Додаток 2

до тендерної документації

**Технічна специфікація**

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

 **Сир кисломолочний жирністю 9 %**

 **Сир твердий жирністю 50 %**

 **ДК 021:2015: 15540000-5 - Сирні продукти**

*В місцях де технічна специфікація містить посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб’єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва, вважати вираз "або еквівалент".*

Загальні умови постачання:

1. Постачання товару відбувається відповідно до заявок замовника партіями, спеціальним транспортом постачальника починаючи з 7:30 години і протягом дня поставки. Поставка товару здійснюється в день зазначений в замовленні Замовника, про що надається лист-згода у складі тендерної пропозиції.

2. Розрахунок за поставлений товар – у безготівковій формі.

3. Разом з кожною партією товару повинна надаватися супровідна первинна документація (накладна, сертифікат відповідності чи якісне посвідчення, чи інший документ, що підтверджує їх походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів, санітарно-гігієнічним вимогам). Такий документ повинен бути діючим з урахуванням терміну реалізації товару.

4. Завантаження та вивантаження товару здійснюється представниками Учасника.

5. Всі поставленні товари повинні відповідати вимогам Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.1997 р.  № 771/97-ВР, нормативно-технологічній документації, встановленим санітарно-гігієнічним нормам, нормам стандартизації і сертифікації та супроводжуватись відповідними документами, що підтверджують їх якість та придатність до використання.

6. Товар має постачатися з терміном придатності не менше 80% загального терміну зберігання.

7. При поставці товару, учасник повинен дотримуватися температурного режиму.

8. Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час поставки. Упаковка має містити всю необхідну інформацію про товар, згідно вимог чинного законодавства.

9. Якщо поставлений товар не буде відповідати своїм якісним характеристикам, постачальник повинен замінити товар своїми силами і за свій рахунок протягом 8 годин. У складі тендерної пропозиції необхідно подати договір з акредитованою лабораторією на дослідження харчових продуктів, що дійсний на весь період поставки продукції.

***Сир кисломолочний жирністю 9 %***

***Сир твердий жирністю 50 %***

***ДК 021:2015: 15540000-5 - Сирні продукти***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Найменуван******ня*** | ***Од. виміру*** | ***К-сть*** | ***Якісні характеристики та вимоги до пакування*** |
| ***Сир кисломолочний жирністю 9 % (ДК:021-2015 15540000-5 - Сирні продукти)*** | ***кг.*** | ***1700*** | ***Сир кисломолочний жирністю не менше 9% фасований виготовлений із натуральної сировини. Зовнішній вигляд: консистенція м’яка, мазка або розсипчаста. Дозволено незначну крупинчастість та незначне виділення сироватки. Смак і запах: характерний кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів. Колір: білий або з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою. Сир не має дефектів: ознак загнивання, пліснявіння. Строк придатності не більше 21 доби при температурі +2˚С +6˚С. Наявність немолочних жирів та білків не допускається. Тара не пошкоджена, чиста. Обов’язкова наявність пакувального ярлика. При маркуванні зазначаються: назва і адреса виробника, повна назва продукту, його склад, кінцева дата споживання або дата виробництва та строк придатності, умови зберігання, тара, номер партії, інформаційні дані про харчову цінність 100 г продукту, штрих-код ЕАН та ін. У кожну одиницю тари вміщено сир однієї назви і жирності, одного товарного сорту, одного виробника, однієї дати виготовлення і варіння. Сирний продукт не дозволений. Етикетка (ярлик) із зазначенням: повної назви товару, енергетичної цінності, дати виготовлення, кінцевої дати споживання або терміну придатності, ваги товару, відповідність стандарту, назву виробника.*** |
| ***Сир твердий жирністю 50 %*** ***(ДК:021-2015 15540000-5 - Сирні продукти)*** | ***кг*** | ***635***  | ***Сир твердий жирністю 50% виготовлений із натуральної сировини. Зовнішній вигляд: Кірка сиру рівна, тонка, без ушкоджень і товстого підкіркового шару, вкрита парафіном або полімерними плівками, які щільно прилягають до поверхні сиру. Смак і запах: Смак чистий, відповідний до сорту кислувато-гострий без побічних запахів та присмаків. Дозволено наявність присмаку пастеризації; Консистенція: тісто пластичне, ніжне однорідне, злегка крихке Малюнок: вічка круглої, овальної чи довільної форми. Дозволено відсутність рисунка, наявність невеликих пустот; Колір: однорідний за всією масою, від білого до жовтого. Сир не має дефектів: осипання парафіну, загнивання, блідості, розтріскування, пліснявіння. Наявність немолочних жирів та білків не допускається. Тара не пошкоджена, чиста. Обов’язкова наявність пакувального ярлика. При маркуванні зазначаються: назва і адреса виробника, повна назва продукту, його склад, кінцева дата споживання або дата виробництва та строк придатності, умови зберігання, тара, номер партії, інформаційні дані про харчову цінність 100 г продукту, штрих-код ЕАН та ін. У кожну одиницю тари вміщено сир однієї назви і жирності, одного товарного сорту, одного виробника, однієї дати виготовлення і варіння. Сирний продукт не дозволений. Етикетка (ярлик) із зазначенням: повної назви товару, енергетичної цінності, дати виготовлення, кінцевої дати споживання або терміну придатності, ваги товару, відповідність стандарту, назву виробника.*** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***Керівник організації – учасника процедури закупівлі або інша уповноважена посадова особа*** |  ***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******(підпис) МП (за наявності)*** |  ***\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_******(ініціали та прізвище)*** |

