**Додаток 2**

**до тендерної документації**

**ПРЕДМЕТ ЗАКУПІВЛІ**

**«код ДК 021:2015 - 15540000-5 «Сирні продукти» (Сир кисломолочний, сир твердий, сир Сулугуні, сир Адигейський)»**

**ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:**

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

**2.**Технічні вимоги:

- Постачання товару здійснюється не рідше ніж 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 або на 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 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:

* Скан-копію договору на проведення дезінфекції автотранспорту, що буде задіяний учасником для доставки продукції, яка є предметом закупівлі;
* Надати скан-копії актів виконаних робіт за поточний квартал відносно кінцевої дати подання пропозиції. В разі проведення дезінфекційних робіт власними силами Учасник повинен надати скан-копії оригіналів документів, чинних до кінця 2023 року, на правові підстави проведення таких робіт та скан-копії актів виконаних робіт за поточний квартал відносно кінцевої дати;

**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). Упаковка товару повинна бути індивідуальна, цілісна та непошкоджена, з необхідними реквізитами виробника (характекристиками товару (в т. ч. ваги товару), терміну зберігання). На підтвердження відповідності вказаній вимозі Учасники закупівлі повинні надати зразок затвердженої етикетки.

3) 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.;

4) копії експертних висновків, що підтверджують відсутність у товарі токсичних елементів і мікотоксинів, антибіотиків, пестицидів і радіонуклідів;

5) копії протоколів/експертних висновків, що підтверджують відсутність ГМО, виданих в поточному році;

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;

7) копія декларації виробника, яка складена згідно чинногозаконодавства.

8)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.

9) копіюдіючогосертифікату ДСТУ ISO 9001 «Система управлінняякістю» запропонованого товару щодовикористаннясистемиуправлінняякістю по виробництву сиру якийвиданийВиробникузапропонованого товаруОрганом з сертифікації діяльність якого відповідає ДСТУ ISO/ІЕС 17021-1-2017 (з наданням підтверджуючих документів);

10) копіюдіючогосертифікату ДСТУISO 14001щодоекологічногоуправлінняпо виробництву сиру,який виданий Виробникузапропонованого товаруОрганом з сертифікації діяльність якого відповідає ДСТУ ISO/ІЕС 17021-1-2017 (з наданням підтверджуючих документів);

11) копіюдіючогосертифікату ДСТУ ISO 22000щодоуправліннябезпечністюхарчовихпродуктів по виробництву сиру, якийвиданийВиробникузапропонованого товаруОрганом з сертифікації діяльність якого відповідає ДСТУ ISO/ІЕС 17021-1-2017 (з наданням підтверджуючих документів);

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

13) копію діючого сертифікату ДСТУ ISO 28000 «Системи управління безпекою ланцюга постачання. Вимоги» запропонованого товару щодо використання системи управління безпекою ланцюга постачанняпо виробництву сиру, 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 сертифікатівДСТУISO 37001; ДСТУ ISO/ІЕС 27001; ДСТУ ISO 9001; ДСТУISO 14001; ДСТУ ISO 22000; ISO 45001, ДСТУ ISO 28000,Учасник зобов’язаний надати підтвердження відповідності, а саме звіту з аудиту та рішення щодо сертифікації;

14) 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, який виданий виробнику товару.

**ЯКІСНІ ВИМОГИ:**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування** | **Одиниці виміру** | **Кількість** | **Опис товару та його відповідність нормативним документам** | **Уміст жиру**  **(не менше)** | **Технічні вимоги** |
| **1** | **Сир кисломолочний** | кг | **3400** | ДСТУ 4554:2006 | 9% | Спеціалізованим транспортом Постачальника  Фасування – ваговий  Умови та термін зберігання: 7 діб з дати виготовлення при температурі від +2 ºС до +6 ºС |
| **2** | **Сир твердий** | кг | 750 | ДСТУ 4558:2006 | 45% | Спеціалізованим транспортом Постачальника  при температурі від -8ºС до -2ºС та відносній вологості повітря (85+5)% – не менше 8 місяців з дати виготовлення;  при температурі від 0ºС до 8ºС та відносній вологості повітря (85+5)% – не менше 5 місяців з дати виготовлення |
| **3** | **Сир Сулугуні** | кг | 300 | ТУ або ДСТУ | 45% | Спеціалізованим транспортом Постачальника  Умови та термін зберігання:  60 діб з дати виготовлення при температурі від -2ºС до +2ºС та відносній вологості повітря (85±5)% |
| **4** | **Сир Адигейський** | кг | 300 | СОУ 15.5-37-191:2004 | 45% | Спеціалізованим транспортом Постачальника  при температурі від 0ºС до +8ºС та відносній вологості повітря (80±5)% 20 діб з дати виготовлення |

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