**Додаток 2**

**тендерної документації**

**Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики**

# Предмет договору: [*Хліб чорний (житньо-пшеничний); хліб білий (пшеничний); батон нарізний; паска (ДК 021:2015: 15810000-9 - Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби)*](https://www.dzo.com.ua/tenders/22159528)

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування товару** | **Технічні, якісні характеристики товару та умови постачання** | **Одиниця виміру** | **Кількість** |
| **1** | Хліб житній (з суміші борошна житнього та пшеничного) | Відповідно до ДСТУ 4583:2006, без ГМО. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова  Готовий виріб має бути ненарізаний, без сторонніх домішок, без ознак хвороби та плісняви.  Зовнішній вигляд: відповідає формі, в якій проводили випікання, без бокових випливів.  Поверхня: без забруднення, гладка, без глибоких тріщин і підривів.  Колір: від світло-коричневого до коричневого, без підгорілостей.  Стан м’якіша: добре пропечений, еластичний, не липкий, не вологий на дотик, без грудочок та слідів поганого замішування.  Пористість: розвита без пустот і стовщень  Смак: без стороннього присмаку.  Запах: характерний даному виду виробу, без сторонніх запахів. | кг | 6 000 |
| **2** | Хліб білий (з борошна пшеничного) | Відповідно до ДСТУ 7517:2014, без ГМО. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова  Готовий виріб має бути ненарізаний, без сторонніх домішок, без ознак хвороби та плісняви.  Зовнішній вигляд: відповідає формі, в якій проводили випікання, без бокових випливів.  Поверхня: без забруднення, гладка, без глибоких тріщин і підривів.  Колір: від світло-жовтого до коричневого, без підгорілостей.  Стан м’якіша: добре пропечений, еластичний, не липкий, не вологий на дотик, без грудочок та слідів поганого замішування.  Пористість: розвита без пустот і стовщень  Смак: без стороннього присмаку.  Запах: характерний даному виду виробу, без сторонніх запахів. | кг | 8 500 |
| **3** | Батон різаний | Відповідно до ДСТУ 7707:2015, без ГМО. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова  Готовий виріб має бути різаний, без сторонніх домішок, без ознак хвороби та плісняви.  Зовнішній вигляд: відповідає формі, в якій проводили випікання, без бокових випливів.  Поверхня: без забруднення, гладка, без глибоких тріщин і підривів.  Колір: від світло-жовтого до коричневого, без підгорілостей.  Стан м’якіша: добре пропечений, еластичний, не липкий, не вологий на дотик, без грудочок та слідів поганого замішування.  Пористість: розвита без пустот і стовщень  Смак: без стороннього присмаку.  Запах: характерний даному виду виробу, без сторонніх запахів. | кг | 250 |
| **4** | Паска | Відповідно до ДСТУ 4505:2005  Форма виробу – відповідає хлібній формі, в якій проводилась випічка. Смак та запах властивий даному продукту, без сторонніх домішок. Дефекти недопустимі | кг | 20 |

1. Товар по якості та безпечності повинен відповідати встановленим державним стандартам. Продукція повинна відповідати вимогам, визначеним у цьому додатку та інших розділах тендерної документації. За зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією, продукти харчування повинні відповідати показникам якості. При цьому, якість продукції повинна відповідати діючим на момент проведення закупівлі ДСТУ.

Надати довідку в довільній формі про те, що технічні, якісні характеристики товару за предметом закупівлі відповідають встановленим/зареєстрованим діючим нормативним актам (державним стандартам), які передбачають застосування заходів із захисту довкілля.

2. Постачання продукції здійснюється відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97-ВР від 23.12.1997р. На виконання цієї вимоги учасники зобов’язані у складі пропозиції письмово гарантувати  дотримання вищезазначених нормативно-правових актів в частині обов’язків суб’єктів господарської (підприємницької) діяльності під час постачання товару.

Учасник для підтвердження якості товарів, що планує постачати, повинен подати в складі тендерної пропозиції копію декларації виробника та/або іншого документу з зазначенням номера експлуатаційного дозволу на потужності підприємства та/або з номером повідомлення про реєстрацію потужностей наданого в декларації та/або в іншому документі, якій підтверджує якість товару (в тому числі щодо його органолептичних та фізико-хімічних показників), а також документи щодо якості тари та/або упаковки, в яких буде постачатись предмет закупівлі.  Якщо в документах виробника, підтверджуючих якість товару, відсутня інформація про номер експлуатаційного дозволу та/або номер повідомлення про реєстрацію потужностей, то Учасник повинен надати копію експлуатаційного дозволу виробника на потужності та/або копію повідомлення про реєстрацію потужностей підприємства – виробника товару, який Учасник пропонує Замовнику, а також довідку у довільній формі (завірену підписом і печаткою уповноваженої особи Учасника), у якій міститься інформація про те, що саме товару цього підприємства-виробника Учасник планує поставляти Замовнику.

