**Додаток №4 до тендерної документації**

**Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики (у т.ч. технічна специфікація)**

**ДК 021:2015 - 15550000-8– Молочні продукти різні «Сметана не менше 20% жирності, ряжанка не менше 2,5% жирності, кефір не менше 2,5% жирності, йогурт без наповнювача не менше 2,5% жирності ДК 15551000-5»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Назва** | **од. виміру** | **Кіл-ть** | **Характеристики товару не менше** |
| Сметана не менше 20% жирності, не менше 350 грам | кг | 2100 | ДСТУ 4418:2005 Сметана Технічні умови.Консистенція та зовнішній вигляд: Однорідна, в міру густа, вид глянцевий. Допускається злегка в`язка, наявність поодиноких пухирців повітря.Колір: Молочно - білий. Дозволяється кремовий відтінок, рівномірний по всій масі.Фасування масою нетто не менше 350 грам у пакети з поліетиленової плівки, дозволенні для контакту з харчовими продуктами центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров`я. Зберігати сметану на підприємстві та в торгівельній мережі в холодильниках, холодильних камерах або в охолоджуваних приміщеннях при температурі 0+4оС.Строк придатності до споживання: У поліетиленовій плівці – не більше 14 діб; Маркування одиниці продукції проводиться у відповідності Закону України № 2639 «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». |
| Ряжанка не менше 2,5% жирності, не менше 500 грам | кг | 1000 | ДСТУ 4565:2006 “Ряжанка та варенець”. Смак та запах: Чистий, кисломолочний з вираженим присмаком: пряженого молока. Колір: Рівномірний за всією масою: від кремового до темно-кремового. Колір плівок — від світло-кремового до коричневого. Зовнішній вигляд і консистенція: Однорідна, в міру щільна, з непорушним згустком (за термомтатного способу виробництва). Дозволенно: наявність молочних плівок. Продукт пакується масою нетто не менше 500 г у споживче пакування: паперові пакети з комбінованого матеріалу типу «Пюр-Пак», дозволені для контакту з харчовими продуктами центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров`я. Продукти зберігають у холодильниках та холодильних камерах за температури від 0 оC до 6 оC . Строк придатності продукту не більше ніж 14 діб. Маркування одиниці продукції проводиться у відповідності до Закону України № 2639 «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». |
| Кефір не менше 2,5% жирності, не менше 900 грам | кг | 1500 | ДСТУ 4417:2005. Кефір. Технічні умови. Смак та запах: Чистий, кисломолочний. Смак щипкий, без сторонніх присмаків, запахів. Консистенція та зовнішній вигляд: Однорідна, в’язка, з порушеним або непорушеним згустком (залежно від технології виробництва). Дозволено: газоутворення, яке спричинено нормальною життєдіяльністю мікрофлори кефірної закваски; незначне відокремлення сироватки. Колір: Молочно-білий, рівномірний по всій масі. Кефір пакується масою нетто не менше 900 г у споживче пакування у пакети з поліетиленової плівки, дозволенні для контакту з харчовими продуктами центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров`я. Кефір зберігають в холодильниках або холодильних камерах за відповідної вологості не більше ніж 80%. Строк придатності кефіру за температури від 0оС до 6оС не більше 14 діб. Маркування одиниці продукції проводиться у відповідності до Закону України № 2639 «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». |
| Йогурт без наповнювача не менше 2,5% жирності, не менше 350 грам | кг | 3000 | ДСТУ 4343:2004 Йогурти. Загальні технічні умови. Смак та запах: Чистий, кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів, у міру солодкий. Консистенція та зовнішній вигляд: Однорідна, ніжна, з порушеним або непорушеним згустком, у міру щільна, без газоутворення. Колір: Білий. Йогурти пакуються у споживчу тару: масою нетто не менше 350 г в полістерольні стаканчики або у пакети з поліетиленової плівки дозволені для пакування з харчовими продуктами центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров`я. Йогурти зберігають у холодильниках, холодильних камерах або у спец приміщеннях за температури від 2оС до 6оС не більше 14 діб. Маркування одиниці продукції проводиться у відповідності до Закону України № 2639 «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». |

**Учасник також у складі тендерної пропозиція повинен надати:**

1. Копію (сканкопію) Декларації виробника або посвідчення про якість, де вказується номер, назва та адреса виробника, дата виготовлення товару на підприємстві і термін реалізації, не більше 1 місячної давнини до дати кінцевого строку подання тендерних пропозицій на кожну одиницю товару.
2. Копію (сканкопію) сертифікату системи управління безпечністю харчових продуктів ДСТУ ІSO 22000:2018 (ISO 22000:2005 або ISO 22000:2007) виданий установою акредитованою в Україні Національним агентством з Акредитації України (НААУ) дійсні на дату розкриття тендерної пропозиції - виданий на ім'я Учасника.
3. Копію (сканкопію) сертифікату системи управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 (ІSO 9001:2009 або ІSO 9001:2008) виданий установою акредитованою в Україні Національним агентством з Акредитації України (НААУ) дійсні на дату розкриття тендерної пропозиції - виданий на ім'я Учасника.
4. Копію (сканкопію) акту Держпродспоживслужби, складений за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти на підприємстві Учасника (згідно НАКАЗУ МІНІСТЕРСТВА ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ № 143-22 від 21.01.2022 року.;
5. Копію (сканкопію) акту Держпродспоживслужби, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах HACCP на підприємстві Учасника. (згідно наказу міністерства аграрної політики № 446 від 08.08.2019 р.;
6. Копію (сканкопію) Протоколу випробувань, виданий відповідною лабораторією, щодо оцінки відповідності товару, що є предметом закупівлі, вимогам нормативних документів за основними показниками: органолептичні, фізико-хімічні, гормональні, антибіотики, мікотоксини (афлатоксин В1; афлатоксин M1), ГМО.
7. Товар не містить генетично модифіковані організми (ГМО).
8. Ціна товару включає витрати з транспортування до місця призначення, страхування, навантаження, розвантаження, податків і зборів, необхідних платежів, що сплачуються або мають бути сплачені згідно із законодавством України, у тому числі які доручатимуться для виконання третім особам та будь-які інші витрати необхідні для виконання договору про закупівлю.
9. Учасник забезпечує постачання та розвантаження товару своїми силами і за свій рахунок до комори Замовника.
10. Постачання здійснюється дрібними партіями у кількості відповідно до заявок Замовника. Періодичність постачання залежить від строку придатності предмету закупівлі.
11. Предмет закупівлі постачається у автотранспорті з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування.
12. При поставці кожна партія товару супроводжується: декларацією виробника, або протоколом випробування, або якісним посвідченням, або сертифікатом якості, або іншим документом щодо предмету закупівлі та товарно–транспортною накладною.
13. Учасник постачає предмет закупівлі протягом 2023 року з дня підписання договору про закупівлю та попередньою заявкою Замовника.

Ми \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ у разі перемоги у торгах та укладенні договору про закупівлю згодні та підтверджуємо свою можливість і готовність виконувати усі вимоги Замовника, зазначені у інформації про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики (у т.ч. технічній специфікації).

 Дата

 Посада, прізвище, ініціали, підпис уповноваженої особи Учасника, завірені печаткою.