**Додаток № 2**

ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯІСНІ, ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ

**Код ДК 021:2015: 15550000-8 — « МОЛОЧНІ ПРОДУКТИ РІЗНІ»**

 **ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:**

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

2. Постачання товару здійснюється не менше ніж 1 (один) раз на тиждень (крім вихідних та святкових днів) за адресою с. Плужне вул.Соборна,2 Шепетівський район Хмельницька область.

 3. Кількість товару – Йогурт (0,125 г) -12000 шт

 Сметана 400 ,00 кг , Кефір 500,00 кг

 4**.** Продукція харчової промисловості повинна постачатися спеціальним транспортом постачальника з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування. Водій транспорту, а також особи що супроводжують продукти у дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи , повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження медичного огляду та забезпечені санітарним одягом ( халатом, рукавицями). Транспорт Постачальника має проходити санітарну обробку. Для підтвердження такої вимоги Учасник у складі пропозиції повинен надати документ який це підтверджує ( договір, акт, рахунок, чек та інше) дата документу не пізніше 6 місяців до дати проведення закупівлі. Під час постачання продукції Замовник має право вимагати підтвердження виконання цих вимог.

5**.** Для підтвердження відповідності 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) **гарантійний лист Учасника**, яким підтверджуються можливість поставки предмету закупівлі цих торгів у кількості, зі строками придатності та в терміни поставки, визначені Замовником по цих торгах. У гарантійному листі повинно міститися посилання на ідентифікатор закупівлі по даній процедурі;

 3) копія декларації виробника, яка складена згідно чинного законодавства, чи копії декларації якості, чи копії протоколів оцінки якості;

4) на виконання вимог статті 25 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" Учасник - виробник повинен надати у складі пропозиції **копію експлуатаційного дозволу** 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. Оператори ринку повинні бути здатні встановити інших операторів ринку, які постачають їм харчові продукти та інші об’єкти санітарних заходів за принципом « крок в перед» та забезпечити доступність такої інформації компетентним органам за запитом.

 5) Копії документів, що підтверджують впровадження, застосування та постійну дію на підприємстві Виробника і Постачальника процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках стосовно предмета закупівлі (наприклад, сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів, який відповідає вимогам ДСТУ ІSO 22000:2019 (ISO 22000:2005) , НАССР чи інший документ)

 6. Вимоги до маркування продукції : ярлик на державній мові із зазначенням назви виробника , дати виготовлення, строки та умови зберігання, вміст продукту та інші показники в залежності від виду товару.

 7. У разі виникнення сумнівів/суперечки щодо якості поставленого Товару проводиться  його незалежна експертиза в уповноважених на це установах чи організаціях. Оплата вартості експертизи Товару сплачується Постачальником.

Замовник має право вимагати у Постачальника проведення лабораторного аналізу (за рахунок Постачальника) продукції в лабораторії, що має акредитацію відповідно до Держстандарту України, з видачею результатів аналізу на руки Замовнику.

6. Термін придатності товарів на день поставки повинен становити не менш 80% від загального строку придатності.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| ***№*** | Найменування товару |  Характеристики |
| 1 | Сметана, 400 кг | Сметана має бути виготовленою з вершків коров’ячого молока та закваски чистих культур молочнокислих бактерій, з вмістом жиру не менше 20 %, однорідної консистенції, і в міру густа, вигляд продукції -глянцевий, колір – білий з кремовим відтінком, смак і запах – чисті, без сторонніх присмаків і запахів, масою Нетто 1 кг. Дефекти упаковки не допустимі. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства виробника, вага, нетто, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Без ГМО. Сметана повинна відповідати ДСТУ 4418:2005. Якість товару визначається відповідно до вимог державних стандартів. Товар повинен передаватися в неушкодженій упаковці, яка забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування. Якщо поставлений товар не буде відповідати своїм якісним характеристикам, постачальник повинен замінити товар своїми силами і за свій рахунок протягом доби. Фасування пакети-плівка 1 ,00 кг |
| 2 | Йогурт,2,5 % , 12000 шт | Товар має відповідати ДСТУ 4343:2004.Йогурт - має бути виготовлений із молока, із фруктовими, або фруктово-ягідними (плодово-ягідними) наповнювачами і без них, з вмістом цукру не більше 10 г на 100 г продукту, однорідної консистенції, з масовою часткою жиру не менш, ніж 2,5 %, без газоутворень. Йогурт повинен бути розфасований в стаканчики по **125** г., термін придатності не більше 7 діб. Зовнішній вигляд та консистенція: однорідна, в міру в’язка, при додаванні желе - кремоутворююча. Смак та запах: кисломолочний, без сторонніх присмаків та запахів. При виготовлені з цукром або підсолоджувачами – в міру солодкий. При виготовлені зі смаковими ароматичними харчовими добавками – у відповідності зі смаком та ароматом занесеного інгредієнту. Без консервантів, ароматизаторів і барвників.Тара та упаковка повинна відповідати вимогам встановленим до даного виду товару і захищати його від пошкоджень або псування під час перевезення (доставки). Товар повинен передаватись у заклад в неушкодженій упаковці, має забезпечуватись цілісність товару та збереженню його якості під час транспортування |
| 3 | Кефір 2,5 % жирності, 500 кг | Кефір - жирність (масова частка жиру) 2,5%, без додавання сухого молока, рослинних жирів. Кефір має відповідати умовам ДСТУ 4417:2005. Кефір повинен бути молочно-білого кольору рівномірний по всій масі. Смак та запах чисті, кисломолочні без сторонніх присмаків та запахів, без ГМО. Товар повинен відповідати ДСТУ за всіма обов'язковими показниками. На упаковці має бути зазначено виробник, термін виготовлення, придатності та маси. Обов'язкова наявність посвідчення про якість. Упаковка без механічних пошкоджень. Фасування – пакет до 1,00 кг |