**ДОДАТОК №2**

до тендерної документації на закупівлю товару:

**Сир твердий жирністю не менше 50%, сир кисломолочний жирністю не менше 15%,**

*код за Єдиним закупівельним словником ДК 021:2015: 15540000-5 Сирні продукти*

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ.**

**І. ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ**

до закупівлі за предметом товару: **Сир твердий жирністю не менше 50%, сир кисломолочний жирністю не менше 15%,**

*код за Єдиним закупівельним словником ДК 021:2015: 15540000-5 Сирні продукти*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** **з/п** | **Найменування товару** | **Вимоги замовника** | **Одиниця виміру** | **Загальна   кількість** |
| **1.** | Сир твердий жирністю не менше 50 % | Жирністю не менше 50 %Виготовлений згідно з ТУ У виробника | кг | 1060 |
| **2.** | Сир кисломолочний жирністю не менше 15% | Розфасований в поліетиленові кульки по 5 кг.Виготовлений згідно з ДСТУ 4554:2006. | кг | 3150 |

У складі тендерної пропозиції, **учасник надає інформаційну довідку** з повним описом товару який ним пропонується, зокрема назва харчового продукту, назва та адреса підприємства – виробника, вага, нетто, склад, термін придатності та умови зберігання та інше.

 **ІІ. Вимоги до предмета закупівлі:**

**2.1. Умови поставки: Поставка товару проводиться окремими партіями протягом 3 (трьох) днів з дати отримання письмового (дійсна електронна адреса) чи усного (телефоном) замовлення. Поставка товару здійснюється на склад Замовника з 8-00 до 17-00 години згідно замовлення, яке передається Постачальнику.**

**2.2.** Харчові продукти, які пропонуються Учасником, повинні бути безпечними, придатними до споживання, правильно маркованими та відповідати санітарним заходам і технічним регламентам.

Запропонований товар повинен відповідати вимогам державних стандартів та ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», не містити ГМО, шкідливих або небезпечних добавок.

**2.3. Технічні вимоги до товару, що є предметом закупівлі:**

**2.3.1. Сир твердий *не менше 50% жирності (фасування від 2, 5-5 кг.)***

*Оцінка якості* – Сир твердий не менше 50% жирності, виготовлений у відповідності до умов ( ТУ).

*Виробництво–*виготовленим із пастеризованого коров’ячого молока з застосуванням молокозсідальних ферментів, заквасок або заквашувальних препаратів без повної чи часткової заміни жодної зі складових частин молочної сировини. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО) хімічні барвники та консерванти.

*Зовнішній вигляд* - поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, без плісняви, покрита захисним покриттям.

*Смак і запах –* виражений сирний, без сторонніх присмаків та запахів. Консистенція пластична, однорідна за всією масою з рівним міцним покриттям, без пошкоджень, твердий. Не має сторонніх запахів, присмаку гіркоти, плісняви. *Колір* - від злегка жовтого до жовтого.

*Форма головки сиру* – бруски, круги з масою 2,5-5 кг.

*Упаковка* - запакована у полімерну плавку плівку, пакети багатошарові для вакуумного пакування або покриті парафіновим, полімерними або комбінованими сплавами з наклеєною етикеткою.

Залишок терміну зберігання на момент поставки товару повинен бути не менше 80% від терміну зберігання який встановлений підприємством виробником.

Дата виготовлення та номер партії вказано на головці сиру.

**2.3.2. *Сир кисломолочний не менше 15% жирності***

 Сир кисломолочний має бути натуральним, однорідної консистенції, ніжним в міру, щільним, однорідним та рівномірним по всій масі, білого кольору, зі смаком і запахом молока, без хімікатів та консервантів, без стороннього запаху та смаку, без цвілі, плісняви. Залишок терміну зберігання на момент поставки товару повинен бути не менше 90% від терміну зберігання який встановлений підприємством виробником. ДСТУ 4554:2006.

*Оцінка якості* – Сир кисломолочний не менше 15% жирності, виготовлений у відповідності до умов ДСТУ або ТУ виробника .

*Виробництво –* шляхом сквашування чистими молочнокислими бактеріями.

*Смак і запах –* чистий кисломолочний, консистенція ніжна, злегка розсипчаста. Колір білий, злегка жовтуватий з кремовим відтінком, рівномірний по всьому об'єму, без сторонніх присмаків і запахів. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), хімічні барвники та консерванти.

*Упаковка* - поліетиленова, фасування – до 5 кг.

*Маркування* **–** кожна одиниця пакування повинна бути промаркована за допомогою ярлика(етикетки) або іншим способом, що забезпечує чіткість його читання з зазначенням:

- назви продукту;

- назви та повної адреси і телефону виробника, адреси потужностей виробництва;

- маси нетто, гр. або кг;

- інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність продукту;

- кінцевої дати споживання, або дати виробництва та строку придатності;

- часу виготовлення, год., хв.( для напівфабрикатів зі строком придатності менше ніж 3 доби);

- умов зберігання;

- позначення відповідного нормативного документу (ДСТУ або ТУ У).

**ІІІ. Загальні вимоги:**

**3.1.** Учасник у складі своєї пропозиції на підтвердження якісних та кількісних вимог до предмета повинен у складі своєї тендерної пропозиції надати наступні документи:

**3.1.1.Копія договору на здійснення дезінфекційних робіт**, які проводяться на транспортних засобах.

**3.1.2.Декларація виробника або якісне посвідчення** на товар, що планується до постачання Замовнику (або інший документ, що засвідчує відповідність харчових продуктів).

**3.1.3.** Разом з кожною партією товару повинна надаватися супровідна первинна документація (накладна, декларація виробника або інший документ, що підтверджує його походження та якість). Такий документ повинен бути діючим з урахуванням терміну реалізації товару **(Учасники процедури закупівлі повинні надати в складі тендерних пропозицій довідку в довільній формі про гарантію подання якісного посвідчення при поставці товару)**.

**3.2**. Заявка направляється Замовником у будь-якій йому доступній формі (телефоном, письмово, факсом, електронною поштою тощо).

**3.3.** Упаковка товару повинна бути не пошкоджена.

**3.4.** Товар повинен бути *в упаковці*, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час поставки. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.

**3.5.** Якщо поставлений товар не буде відповідати своїм якісним характеристикам, постачальник повинен замінити товар своїми силами і за свій рахунок протягом 1 дня.

**3.6.** Завантаження, вивантаження та транспортування товару здійснюється представниками Учасника. Водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі і виконують навантажувально-розвантажувальні роботи повинні мати ***особисту санітарну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів***, крім того особи, які супроводжують продукти в дорозі і виконують навантажувально-розвантажувальні роботи повинні бути забезпечені ***санітарним одягом (халат і рукавиці)***.

**3.7.** Автомобіль, який буде здійснювати поставку даного продукту харчування має бути обладнаний холодильним устаткуванням.

**3.9.** Термін постачання: **з дати підписання до 31.12.2024 р.** (товар постачається партіями за заявками Замовника).

**Примітка:** *У разі посилання Замовником в тендерній документації на конкретну торгівельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника, потрібно читати вираз «або еквівалент»*

**Ми, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*(назва Учасника)* **погоджуємося з технічними, якісними та кількісними характеристики предмета закупівлі та з усіма вимогами, викладеними в Додатку №2 до тендерної документації "Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі" та зобов’язується дотримуватись даних вимог при виконанні договору.**

**Посада, прізвище, ініціали \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**м.п. (за наявності)**