**Учасник повинен у складі своєї пропозиції надати наступні (чинні) документи:**

* Акт обстеження потужності Державною службою України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів (Держпродспоживслужба), складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти затверджений Наказом Міністерства економіки України виданого на Учасника процедури не раніше грудня 2023 року;
* рішення про державну реєстрацію потужностей відповідно до Порядку проведення державної реєстрації потужностей, ведення державного реєстру потужностей операторів ринку;
* Копії особових медичних книжок персоналу, які будуть залучені до виконання предмету закупівлі за підписом уповноваженої особи Учасника та завірений печаткою *(за наявності)* - перша та остання сторінки із відміткою про допуск до роботи.
* Інформацію, що підтверджує право володіння, користування або розпорядження учасником відповідним обладнанням, матеріально-технічною базою та транспортними засобами (з додаванням завірених копій документів, що підтверджують право власності учасника на те чи інше майно,обладнання транспортний засіб або договори оренди (суборенди тощо)).
* Гарантійний лист від імені Учасника про те, що постачання товару буде здійснюватися транспортом, який відповідає всім санітарно - гігієнічним нормам (окрім того, для підтвердження даного факту учасник надає документ (договір, дійсний до 31.12.2024 року на виконання робіт та довідку/акт (за останні 12 місяців) з підтверджуючими документами (акт надання послуг та/або акт приймання виконання робіт та/або акт виконаних робіт) виконаних робіт по дезінфекції обробці транспортного засобу з періодичністю не більше декади, яким буде постачатись предмет закупівлі..
* Учасник зазначає спеціалізований транспорт (не менше 2-ох одиниць), призначений для транспортування продуктів харчування, що швидко псуються (ізотермічні види транспорту, транспорт з холодильним обладнанням (у разі потреби), що забезпечують дотримання температурного режиму доставки 4±2 Сº).
* З метою підтвердження запровадження обов’язкових постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), учасник надає документи, що підтверджують те, що Учасник або Зберігач (у разі, якщо Учасником для зберігання харчових продуктів використовуються потужності, які належать іншим особам (Зберігач, тощо)), запровадив обов’язкові постійно діючі процедури, засновані на принципах системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР). Учасник також надає гарантійний лист про запровадження Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР) в якому зазначає площу складських приміщень та об'єм відповідних камер, в яких він буде зберігати товар, що буде постачатися за договором про закупівлю за підписом власника такого приміщення, а також належним чином завірену копію договору дійсного до 31.12.2024 року на виконання робіт та довідку або акт щодо проведення дезінфекції, дератизації, дезодорації, санітарної обробки зазначених вище приміщень видані в 2023р.,2024р. з періодичністю щомісяця, що передують даті подання пропозиції. В разі орендованих потужностей, Учасник в складі тендерної пропозиції надає право установчі документи, що давали та/або надають право користування даними потужностями;
* Надати оригінал або копії сертифікатів на систему управління якістю та безпечністю харчових продуктів, видані органом із сертифікації акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім’я учасника та дійсні на момент подання пропозиції, що має включати такі сфери акредитації, як складське зберігання (код КВЕД 52.10) та транспортування (код КВЕД 49.41) сушених продуктів та продуктів харчування; оптова та роздрібна торгівля, розповсюдження, реалізація та постачання харчових продуктів охолоджених, заморожених та стійких до навколишнього середовища:

- ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018. IDT);

- ДСТУ EN ISO 9001:2018 (ISO 9001:2015, IDT).

