**Додаток №2**

**Технічна специфікація**

**на закупівлю:**

**ДК 021:2015:15540000-5: Сирні продукти (Сир кисломолочний та сир твердий)**

**Сир кисломолочний**

|  |  |
| --- | --- |
| Найменування | Кількість |
| Сир кисломолочний | 1075 кг |

Зовнішній вигляд: консистенція м’яка, розсипчаста, білого з кремовим відтінком кольору, рівномірним за всією масою. Смак та запах: характерний кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів. Безпечність продуктів харчування : відповідність санітарно-гігієнічним вимогам до даного продукту визначених законодавством України. Продукція повинна відповідати ДСТУ 4554:2006. Без ГМО. Масова частка жиру - 12%.

**Сир твердий**

|  |  |
| --- | --- |
| Найменування | Кількість |
| Сир твердий | 184 кг |

Зовнішній вигляд: поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару. Смак та запах: вміру виражений сирний, злегка кислуватий, без сторонніх смаків і запахів. Безпечність продуктів харчування: відповідність санітарно-гігієнічним вимогам до даного продукту визначених законодавством України. Продукція повинна відповідати ДСТУ 6003:2008 . Без ГМО. Масова частка жиру - 45%.

***Особливі умови:***

Доставка, навантаження та розвантаження товару здійснюється за рахунок Учасника. Завіз продукції повинен здійснюватися при наявності накладної. Постачання здійснюється спеціалізованим транспортом. Водій, а також особи, що супроводжують продукти у дорозі і виконують вантажні – розвантажувальні роботи мають мати медичну книжку та повинні бути забезпеченні спеціальним одягом (халатом, рукавицями). Продукція приймається лише за наявності супровідних документів, що підтверджують безпечність і якість, повинні відповідати вимогам державних стандартів та мати позитивний висновок державної санітарно – епідеміологічної експертизи. Документи повинні засвідчувати безпечність і якість продуктів – ґатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації, умови зберігання.

**Учасник має надати в складі пропозиції:**

- При поставці товару, учасник повинен дотримуватися температурного режиму. Для підтвердження підтримання температурного режиму Учасник має подати наступні документи:

свідоцтво про калібрування, видане на прилад вимірювання;

свідоцтво про калібрування, видане органом із калібрування, акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім’я учасника, дійсний на момент подання пропозиції, та атестат про акредитацію органу із калібрування.

- Експлуатаційний дозвіл виробника виданий на ім’я Учасника, відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

- Результати дослідження проб змивів з внутрішніх поверхонь кузова спеціалізованого автотранспорту, яким будуть здійснюватися поставки на патогенну та умовно-патогенну мікрофлору, а також свідоцтво про реєстрацію транспортного засобу, яким буде здійснюватися поставка.

- Інформація щодо проведення дезінфекції кузова автотранспортного засобу, яким будуть перевозитися продукти харчування, а саме, необхідно надати: угоду із спеціалізованим підприємством на проведення дезінфекції та акт/довідку здійснення санітарних заходів щодо дезінфекції (акт/довідка мають бути не більше 14-денної давності відносно кінцевого строку подання пропозицій, сканований оригінал).

- Інформація щодо проведення дезінфекції/дератизації/дезінсекції приміщення (виробничі, складські приміщення): договір зі спецпідприємством на проведення дезінфекції, дератизації приміщення (виробничі приміщення, складські) та акт/довідку про дезінфекцію, дератизацію/дезінсекцію приміщення (виробничі/складські приміщення) (акт/довідка мають бути не більше 14-денної давності відносно кінцевого строку подання пропозицій, сканований оригінал або копія).

- Акт обстеження складського приміщення Держпродспоживслужбою щодо дотримання вимог законодавства про харчові продукти з датою видачі не раніше 2021 року.

- Копія дійсного на момент подання сертифікату на систему управління безпечністю харчових продуктів, що відповідає вимогам ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018 IDT), Системи управління безпечністю харчових продуктів за сферою реалізація, постачання та транспортування продуктів харчування охолоджених та заморожених на ім’я Учасника, та який повинен бути дійсний протягом 2022 року.

- Копію сертифікату на систему управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015 IDT), видані органом із сертифікації акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім’я учасника за сферою реалізація, постачання та транспортування продуктів харчування охолоджених та заморожених, та який повинен бути дійсний протягом 2022 рік.

- Копію сертифікату на систему екологічного управління ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO14001:2015 IDT) виданий органом із сертифікації акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім’я Учасника за сферою реалізація, постачання та транспортування продуктів харчування охолоджених та заморожених та який повинен бути дійсний протягом 2022 р.

               Якщо поставлений товар не буде відповідати своїм якісним характеристикам, Учасник повинен замінити товар своїми силами і за свій рахунок протягом 8 годин. Про зобов’язання замінити товар протягом восьми годин подається учасником гарантійний лист разом з усіма документами пропозиції.