**ДОДАТОК 2**

*до тендерної документації*

**ТЕХНІЧНА СПЕЦІФІКАЦІЯ**

**щодо технічних, якісних та кількісних характеристик предмета закупівлі**

1. Найменування предмета закупівлі – **ДК 021:2015 15540000-5 – Сирні продукти (сир кисломолочний і сир твердий для закладів освіти)** (далі - Товар).

2. Загальний обсяг поставки товару: **381,600 кг..**

3. Строк поставки товару: **до 31.12.2023 року.**

4. Термін поставки: три рази на тиждень (згідно заявок) в робочі дні з 06 – 00 до 15-00 год.

Товар повинен своєчасно постачатися до кожного окремого закладу освіти.

5. **Умови поставки: предмет закупівлі підлягає доставці Учасником дрібними партіями - протягом доби згідно заявок Замовника за адресами закладів освіти** з дотриманням термінів його реалізації.

6. Місце поставки: за адресами закладів освіти Попельнастівської сільської ради. (згідно інформації наведеної в Таблиці 1).

*Таблиця 1*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Назва закладу** | | **Адреса місцезнаходження:** | **Відстань** |
| **Заклади дошкільної освіти** | | | | |
| 1 | | Добронадіївський ліцей | вул. Шкільна, 25, с. Добронадіївка, Олександрійський район Кіровоградська область, 28054 | 34 |
| 2 | | Куколівський ліцей | вул. Центральна, 4, с. Куколівка, Олександрійський район Кіровоградська область, 28052 | 17 |
| 3 | | Олександрівський ліцей | вул. Зелена, 21-А с. Олександрівка, Олександрійський район Кіровоградська область, 28051 | 28 |
| 4 | | Попельнастівський ліцей | вул. Шевченка, 1, с. Попельнасте, Олександрійський район Кіровоградська область, 28062 | 64 |
| 5 | | Улянівський ліцей | вул. Шкільна, 4, с. Улянівка, Олександрійський район Кіровоградська область, 28065 | 40 |
| 6 | | Червонокам’янський ліцей | вул. Гаценка, 2, с. Червона Кам'янка, Олександрійський район Кіровоградська область, 28063 | 35 |
| 7 | | Щасливська філія Червонокам’янського ліцею | вул. Центральна, 21-А с. Щасливе, Олександрійський район Кіровоградська область, 28055 | 38 |

7. На момент поставки термін придатності до споживання кожної окремої партії товару має бути не меншим, ніж 90 % від нормативного терміну придатності до споживання, починаючи з дня отримання кожної окремої партії товару.

8. Товар, що постачається повинен мати необхідні сертифікати якості виробника, реєстраційне посвідчення та висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, або іншій подібний документ, що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов’язковими на території України нормами і правилами, повинен бути оформлений відповідно до вимог законодавства України.

(у відповідності до показників, наведених в Таблиці 2).