Надати оригінал або копію сертифікату на систему екологічного управління, виданий органом із сертифікації акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім’я учасника та дійсний на момент подання пропозиції, що має включати такі сфери акредитації, як складське зберігання (код КВЕД 52.10) та транспортування (код КВЕД 49.41) сушених продуктів та продуктів харчування; оптова та роздрібна торгівля, розповсюдження, реалізація та постачання харчових продуктів охолоджених, заморожених та стійких до навколишнього середовища:

- ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015, IDT)

* Товари повинні відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам (ДСТУ), затвердженим у встановленому законодавством України порядку, відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97-ВР (зі змінами), «Про дитяче харчування» від 14.09.2006 р. №142-V, спільних наказів МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 р. № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах», від 15.08.2006 р. № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», Закону України «Про молоко та молочні продукти» від 24.06.2004 № 1870-IV, поставою Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 р. № 305 «Про затвердження норм та порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», підтверджується довідкою в довільній формі.
* У складі пропозиції Учасник надає сканований з оригіналу гарантійний лист з підписом уповноваженої особи Учасника та завірений печаткою (за наявності та у разі її використання), яким зобов’язується до прийняття Замовником рішення про намір укласти договір про закупівлю, надати можливість представнику Замовника оглянути потужності та іншу матеріально-технічну базу, яка буде використовуватися для обслуговування Замовника, з метою оцінки їх відповідності наданій Учасником пропозиції та вимогам законодавства у сфері безпеки та якості продуктів харчування. У разі ненадання такої можливості Замовнику або невідповідності матеріально-технічної бази документам пропозиції, або невідповідності потужностей Учасника вимогам законодавства у сфері безпеки та якості продуктів харчування, Замовник має право відхилити пропозицію Учасника.
* Довідку у довільній формі про застосування заходів із захисту довкілля з переліком таких заходів;
* Гарантійний лист від власного імені про те, що під час участі в аукціоні зобов’язується дотримуватись принципів добросовісної конкуренції та не буде штучно та невиправдано занижувати свою ціну.
* На вимогу Закону України «Про захист персональних даних» Учасник повинен надати в складі своєї пропозиції лист-згоду (Додаток 5) на обробку персональних даних посадової особи Учасника, що підписала документи пропозиції (в т.ч. збирання, зберігання і поширення).
* На підтвердження бактеріологічного контролю якості дезінфекції складського приміщення, учасник має надати результати лабораторних досліджень на відсутність БГКП та сальмонели (протокол та /або експертний висновок) надані Державною або комунальною установою на потужність (склад) на ім’я Учасника в грудні 2023 р. та в січні 2024 р: дата відбору проб повинна збігатися з датою проведення дезінфекції потужності. Загальна кількість протоколів та /або експертних висновків подана Учасником має складати не менше 3-ох шт.
* на підтвердження бактеріологічного контролю якості дезінфекції транспортних засобів, надати результати лабораторних досліджень на відсутність БГКП та сальмонели (протокол та /або експертний висновок) надані Державною або комунальною установою на потужність (автотранспорт) в кількості 3-х протоколів та/або експортних висновків на ім’я Учасника в грудні 2023 році: дата відбору проб повинна збігатися з датою проведення дезінфекції потужності (автотранспорту в кількості не менше 2-ох одиниць) згідно погодженого графіку.
* Надати в складі тендерної пропозиції декларацію про відходи за звітній період, а саме за 2023 р.
* Надати договір по утилізації відходів та відповідний документ (акт здачі-прийманя робіт (надання послуг).
* Надати акт складений за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах HACCP виданого на Учасника процедури не раніше 3-ох місяців відносно подання пропозиції стосовно виду господарської діяльності з виробництва та/або обігу харчових продуктів: зберігання, пакуваня, реалізація харчових продуктів тваринного походження та рослинного походження

***Якщо будь-який із документів не може бути наданий з причин його втрати чинності або зміни форми, назви тощо, учасник надає інший рівнозначний документ або лист-роз’яснення у разі ненадання документу.***

*Примітка: За підробку документів, печаток, штампів та бланків, збут чи використання підроблених документів, печаток, штампів, учасник торгів несе кримінальну відповідальність згідно статті 358 Кримінального Кодексу України.*

***«З умовами технічного завдання ознайомлені, з вимогами погоджуємось»***

*Датовано: "\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2024 року*