**Додаток № 3 до тендерної документації**

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

**Код ДК 021:2015 – 15540000-5 Сирні продукти (сир кисломолочний, сир твердий)**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування товару** | **Характеристика** | **Од. виміру** | **Кількість** |
| 1. | Сир кисломолочний | Сир кисломолочний, ваговий, має бути з масовою часткою жиру не менше 9%. Консистенція та зовнішній вигляд - м’яка, мазка або розсипчаста; дозволено незначна крупинчастість та незначне виділення сироватки. Смак та запах - характерний кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів. Колір - білий або з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою.  Тара та матеріали, що використовуються для пакування сиру кисломолочного, повинні відповідати вимогам законодавчих нормативних технічних документів. Сир має бути запакованим у спожиткову тару. На упаковці (тарі) обов’язково повинно бути вказано склад продукту, дата виготовлення, термін придатності, умови зберігання, дані про виробника. Ці дані повинні бути відображені в документах, які підтверджують якість товару.  Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", вказаному ДСТУ. Термін використання товару, що поставляється – не більше ніж зазначено в сертифікаті якості/відповідності.  Не допускається постачання до закладу сиру згірклого, запліснявілого, з тухлим і сальним присмаками, запахами нафтопродуктів, хімікатів, з сторонніми домішками, з загубленою формою (розплавлені, здуті), з порушенням герметичності плівки. Сир не повинен бути мокрим і клейким. | кг. | 1720 |
| 2. | Сир твердий | Сир твердий не менше 50% жирності. Зовнішній вигляд – поверхня чиста, рівна, без механічних пошкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покривом, який щільно прилягає до поверхні сиру. Смак у міру виражений сирний, від злегка кислуватого до слабогострого, без сторонніх смаків і запахів. Колір однорідний за всією масою, від світло-жовтого до жовтого.  Тара та матеріали, що використовуються для пакування сиру твердого, повинні відповідати вимогам законодавчих нормативних технічних документів. Сир має бути запакованим у спожиткову тару. На упаковці (тарі) обов’язково повинно бути вказано склад продукту, дата виготовлення, термін придатності, умови зберігання, дані про виробника. Ці дані повинні бути відображені в документах, які підтверджують якість товару.  Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", вказаному ДСТУ.  Термін використання товару, що поставляється – не більше ніж зазначено в сертифікаті якості/відповідності. Без ГМО. | кг. | 475 |

Учасники процедури закупівлі повинні надати інформацію, які підтверджують відповідність пропозиції Учасника технічним та якісні характеристикам предмета закупівлі, встановленим Замовником, а саме:

1**) Документ, що посвідчує якість продукції (сертифікат якості, декларація виробника тощо) та відповідність державним стандартам.**

2) Гарантійний лист учасника, яким підтверджується можливість поставки товару відбуватиметься згідно поданої заявки замовника (листом/факсом або у телефонному режимі) з 8:00 год. до 10:00 год., включно у вихідні та святкові дні (окрім суботи та неділі) автотранспортом учасника.

3) Гарантійний лист про те, що постачання та розвантаження товару буде здійснюватися представниками учасника у продуктовому складі замовника.

4) Гарантійний лист, яким підтверджується, що постачання товару, що є предметом закупівлі здійснюється транспортом та за рахунок учасника за адресою замовника.

5) При виявленні Замовником дефектів, простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, ***Постачальник повинен замінити товар в кількості, вказаній в заявці Замовника протягом двадцяти чотирьох годин (в складі пропозиції подається відповідний гарантійний лист).***

5) Скановані копії санітарних (медичних) книжок з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів водіїв та осіб, які супроводжуватимуть продукти харчування в дорозі і виконуватимуть навантажувально-розвантажувальні роботи.

6) Гарантійний лист учасника, яким підтверджується, що при поставці товару передбачає необхідні заходи із захисту довкілля: здійснює діяльність з додержанням вимог екологічної безпеки, правил, нормативів, стандартів, що регулюють діяльність постачальника в сфері охорони довкілля від забруднення та інших шкідливих впливів.

7) Скановану копію експлуатаційного дозволу для потужностей (для учасників - виробників);

8) інформацію в довільній формі за власноручним підписом уповноваженої особи учасника та завірена печаткою (у випадку використання), про внесення потужностей (об’єктів) та їх операторів, що здійснюють діяльність з виробництва та/або обігу харчових продуктів в реєстр потужностей на офіційному веб-сайті Держпродспоживслужби України.

9) Скановану копію договору про проведення дезінфекції транспортних засобів.

10) Гарантійний лист у довільній формі про те, що транспортні засоби, що будуть використовуватись учасником процедури закупівлі для постачання предмета закупівлі замовнику відповідають гігієнічним вимогам до транспортних засобів, встановлених статтею 44 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

**Тендерна пропозиція, що не відповідає інформації про технічні та якісні характеристики предмета закупівлі, буде відхилена як така, що не відповідає умовам технічної специфікації та іншим вимога щодо предмета закупівлі тендерної документації.**