**Додаток №3**

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ**

*В місцях де технічна специфікація містить посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб’єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва, вважати вираз "або еквівалент".*

**Загальні умови постачання:**

1. Постачання товару відбувається відповідно до заявок замовника партіями, спеціальним транспортом постачальника починаючи з 7:30 години і протягом дня поставки. Поставка товару здійснюється в день зазначений в замовленні Замовника, про що надається лист-згода у складі тендерної пропозиції.

2. Розрахунок за поставлений товар – у безготівковій формі.

3. Разом з кожною партією товару повинна надаватися супровідна первинна документація (накладна, сертифікат відповідності чи якісне посвідчення, чи інший документ, що підтверджує їх походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів, санітарно-гігієнічним вимогам). Такий документ повинен бути діючим з урахуванням терміну реалізації товару.

4. Завантаження та вивантаження товару здійснюється представниками Учасника.

5. Всі поставленні товари повинні відповідати вимогам Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.1997 р.  № 771/97-ВР, нормативно-технологічній документації, встановленим санітарно-гігієнічним нормам, нормам стандартизації і сертифікації та супроводжуватись відповідними документами, що підтверджують їх якість та придатність до використання.

6. Товар має постачатися з терміном придатності не менше 80% загального терміну зберігання.

7. При поставці товару, учасник повинен дотримуватися температурного режиму.

8. Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час поставки. Упаковка має містити всю необхідну інформацію про товар, згідно вимог чинного законодавства.

9. Учасник у складі тендерної пропозиції повинен надати оригінал або копію: декларації виробника або сертифікату якості на товар та/або протокол дослідження (випробувань) та/або Експертний висновок про відповідність харчового продукту вимогам нормативного документа.

10. Якщо поставлений товар не буде відповідати своїм якісним характеристикам, постачальник повинен замінити товар своїми силами і за свій рахунок протягом 8 годин. У складі тендерної пропозиції необхідно подати договір з акредитованою лабораторією на дослідження харчових продуктів, що дійсний на весь період поставки продукції.

***Масло вершкове 72%,***

***Код ДК 021:2015: 15530000-2 – Вершкове масло***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Найменування товару** | **Кількість** | **Технічні, якісні характеристики товару** |
| ***Масло вершкове***  ***72 % жирності*** | ***730 кг*** | *Масло ДСТУ 4399:2005, вироблене з вершків та/або продуктів переробки молока, має характерний притаманний молоку смак, запах та пластичну консистенцію за темпер. (12±2)°С, з вмістом молочного жиру не менше ніж 72,0%, кольором від блідо-жовтого до майже білого. Масло вершкове має бути щільним, однорідним, поверхня на зрізі має бути блискуча, колір світло-жовтий, смак і запах характерний маслу вершковому, без сторонніх запахів і при смаків. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. Виготовлене тільки з коров'ячого молока або продуктів його переробки та призначене для безпосереднього вживання в їжу, кулінарних цілей. Воно не повинно містити ніяких спеціальних харчових добавок*  *фасоване вагою не більше 200 г ;*  *склад: пастеризовані вершки одержані з молока коров’ячого незбираного згідно ДСТУ 3662*  *- харчова енергетична цінність (в100г)*  *Жири/насичені жири- 73/45г*  *Білки 0,8г*  *Вуглеводи – 1,3г*  *Енергетична цінність (калорійність) – 2793кДж (665 ккал.)*  *- смак та запах – чистий вершковий з присмаком пастеризації;*  *- консистенція – щільна, однорідна, пластична;*  *- колір – світло-жовтий;*  *- вологість до 25,0%;*  *Умови зберігання та придатності*  *від 0 град.С до -5 град.С -30 діб при відносній вологості повітря 80%;*  *від -6 град.С до -11 град.С -60 діб при відносній вологості повітря 80%;*  *від -12 град.С до -18 град.С -75 діб при відносній вологості повітря 80%;*  *товар повинен відповідати ДСТУ 4399:2005 та оцінка якості повинна здійснюватися відповідно до ДСТУ 4399:2005.* |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Керівник організації – учасника процедури закупівлі або інша уповноважена посадова особа** | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *(підпис) МП (за наявності)* | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *(ініціали та прізвище)* |