**Додаток 2**

**до тендерної документації**

**ПРЕДМЕТ 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:

- Постачання товару здійснюєтьсяне рідшеніж 3 (трьох) разів на тиждень (крім вихідних та святкових днів).

**-** термін придатності предмету закупівлі повинен складати на момент поставки не менше 70% від строку зберігання, який зазначається у супровідній документації на кожну партію товару абона 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.

**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 вимогиУчасник у складі пропозиції повинен надати:

* Скан-копію договору на проведення дезінфекції, автотранспорту, що буде задіяний учасником для доставки продукції, яка є предметом закупівлі.

**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) У разі якщо учасник не є виробником, то в супровідному листі обов’язково вказати в кого він закуповує товар та який саме документ він надає для підтвердження його стосунків з виробником молока.

 Надати у складі тендерної пропозиції копію(ї) договору(ів) купівлі-продажу або договору(ів) між виробником(ами) та учасником на правах дилера або дистриб’ютора або постачальника відповідної продукції, або лист від виробника про представництво його інтересів, або інший документ від виробника, в якому обов’язково зазначаються стосунки з учасником.

Підтверджуючий документ повинен бути чинним протягом 2024 року.;

У разі, якщо учасник є виробником товару, що пропонується, надати у складі тендерної пропозиції довідку (у довільній формі) про назву виробника та ПІП відповідального за виробничий процес із зазначенням контактного телефону такої особи;

2) на виконання вимог статті 25 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" Учасник повинен надати у складі тендерної пропозиції копію експлуатаційного дозволу виробника 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;

3) Гарантійний лист учасника, яким підтверджується, що при поставці товару передбачає необхідні заходи із захисту довкілля: здійснює діяльність з додержанням вимог екологічної безпеки, правил, нормативів, стандартів, що регулюють діяльність постачальника в сфері охорони довкілля від забруднення та інших шкідливих впливів.

4) копія декларації виробника, яка складена згідно чинного законодавства;

5) копії експертних висновків, з результатами випробувань, щодо відповідності нормативним документам. Вказані документи мають бути видані Учаснику або виробнику товару не раніше 2023 року;

6) копії протоколів/експертних висновків, що підтверджують відсутність ГМО, виданих в 2023 році.

**ЯКІСНІ ВИМОГИ:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування** | **Одиниці виміру** | **Кількість** | **Опис товару та його відповідність нормативним документам** | **Уміст жиру****(не менше)** | **Технічні вимоги** |
| **1** | **Сир твердий** | кг | 416 | ДСТУ 4421:2005 | 50 % | Спеціалізованим транспортом постачальника.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 при смаків і запахів. Дозволено наявність присмаку пастеризації. Консистенція: тіло пластичне, ніжне однорідне, злегка крихке. Малюнок на розрізі: вічка круглої, овальної чи довільної форми. Дозволено відсутність малюнка, наявність невеликих пустот. 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. Можливе пакування сирів порційним (бруски, сектори) нарізанням у полімерні плівки, пакети багатошарові для вакуумного пакування. Фасування: від 0,2 кг до 3 кг.На упаковці кожного шматка має бути все необхідне маркування з чітко зазначеним кінцевим строком споживання (вжити до). Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО». |
| **2** | **Сир кисломолочний** | кг | 1923 | ДСТУ 4554:2006 | 9 % | Спеціалізованим транспортом постачальника.М'який сир кисломолочний не менше 9% жирності повинен бути свіжим. Консистенція та зовнішній вигляд – м’яка, мазка або розсипчаста. Дозволено незначну крупинчастість та незначне виділення сироватки. Смак та запах – характерний кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів. Колір білий або з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою. Упаковка без механічних ушкоджень. Фасування: від 0,350 кг до 5 кг.,Маркування повинно містити назву і адресу виробника, повну назву продукту, його склад, масу нетто, кінцеву дату споживання або дату виробництва та строк придатності, умови зберігання і інформаційні дані про харчову цінність 100г. продукту. Якість товару повинна відповідати діючим стандартам України ДСТУ Вміст цукру на 100 г/мл готового продукту не більше 10 г. згідно наказу Міністерства Охорони Здоров’я України від 25.09.2020 року № 2205 «Про затвердження санітарного регламенту для закладі загальної середньої освіти» .Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО». |

***\*****всі посилання на торговельну марку, фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника слід читати як* ***«або еквівалент».***

*Для підтвердження технічних та якісних характеристик товару учасник-переможець торгів на кожну поставку партії товару для підтвердження якості надає Замовнику-розпоряднику коштів декларацію виробника із зазначенням номера експлуатаційного дозволу та позначкою придатності.*