**Додаток 3**

**до Тендерної документації**

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

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

Номенклатурні позиції:

**15544000-3 Твердий сир;**

 **15542000-9 Свіжий сир.**

| **Найменування** | **Од.вим** | **К-сть** | **Технічні та якісні характеристики** |
| --- | --- | --- | --- |
| **Сир твердий 50% жирності головка 2,5-3кг** | **кг** | **781,900** | Сир твердий **50% жирності** має відповідати наступним вимогам: за зовнішнім виглядом сир повинен мати чисту, рівну поверхню, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покритий захисним покривом, який щільно прилягає до поверхні сиру, смак і запах повинні бути специфічними сирними, без сторонніх присмаків і запахів, без цвілі та плісняви. За консистенцією сир має бути пластичним, ніжним однорідним, злегка крихким, мати вічка круглої, овальної чи довільної форми. Сир не повинен бути мокрим і клейкуватим. Колір сиру має бути однорідним за всією масою, від світло - жовтого до жовтого. Сир твердий повинен бути натуральним. У продукті не повинні використовуватися жири та білки немолочного походження, а також будь-які стабілізатори і консерванти ГМО, тощо. Продукт пакують способом, який гарантує зберігання відповідно стандарту. Сир твердий 50% жирності має бути фасований в головки або брусок вагою 2,5-3кг. Залишковий термін придатності на момент постачання повинен складати не менше ніж 90% від загального терміну зберігання. Товар повинен відповідати нормам ДСТУ,ТУ.У.  |
| **Сир свіжий кисломолочний5% жирності фасований 100-200гр** | **кг** | **1005,300** |  Сир кисломолочний не менше 5% жирності повинен мати чистий кисломолочний смак і запах. Консистенція його повинна бути ніжною, однорідною, розсипчастою, з незначним виділенням сироватки. Колір сиру кисломолочного – білий, може бути з рівномірним кремовим відтінком. Не допускається сир кисломолочний зі стороннім запахом, присмаком, пліснявою, слизовою консистенцією та іншими негативними ознаками. У продукті не повинні використовуватися жири та білки немолочного походження, а також будь-які стабілізатори і консерванти ГМО, тощо. Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником на час поставки не менше ніж 90%. Товар повинен бути розфасований та упакований таким способом, який дозволяє забезпечити його збереження під час транспортування та зберігання. Тара і матеріали, що використовуються для пакування сиру кисломолочного повинні відповідати вимогам законодавчих нормативних технічних документів.Сир кисломолочний не менше 5% жирності має бути фасований від 100-200 грамів. Товар повинен відповідати нормам ДСТУ. |

 Постачальник самостійно та за свій рахунок проводить доставку товару транспортом, до місць його використання. У відповідності до вимог Правил перевезення вантажів автомобільним транспортом в Україні, для транспортування даного виду продукту Постачальник повинен мати не менше ніж **два автомобіля**, які обладнані у відповідності з вимогами щодо транспортування швидкопсувних вантажів, які діють на даному виді транспорту при додержанні відповідних температурних режимів, затвердженими Санітарними правилам.

 Під час перевезення продукту не дозволяються різкі коливання температури. Кузови машин всередині мають відповідати санітарним вимогам. Постачальник надає гарантійний лист щодо дотримання температурного режиму при поставці товару. Забороняється використовувати транспортний засіб, призначений для перевезення харчових продуктів, для перевезення інших вантажів. Поставка товару має здійснюватися на автотранспорті, що обов’язково проходить санітарну обробку призначений та обладнаний для перевезення продуктів харчування. Постачальник забезпечує належне санітарне утримання виробничих приміщень, обладнання , інвентаря, а також контролює дотримання працівниками правил особистої гігієни. Водій, експедитор або інші особи , які супроводжують продукти в дорозі і виконують навантажувально-розвантажувальні роботи повинні бути забезпечені санітарним одягом. Постачальник забезпечує зберігання і якість товару.

 Доставка товару здійснюється щоденно, за адресою замовника з 06:00до 08:00години згідно замовлення, яке передається Постачальнику.

 Товар повинен бути переданий у тарі та упакований звичайним для нього способом в упаковку, що забезпечує збереження товару цього роду за звичайних умов зберігання і транспортування та відповідає встановленим вимогам.

 Кожна партія товару повинна відповідати заявці Замовника, та мати супроводжувальні документи, що підтверджують якість товару із зазначенням строку придатності, умов зберігання та температурного режиму. Підтвердженням якості предмету закупівлі (товару) з боку учасника є один з наступних документів: сертифікат якості або декларація виробника або декларація про походження товару, або інший документ, який надається на кожний вид Товару при постачанні

Маркування повинно бути виконане державною мовою, згідно з законодавством України та містить додаткову інформацію визначену виробником, нанесене на етикетку, ярлик, поверхню спожиткового та транспортного пакування способом, який забезпечує чіткість читання. Маркування містить такі дані: назву сиру (яке складається з слова «сир» і його назви відповідно до нормативної документації) з зазначенням масової частки жиру у сухій речовині у %, склад сиру, назва та адреса підприємства-виробника, його товарний знак (за наявності), телефон, адресу потужностей, масу нетто, кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності, умови зберігання, позначення стандарту, дані про харчову та енергетичну цінність.

Постачальник гарантує, що якість Товару відповідає вимогам державних стандартів, що діють в Україні, нормативно-технічній документації, та характеристикам, зазначеним в Тендерній документації.

 Постачальник надає Замовнику документи видані мікробіологічною лабораторією з результатами дослідження, які підтверджують відсутність бактерій групи кишкової палички в змивах і змиви повітря холодильних камер відповідно санітарних правил для холодильників, взятих у виробничих та/або складських приміщеннях та результати дослідження БГКП взяті не менше ***ніж у двох*** автомобілях, які будуть використовуватись у перевезенні предмету закупівлі. Змиви повинні бути взяті в першому півріччі 2023року.

 При виявленні Замовником дефектів цілісності товару, простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару Постачальник має гарнтувати заміну товару в асортименті та кількості вказаній в письмовій заявці Замовника.

 Учасник гарантує зменшення цін на товар у випадку відповідного зменшення ринкових цін.