**ДОДАТОК  2**

*до тендерної документації*

***Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі — технічні вимоги до предмета закупівлі***

|  |  |
| --- | --- |
| **ДК 021:2015: 15530000-2** | **Вершкове масло** |
| Технічні характеристики | 740 кг.**Масло вершкове жирності не менше 72,5%** – без домішок. ДСТУ 4399:2005. Масло повинно мати характерний смак і запах. Склад – вершки коров’ячого молока. Консистенція масла однорідна, пластична, поверхня на розрізі трішки блискуча, суха, без видимих крапель води; колір від білого до світло – жовтого. В розтопленому вигляді масло прозоре і не має осаду. Вміст жиру не менше 72,5%; вологість не більше 25%. Тара не пошкоджена, чиста. Обов’язкова наявність пакувального ярлика. Кожна партія сировини супроводжується документом, що підтверджує її відповідність нормативним документам. При маркуванні зазначаються: назва і адреса виробника, повна назва продукту, його склад, кінцева дата споживання або дата виробництва та строк придатності, умови зберігання, масса нетто, брутто, тара, номер партії, інформаційні дані про харчову цінність 100 г продукту, штрих-код ЕАН та ін. |

 **Документами, що підтверджують відповідність тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам щодо предмета закупівлі тендерної документації є:**

1. технічна специфікація, складена учасником згідно **Таблиці 1** за інформацією (вимогами), формою та змістом цього додатка, у разі потреби — плани, креслення, малюнки чи опис предмета закупівлі, наведений у цьому додатку; **\*\**у разі зазначення країни походження товару з російської федерації учасник у складі тендерної пропозиції надає митну декларацію, що підтверджує ввезення цього товару на територію України до 24.02.2022 включно***; інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі, у тому числі відповідна технічна специфікація (у разі потреби — плани, креслення, малюнки чи опис предмета закупівлі), наведена в цьому додатку до тендерної документації.

 ***Таблиця 1***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *№ з/п* | *Найменування товару* | *Технічні характеристики товару* | *Од. виміру* | *Кількість* | *Ціна за одиницю товару без ПДВ/ з ПДВ\** |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* |
|  |  |  |  |  |  |

1. Учасник має забезпечити за вимогою Замовника проведення лабораторних досліджень запропованого товару та надання відповідних експертних висновків або протоколів випробування, тому на запропонований (аналогічний) товар, партія якого була поставлена Учасником раніше надаються: протокол випробування або експертний висновок, що виданий не раніше листопада 2022 року про відповідність запропонованого товару за мікробіологічними показниками (БГКП, МАФАМ, патогенні мікроорганізми в т.ч. сальмонели, плісневі гриби та дріжджі, коагулазопозитивний стафілокок) згідно ДСТУ 4399:2005. *У випадку якщо експертний висновок або протокол випробування виданий не на учасника процедури закупівлі надати лист-підтвердження від власника/ заявника експертного висновку або протоколу випробування із дозволом використання наданого документу у вказаній процедурі закупівлі.*
2. Акт перевірки суб’єкта господарювання (учасника), який здійснюватиме постачання товару, складений за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти, виданий датою не раніше 4 кварталу 2022 року.
3. Позитивний Акт перевірки суб’єкта господарювання (учасника), який здійснюватиме постачання товару, складений за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах HACCP, виданий датою не раніше 4 кварталу 2022 року.
4. Експлуатаційний дозвіл виданий на ім’я Учасника, на потужності (об’єкт), які використовуються (використовуватимуться) для обігу предмету закупівлі (з додатками, якщо це передбачено змістом експлуатаційного дозволу) на дані потужності (об’єкти), у якому вказано про можливість здійснення виробництва та/або обігу на даних потужностях предмету закупівлі або експлуатаційний дозвіл оператора ринку, що провадить діяльність, пов’язану з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження та/або рішення про державну реєстрацію потужностей для потужностей на які не передбачено отримання експлуатаційного дозволу (надається у разі закупівлі товару, що має тваринне походження).
5. Рішення про державну реєстрацію потужностей (надається у разі закупівлі товару, що має рослинне походження).
6. З метою підтвердження запровадження обов’язкових постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), учасник надає документи, які підтверджують те, що Учасник (а у разі, якщо до перевезення предмету закупівлі залучається інша особа), особа яка фактично використовує (використовуватиме) спеціалізований автотранспорт для обігу предмету закупівлі запровадив(ли) обов’язкові постійно діючі процедури, засновані на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), а саме:

- сертифікат, відповідно, учасника та особи, який посвідчує, що система управління безпечністю харчових продуктів відповідає ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюгу» та/або ISO 22000:2018 «Food Safety Management Systems-Requirements for any organization in the food chain» (ISO 22000:2018 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга») або ДСТУ 4161-2003 “Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги” (у разі якщо Учасник виробник: виробництво, зберігання, торгівля транспортування; у разі якщо Учасник не виробник: зберігання, торгівля, транспортування; якщо залучається Перевізник – транспортування).

За відсутності вищезазначеного(-них) сертифікатів, учасник надає наступні документи для підтвердження, відповідно, учасником та особою запровадження обов’язкових постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), а саме:

* наказ про створення групи безпечності (групи НАССР) та документальне підтвердження знань, досвіду групи безпечності, права здійснювати відповідне навчання, дати (факту) проведеного навчання;
* політику щодо безпечності харчових продуктів;
* план(и) НАССР, що передбачені ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) або ДСТУ 4161-2003;
* програми-передумови, що передбачені ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) або ДСТУ 4161-2003;
* звіти про результати внутрішніх аудитів;
* журнали, що передбачені ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) або ДСТУ 4161-2003.
1. Оригінал або копію наказу (в редакції дійсної на момент подачі тендерної пропозиції) про призначення осіб відповідальних за контроль за застосування постійно діючих процедур, що базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, за ці процедури, під час виробництва та обігу харчових продуктів згідно із Законом України № 771/97 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
2. Оригінали або копії документів (сертифікати та/або свідоцтва), які підтверджують, що Учасник забезпечив належну підготовку всіх осіб, які є відповідальними за застосування постійно діючих процедур **(Копія титульного листа процедури)**, що базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, за ці процедури, під час виробництва та обігу харчових продуктів згідно із Законом України № 771/97 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
3. Сертифікати (**Оригінали або Копії**) на систему управління безпечністю харчових продуктів, СУЯ, СУЕК, виданих органом із сертифікації акредитованим Національним агенством з акредитації України, на ім’я Учасника.