*Таблиця 2*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Назва предмету закупівлі | Одиниця виміру | кількість | Технічні характеристики |
| 1 | Сир кисломолочний | кг | 307,800 | Відповідають вимогам ДСТУ 4554:2006 Сир кисломолочний. Технічні умови Смак та запах – чисті, кисломолочні, без сторонніх запахів та присмаків. Консистенція – м’яка, мазка або розсипчаста з наявністю крупки. Колір – білий або білий з кремовим відтінком, рівномірний по всій масі. Жирність продукту – не менше 9 %..  Зберігається при температурі 0 до +6 °С  Оцінки якості згідно ТУ, ДСТУ та інших документів, що діють на території України. Вітчизняного виробника.  Масова частка білка повинна становити не менше 14 %.  Вміст токсичних елементів (свинцю, кадмію, миш’яку, ртуті), мікотоксинів, антибіотиків, пестицидів та радіонуклідів не повинен перевищувати гранично допустимих рівнів.  Пакування - спожиткову тару масою нетто до 1000 г, зокрема, в пергамент марки В; кашировану алюмінієву фольгу згідно з ДСТУ; поліетиленову плівку вітчизняного виробництва згідно з чинними нормативними документами.  Зберігання - Кисломолочний сир зберігають у холодильниках або холодильних камерах при температурі не вище ніж +6оС.  Строк придатності - за температури зберігання від + 2°Сдо+6°С; (фасованого у фляги, бідони, ящики – не більше ніж 36 год:  - у разі пакування у пергамент – не більше ніж 3 діб;  - у разі пакування у спожиткові тару з полімерних матеріалів;  - у кашировану фольгу та поліетиленову плівку – не більше 7 діб.  Транспортування – тільки в спеціальній тарі, усіма видами транспорту в критих транспортних засобах або авторефрижераторах, згідно з чинними правилами перевезення вантажів, що швидко псуються.  Термін придатності від загального терміну зберігання (передбаченого виробником) на час поставки товару – не менше 90%.  Якісні вимоги до товару: товар має бути свіжим, без консервантів та барвників, виготовлений із якісної сировини. Без ГМО, шкідливих або небезпечних добавок та підтверджуватись відповідними документами, які підтверджують якість і безпечність молока для здоров'я й життя людини.  **Маркування:**  - Назва продукту із зазначенням масової частки жиру (власну назву за наявності);  - Назву та адресу підприємства-виробника;  - Масу нетто одиниці пакування;  - Склад продукту у порядку переваги складників;  - Дані про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту (розраховує виробник);  - Кінцева дата споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності;  - Умови зберігання;  - Позначення стандарту;  - Товарний знак (за наявності);  - Штрихований код згідно з ДСТУ 3147  Маркування кожної одиниці транспортної тари повинно містити інформацію ро:  - Назва продукту із зазначенням масової частки жиру (власну назву за наявності);  - Назву та адресу підприємства-виробника і місце виготовлення;  - Номер партії;  - Масу нетто пакувань (для фасованої продукції) г;  - Умови зберігання;  - Кінцева дата споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності;  - Товарний знак (за наявності);  - Маніпуляційний знак «Вантаж, що швидко псується», «Оберігати від нагрівання», «штабелювання обмежене».  Маркування наноситься на етикетку, ярлик, поверхню спожиткової та транспортної тари способом, що який забезпечує чіткість читання. |
| 2 | Сир твердий | кг | 73,800 | Відповідають вимогам ДСТУ 6003:2008. СИРИ ТВЕРДІ  Виробляють згідно з технологічною інструкцією, затвердженою у встановленому порядку, з отриманням вимог державних санітарних правил для молокопереробних підприємств згідно з дсп 4.4.4.011 [1], під державним ветеринарно-санітарним контролем та наглядом.  Жирність продукту – не менше 50%.  Зовнішній вигляд - Поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покривом, який щільно прилягає до поверхні сиру.  Смак і запах - Специфічний сирний, без сторонніх присмаків і запахів. Дозволено наявність присмаку пастеризації.  Консистенція – тісто пластичне, ніжне, однорідне, злегка крихке.  Рисунок на розрізі – вічка круглої, овальної чи довільної форми; дозволено відсутність малюнка, наявність невеликих пустот.  Колір – однорідний за всією масою – від білого до жовтого.  Транспортування - усіма видами транспорту в критих транспортних засобах, згідно з правилами, чинними на даному виді транспорту для перевезення швидкопсувких вантажів. Зберігається при температурі від - 4 до +6 °С та відносної вологості повітря — від 80 % до 90 %.  Оцінки якості згідно ТУ, ДСТУ та інших документів, що діють на території України. Вітчизняного виробника.  Термін придатності від загального терміну зберігання (передбаченого виробником) на час поставки товару – не менше 90%.  Форма головки сиру - бруски, циліндри, сфери тощо.  Головки сиру пакують у полімерні плівки або покривають парафіновими матеріалами згідно з чинними нормативними документами або матеріалами закордонного виробництва за наявності дозволу центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров’я України.  **Маркування:**  1. На зовнішню поверхню покриву головки сиру (парафінове, полімерна плівка чи полімерні або комбіновані сплави) та спожиткового пакування маркування наносять способом, який забезпечує чіткість читання з застосовуванням матеріалів для маркування, які дозволено Центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров’я України для контактування з харчовими продуктами з зазначенням:   * назви сиру; * назви та повної адреси і телефону виробника, адреси потужностей виробництва; * маси нетто, г або кг; * складу сиру у порядку переваги складників, що їх використовували під час його   виробництва;   * харчової (поживної) та енергетичної цінності (калорійності) із указівкою на кількість жирів, білка у встановлених одиницях вимірювання на 100 г сиру (додаток Б); * масової частки жиру в сухій речовині, %; * кінцевої дати споживання «Вжити до ...» або дати виробництва та строку придатності; * номеру партії виробництва (крім спожиткового паковання); * умов зберігання; * штрихового коду згідно з ДСТУ 3147; * позначення цього стандарту.   2. Опис специфічних символів, їх використовування та маркування продукту штриховими кодами здійснюють у порядку, встановленому Кабінетом Міністрів України.  3. На транспортну тару для сиру маркування наносять способом, який забезпечує чіткість читання з застосовуванням матеріалів для маркування, які дозволено Центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров’я України для маркування тари з харчовими продуктами з зазначенням:   * назви сиру; * назви та повної адреси і телефону виробника, адреси потужностей виробництва; * маси нетто, брутто, кг; * кінцевої дати споживання «Вжити до ...» або дати виробництва та строку придатності; * номера партії виробництва; * кількості головок сиру та маси нетто; * кількості пакувальних одиниць та маси нетто (для транспортної тари з сиром, фасованим; * у спожиткові пакування); * умов зберігання; * позначення цього стандарту.   4. Транспортне маркування виконують згідно з дотриманням законодавства та ДСТУ/ТУ з нанесенням маніпуляційного знака «Оберігати від нагрівання».  5. Маркування виконують державною мовою України.  Кожну партію сирів супроводжують документом, що підтверджує його якість і безпечність. |
| РАЗОМ: | | | 381,600 |  |

9. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про безпечність та якість харчових продуктів», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», 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», від 01.06.2005 р. № 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах».

10. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).

11. На упаковці повинна міститися інформація із зазначенням виробника, терміну виготовлення та придатності, маси (дані повинні відповідати інформації з посвідчення про якість), відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України.

11.1. Документи, що підтверджують якість товару подаються Учасником Замовникові на кожну партію товару окремо. Товар має бути розфасований та упакований такими способами, які забезпечують збереження споживчих властивостей і безпечність продуктів під час зберігання, транспортування та реалізації, а також унеможливлюють їх фальсифікацію.

11.2. При поставці товару до закладу Замовника, Постачальник надає такі документи:

- видаткову накладну на товар;

- товарно-транспортну накладну;

- документи, що підтверджують якість товару (сертифікати, декларації, висновки тощо).

11.3. При виявленні Замовником простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Учасник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника.

11.4. На недоброякісний товар складається акт, і він повертається постачальнику.

11.5. При перевезенні товару Учасник зобов’язаний дотримуватися умов транспортування відповідно до Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні. Тара, упаковка, маркування**:** поставка предмету закупівлі здійснюється в тарі, придатній для його транспортування і такій, що відповідає встановленим в Україні стандартам або технічним умовам, і забезпечує, за умови належного поводження з вантажем, захищеність товару під час транспортування і збереження.

11.6. **Вимоги до транспортування:** для транспортування предмету закупівлі повинен бути виділений спеціалізований транспорт, який повинен бути чистим, таким, що забезпечує необхідний температурний режим, захист товару від забруднення, в технічно – справному стані, з обов’язковим дотриманням санітарних вимог щодо сумісності продуктів харчування. Доставка товару буде здійснюватися автотранспортом згідно з Правилами перевезень вантажів автомобільним транспортом.

11.7. Розвантаження товару здійснюється представником Постачальника.