Крім того, учасникам необхідно надати протоколи випробувань (проведених не раніше 2023 року), щодо визначення вмісту у предметі закупівлі радіонуклідів, пестицидів, мікробіологічних показників та ГМО (в т.ч. кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів (КМАФАМ), сальмонел та плісеневих грибів), проведених суб’єктом господарювання, який має право вчиняти такі дії (в підтвердження необхідно надати документ (з усіма додатками до нього), який надає право цьому суб’єкту господарювання здійснювати такі випробування/аналізи).

Постачання повинне здійснюватися окремими партіями по заявці Замовника, можливо щоденно, без обмеження розміру мінімального замовлення. На підтвердження цього Учасник у складі пропозиції надає лист-гарантію.

3. Документи, які підтверджують відповідність господарської діяльності Учасника вимогам Закону України № 771/97 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 р. № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)».

3.1. Скановані оригінали Сертифікату системи управління безпечністю харчових продуктів (ДСТУ ISO 22000:2019), створеної та впровадженої на основі концепції принципів НАССР, які підтверджують, що Учасник розробив, впровадив та застосовує постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) згідно із вимогами діючого законодавств; Сертифікату системи екологічного управління на відповідність вимогам ДСТУ ISO 14001:2015; Сертифікату, що підтверджує ефективне функціонування системи управління якістю виробництва продукції ДСТУ ISO 9001:2015 та Сертифікату ISO 28000:2008 Системи управління безпекою ланцюга постачання (у складі пропозиції надати звіти про результати наглядових аудитів до кожного сертифіката).

3.2. Згідно з п. 2 частини другої ст. 20 Закону України № 771/97 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», Учасник повинен надати копії наказів про призначення осіб відповідальних за контроль та застосування постійно діючих процедур, що базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, під час виробництва та обігу харчових продуктів згідно вимог Закону України № 771/97 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Крім того, надати:

- акти, складені територіальним органом Держпродспоживслужби за результатами проведеного заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР та інспектування щодо додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров’я та благополуччя тварин (в т.ч. стосовно додержання гігієнічних вимог до потужностей, приміщень та транспортних засобів) з відміткою про відсутність порушень вимог законодавства (контрольні заходи мають бути проведені не раніше 2023 року);

- копії документів, що свідчать про наявність в Учасника внутрішніх аудиторів СУБХП та системи екологічного управління;

- свідоцтво про атестовану лабораторію виробника продукції (предмету закупівлі), виданого суб’єктом господарювання, який має право вчиняти такі дії (в підтвердження необхідно надати документ, який надає право цьому суб’єкту господарювання видавати такі свідоцтва).

4. Строки постачання: **до 31.12.2024 року.** Доставка продукції має здійснюватися спеціалізованим автотранспортом згідно з Санітарними правилами для підприємств продовольчої торгівлі у строк, визначений замовником в договорі про закупівлю. Надати гарантійний лист щодо постачання предмету закупівлі в спеціалізованому автотранспорті.

5. Кожна партія товару повинна відповідати заявці Замовника, та мати супроводжувальні документи, 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 зберігання та температурного режиму.

Продукція має містити інформацію щодо змісту маркування: назва, місцезнаходження виробника, пакувальника, назва місця походження, товарний знак виробника, позначення маси нетто, 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.

Тара та упаковка товару повинні бути чистими, сухими, без стороннього запаху й порушення цілісності, відповідати діючому санітарно-епідеміологічному законодавству, учасник повинен письмово підтвердити виконання вищезазначених вимог з наданням документів щодо відповідності тари і упаковки діючим нормам та стандартам (експертний висновок або інший документ, виданий суб’єктом господарювання, який має на це право).

6. Учасник повинен відповідати вимогам діючого законодавства України щодо обігу харчових продуктів.

В складі пропозиції надати сканований оригінал договору на дезінфекцію, дезінсекцію, дератизацію приміщень та спеціалізованих автотранспортних засобів, якими буде здійснюватися доставка предмету закупівлі, з суб’єктами господарювання, які мають право на проведення таких робіт/послуг (термін дії договору не повинен бути меншим за термін поставки предмету закупівлі по вказаних торгах) . Також надати документи, що підтверджують надання цих робіт/послуг за останні два місяці до оголошення торгів.

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

У разі подання пропозиції, яка не відповідає технічним вимогам, пропозиція буде відхилена як така, що не відповідає вимогам тендерної документації (надалі – ТД).

***Примітка:***

***у разі, коли в описі предмета закупівлі містяться посилання на конкретні торговельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника, то разом з цим враховувати вираз "або еквівалент"***

***Посада, ім’я, прізвище, підпис уповноваженої особи Учасника.***