22000:2019; ISO 45001:2018 Учасник зобов’язаний надати підтвердження відповідності, а саме звіту з аудиту та рішення щодо сертифікації;

13) копію акту складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР, виданого Держспоживслужбою та/або її територіальними підрозділами, виданого в строк, що не перевищує шість місяців до дати проведення закупівлі

**ЯКІСНІ ВИМОГИ:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****з/п** | **Найменування** **продукції** | **Одиниця****вимірювання** | **Кількість** | **Вимоги до товару** |
| **1.** | ***Сир твердий*** | **кг.** | **270** | Сир твердий - 55% жиру в сухій речовині. Сир твердий - виготовляють із пастеризованого коров’ячого молока з застосуванням молокозсідальних ферментів, заквасок або заквашувальних препаратів. Зовнішній вигляд: Поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покривом, який щільно прилягає до поверхні сиру. Смак і запах: Специфічний сирний, без сторонніх присмаків і запахів. Дозволено наявність присмаку пастеризації. Консистенція: Тісто пластичне, ніжне, однорідне, злегка крихке. Колір: Однорідний за всією масою, від білого до жовтого. Форма головки сиру: Бруски, циліндри, сфери, тощо. Не допускається постачання сиру згірклого, запліснявілого, з тухлим і сальним присмаком, запахами нафтопродуктів, хімікатів, з сторонніми домішками, з загубленою формою (розплавлені, здуті), з порушенням герметичності плівки. Сир не повинен бути мокрим і клейким. Пакування: Полімерна плівка, або покриття парафіном. Без ГМО, що має бути вказано на упаковці. ДСТУ4421:2005 |
| **2.** | ***Сир м’який*** | **кг.** | **100** | Сир м’який 30-45% жиру (Моццарелла або Сулугуні) має бути виготовленим із незбираного коров’ячого молока із додаванням молочнокислих бактерій та молокозгортуючого ферменту мікробіального походження. В цьому сирі немає рослинних жирів, антибіотиків та інших шкідливих для здоров’я сполук. Смак і запах — чистий кисломолочний, помірно солоний. Консистенція — щільна, злегка слоїста, еластична.. Однією із головних властивостей сирів — вони повинні добре плавиться і тягнутися. Не повинно бути ознак забруднення, плісняви, стороннього запаху. На упаковці (тарі) обов’язково повинно бути вказано дату виготовлення товару, умови зберігання, строк придатності масу нетто та ін. Товар повинен відповідати вимогам ДСТУ або ТУ  |
| **3.**  | ***Сир кисломолочний*** | **кг.** | **550** | Сир кисломолочний масова частка жиру не менше 9-11%, повинен відповідати ДСТУ 4554:2006 або іншим затвердженим технічним умовам, розробленим відповідно до чинного законодавства, що діють на території України. Фасування – ваговий. Сир має бути м’яким, мазким або розсипчастим. Дозволено незначну крупинчастість та незначне виділення сироватки. Смак характерний кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів, без плісняви, та виділення сироватки. Колір білий або з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою. Споживча тара - картонні коробки, ящики ПЕТ. Ящики картонні та полімерні повинні мати мішки-вкладиши з полімерних плівкових матеріалів згідно з чинними нормативними документами. Мішки-вкладиши закривають методом термозварювання або перевязують подвійним вузлом з перегином тощо. Допустимо використання інших аналогічних пакувальних матеріалів та транспортної тари вітчизняного виробництва згідно з чинними нормативними документами. Вага (об’єм) упаковки від 0.500кг до 10 кг. Без ГМО, що має бути вказано на упаковці.  |