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

**І. ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ**

**До закупівлі товару за предметом: Яблука,банани,кавуни,дині,вишні,сливи,груши,персики,ніктарин,ківі,лимони,апельсини,мандарини,капуста пекінська,помідори,** *код за Єдиним закупівельним словником ДК 021:2015: 15540000-5 Сирні продукти*

* 1. **Кількість та конкретна назва товарів**, які є предметом закупівлі вказані в таблиці 1.1. цього додатку.

**Таблиця 1.1.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **з/п** | **Найменування товару** | **Одиниця виміру** | **Загальна   кількість** |
|  | Сир плавлений | кг | 46 |
|  | Сир кисломолочний | кг | 400 |
|  | Сир ковбасний | кг | 24 |
|  | Сир твердий | кг | 110 |

1.2. **Технічні вимоги Замовника до товару**, що є предметом закупівлі, представлені в таблиці 1.2. цього додатку.

**Таблиця 1.2.**

**Технічні вимоги до предмета закупівлі:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Конкретна назва предмета закупівлі** | **Вимоги замовника** |
| **1** | **2** |
| Сир плавлений | Сир плвалений виробляють на основі нежирних сирів.Смак сира зумовлений внесеними наповнючами.Косистенція в міру щільна,слега пружна.Сир легко ріжеться ножем на скибочки.Плавлені сири фасують у вигляді батонів діаметром 6-8 см,массою до 3 кг. |
| Сир кисломолочний | Сир кисломолочний,масова частка жиру не менше 9,0% ваговий або фасований,запакований у поліетиленову плівку чи іншу споживну тару.Товар має відповідати стандартам ДСТУ.Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).Характеристика товару:смак і запах – кисломолочні,чисті,ніжні,без зайвої кислотності,сторонніх запахів і присмаків.Консистенція і зовнішній вигляд-розсипчастий,з м'якою та сухою косистенцією.Колір білий,рівномірний за всією массою і без сторонніх відтінків. |
| Сир ковбасний | Сир ковбасний виробляють на основі нежирних сирів.Смак сира зумовлений копченням і внесеними наповнючами.Косистенція в міру щільна,слега пружна.Сир легко ріжеться ножем на скибочки.Ковбасні сири фасують у вигляді батонів діаметром 6-8 см,массою до 3 кг. |
| Сир твердий | Сир твердий,жирністюне менше 50%,повинен відповідати вимогам ДСТУ.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.За консистенцією сир має бути пластичним,ніжним однорідним,злегка крихким.Колір сиру повинен бути однорідним за всією массою,від білого до жовтого.Продукт має бути фасований в головки,упакований в полімерну плівку. |

**ІІ. ЯКІСНІ ТА ІНШІ Вимоги до предмета закупівлі:**

**2.1. Особливі умови: 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 15-00 години згідно замовлення, яке передається Постачальнику. Обсяг кожної поставки (дрібної партії) та асортимент товару - згідно з заявками Замовника, без обмеження розміру мінімального замовлення.** В разі порушення термінів поставки товару договір буде розірваний в односторонньому порядку.

**2.2.** Харчові продукти, які пропонуються Учасником, повинні бути безпечними, придатними до споживання, правильно маркованими та відповідати санітарним заходам і технічним регламентам. Харчові продукти не повинні містити небезпечні для організму речовини, в тому числі синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти та ГМО.

Запропонований товар повинен відповідати вимогам державних стандартів та ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Технічні, якісні характеристики Товару повинні відповідати вимогам, встановленим діючими нормативними актами чинного законодавства України.

За якість та безпечність товару відповідає Учасник. В разі встановлення невідповідності поставленого товару заданим параметрам Замовник залишає за собою право на розірвання договору про закупівлю.

**ІІІ. Загальні вимоги:**

**3.1.** Учасник у складі своєї пропозиції повинен надати *наступні документи*:

***3.1.1***. **Копію документів, які посвідчують реєстрацію учасника в Держпродспоживслужбі** (**Копія наказу (або Витягу з наказу, повідомлення) «Про державну реєстрацію потужності»** відповідно до ст. 25 ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України №39 від 10.02.2016 року, «Про затвердження Порядку проведення державної реєстрації потужностей, ведення державного реєстру потужностей операторів ринку та надання інформації з нього заінтересованим суб’єктам» **або** **Експлуатаційний дозвіл для потужностей (об’єктів)** з виробництва, переробки або реалізації харчових продуктів.

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

**3.1.3.** **Копія сертифікату на систему управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT) «Системи управління якістю**» щодо предмету закупівлі.

***3.1.4.*** **Копія сертифікату на систему управління безпечністю харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) Системи управління безпечністю харчових продуктів** щодо предмету закупівлі.

***3.1.5.*Сертифікат на систему екологічного управління згідно з ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015, IDT)** щодопредмету закупівлі.

**3.2.** Товар повинен передаватися Замовнику в неушкодженій упаковці, яка забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування.

**3.3.** Кожна партія товару повинна супроводжуватись документами, що підтверджують їх походження та якість; відповідність державним стандартам (посвідчення про якість, декларація виробника тощо).

**3.4.** Строк придатності товару на момент поставки на склад замовника повинен становити не менше 80% від передбаченого виробником.

**3.5.** Завантаження, вивантаження та транспортування товару здійснюється за рахунок та представниками Учасника.

**3.6.** Водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі і виконують навантажувально-розвантажувальні роботи повинні мати особисту медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів.

**3.7.** Якщо поставлений товар не буде відповідати своїм якісним характеристикам, постачальник повинен замінити товар своїми силами і за свій рахунок протягом 1 дня з моменту виявлення неякісного товару, без будь-якої додаткової оплати з боку Замовника.

**3.8.** Строк поставки: **з дати підписання до 22.11.2023 р.**

**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’язуємося дотримуватись даних вимог при виконанні договору.**

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

**м.п. (за наявності)**