12**. В складі пропозиції надати:**

* 1. Водій та особи, які супроводжують товар в дорозі та виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати медичну книжку (встановленої форми) з результатами проходження обов’язкового медичного огляду та забезпечені санітарним одягом (халат, рукавички). В складі пропозиції надати копії медичних книжок на вищезазначених осіб.
  2. Договір про надання послуг бактеріологічного контролю якості дезінфекції. Надати результати бактеріологічного контролю якості дезінфекції, оформлені у вигляді результатів лабораторних досліджень (протокол, висновок тощо), на складське приміщення, тару, піддони та автотранспортний засіб на ім»я учасника.
  3. Експертний висновок, що виданий акредитованою лабораторією не раніше 2022 року, щодо вимірювання потужності гамма-випромінювання (радіологічний контроль) в транспортних засобах, , та підтверджує іх відповідність вимогам НРБУ-97/2000 «Норми радіаційної безпеки України».
  4. Скан-копію сертифікату на систему управління безпечністю харчових продуктів відповідно до ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), у тому числі щодо провадження діяльності з торгівлі (постачання), складування, зберігання, відвантаження, транспортування;
  5. Надати результати бактеріологічного контролю якості дезінфекції на складське приміщення, тару, піддони та автотранспортний засіб, оформлені у вигляді Експертного висновку, (виданого акредитованою лабораторією не раніше 2го кварталу 2023р, на ім’я учасника).
  6. Для забезпечення виконання вимог Закону України «Про метрологію та метрологічну діяльність» від «05» червня 2014 року №1314-VІІ та Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України № 193 від 08.02.2016 року «Про затвердження Порядку проведення повірки законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації, та оформлення її результатів» надати документи, підтверджуючі повірку вагів, що видане акредитованою лабораторією .Надати Свідоцтво про уповноваження повірочної лабораторії на проведення повірки засобів вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації та застосовуються у сфері законодавчо регульованої метрології, видане Міністерством економіки, торгівлі та сільського господарства України та галузь уповноваження.
  7. З метою підтвердження запровадження обов’язкових постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління охороною здоров’я та безпекою праці, учасник надає документи, що підтверджують те, що Учасник або Перевізник (у разі, якщо Учасником для перевезення предмету закупівлі залучається суб’єкт господарювання (Перевізник)) та Зберігач (у разі, якщо Учасником будуть залучатись потужності (-ть) на будь-якій стадії виробництві та/або в обігу предмету закупівлі, при умові, що для зберігання харчових продуктів використовуються потужності, які належать іншим особам (Зберігач, тощо)), запровадив систему управління охороною здоров’я та безпекою праці, а саме: сертифікат (який є чинний на дату подання пропозиції), що посвідчує, що система управління охороною здоров’я та безпекою праці відповідає ДСТУ ISO 45001:2019 «Системи управління охороною здоров’я та безпекою праці. Вимоги та настанови щодо застосування (ISO 45001:2018, IDT)».
  8. Сертифікат, що підтверджує застосування учасником вимог ДСТУ ISО 14001:2015 Системи екологічного управління, документ, має бути виданий органом з сертифікації, акредитованого НААУ. Вимоги та настанови щодо застосування виданого на ім'я учасника відповідно до виду діяльності (у разі якщо Учасник виробник: виробництво, зберігання, торгівля транспортування; у разі якщо Учасник не виробник: зберігання, складування, торгівля, транспортування) та містити інформацію щодо адреси потужності учасника .
  9. Документи, що підтверджують впровадження на підприємстві Учасника системі управління щодо протидії корупції, який відповідає вимогам ДСТУ ISO 37001:2018, чинних на дату розкриття тендерених пропозицій.
  10. Акт Держпродспоживслужби складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров’я та благополуччя тварин, виданого Учаснику не раніше грудня 2022 року. Із обов’язковим зазначенням в акті складського приміщення та транспортних (ого) засобів (у), що використовуються Учасником, а також з відміткою про впровадження системи НАССР.

*(Примітка: Копії сертифікатів якості та/або копії висновків про якість товару з урахуванням того, що технічні, якісні характеристики Товару за предметом закупівлі повинні відповідати встановленим/зареєстрованим діючим нормативним актам діючого законодавства (державним стандартам (технічним умовам) ДСТУ - у разі якщо товар підлягає обов’язковій сертифікації/паспортизації, якщо ж ні, то надати довідку в довільній формі про необов’язковість сертифікації/паспортизації.)*