***Додаток 2***

***до тендерної документації***

**Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні**

**характеристики предмета закупівлі.**

***ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ***

1. Предмет закупівлі (товар), умови його постачання повинні відповідати вимогам: Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 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. Копію сертифікату відповідності, та/або копію посвідчення про якість, та/або копію декларації виробника, або інші документи, що засвідчують якість та безпеку товару, що закуповується.

2. Разом з кожною партією товару повинна надаватися супровідна первина документація (товарно-транспортна накладна, видаткова накладна, чи інший документ, що підтверджує походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів, санітарно-гігієнічним вимогам). Цей документ повинен бути чиним з урахуванням терміну реалізації товару. Учасник гарантує якість товару, що постачається Замовнику за договором про закупівлю протягом встановленого строку придатності товару, при умові дотримання Замовником умов зберігання.

 3. Поставка товару здійснюється окремими партіями згідно заявки (замовлення) Замовника, один або два рази на тиждень. Замовлення на поставку відповідної партії товару подається Замовником у письмовій формі або електронним зв’язком, або в усній формі (по телефону). В замовленні обов’язково повинно бути вказано кількість продукції та асортимент. Поставка здійснюється ***в робочі дні з 8:00 до 15:00 годин*** за адресою: ***вул. Березанська, 44 а, м.Ніжин, Чернігівська обл., Україна, 16600.*** Розвантажувальні роботи проводить постачальник. Строк придатності до споживання товару, що пропонується до постачання замовнику цих торгів, повинен становити не менше 90% (від дати виробництва).

 4. Продукція харчової промисловості повинна постачатися спеціалізованим транспортом постачальника (фургон рефрижератор), який має пройти санітарну обробку з дотриманням санітарних вимог. При поставці товару відповідним транспортом дотримуватися сумісності продуктів харчування.

*5. Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції Учасника* ***технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі***, встановленим Замовником, Учасник повинен надати наступні документи:

1) пояснювальна записка з описом якісних та функціональних характеристик предмету закупівлі, його екологічної чистоти та країну походження (назва; країна походження; повна назва виробника та його фактична адреса; конкретна торгівельна назва запропонованого предмета закупівлі; основні якісні характеристики, у тому числі відповідність стандартам, що визначені відповідними ДСТУ; вид розфасовки (тару); спосіб і термін зберігання).

2) гарантійний лист, яким підтверджуються можливість поставки предмету закупівлі цих торгів у кількості, зі строками придатності та в терміни поставки, визначені Замовником по цих торгах.

3) на виконання вимог статті 25 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" Учасник повинен надати у складі тендерної пропозиції копію експлуатаційного дозволу на здійснення діяльності, пов’язаної з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів. Учасники, які провадять діяльність, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу, зобов’язані надати у складі тендерної пропозиції підтвердження реєстрації потужностей, які використовуються на будь-якій стадії виробництва та/або обігу харчових продуктів з посиланням на особистий реєстраційний номер у Державному реєстрі потужностей операторів ринку.

5) копію акту складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю стосовно додержання операторами ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами, виданого Держспоживслужбою та/або її територіальними підрозділами;

***Якісні вимоги до предмета закупівлі: Сир на 2024рік: сир плавлений ковбасний, сир твердий, сир кисломолочний (код за ЄЗС ДК 021-2015 (CPV) 15540000-5 - Сирні продукти)***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Найменування товару** | **Од.****вимір.** | **К-ть** | **Технічний опис** |
| **1** | ***Сир плавлений ковбасний копчений******(не менше 40 % жирності)*** | кг | 400 | **Сир плавлений ковбасний копчений** повинен відповідати вимогам ДСТУ4635:2006 або ТУ У**Жирність (не менше) -40 %**Умови та термін зберігання: **не більше 3 місяців** з дати виготовлення при температурі від 0ºС до 4ºС та відносній вологості повітря (85±5)%- сичужні ферменти та інші препарати згідно з чинними нормативними документами та за наявності дозволу центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров’я України для виробництва сиру. Зовнішній вигляд: поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покривом, який щільно прилягає до поверхні сиру.Смак і запах: в міру гострий, з присмаком та запахом копчення.Консистенція: в міру щільна, однорідна по всій масі. Колір: колір поверхні повинен бути від світло-коричневого до темно-коричневого.Вимоги до основної сировини та матеріалів : - молоко коров’яче незбиране не нижче першого ґатунку;- закваски та заквашувальні препарати для сирів із низькою та високою температурою другого нагрівання згідно з чинними нормативними документами або закваски закордонного виробництва аналогічних властивостей за наявності дозволу центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров’я України для виробництва сиру;- сичужні ферменти та інші препарати згідно з чинними нормативними документами та за наявності дозволу центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров’я України для виробництва сиру. Спеціалізованим транспортом Постачальника Форма: фасований (батон цілий) в ящиках. |
| **2** | ***Сир твердий******(не менше 50 % жирності)*** | кг | 300 | **Сир твердий** повинен відповідати вимогам ДСТУ(ДСТУ4421:2005)**Жирність (не менше) -50 %**Умови та термін зберігання: **не більше ніж 6 місяців** з дати виготовлення при температурі від 0ºС до 8ºС та відносній вологості повітря (85±5)%Консистенція та зовнішній вигляд: поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покриттям; тісто ніжне, пластичне, однорідне по всій масі, злегка ламке при згині.Смак і запах: специфічний сирний від злегка кислуватого до слабосолоного, без сторонніх присмаків і запахів.Колір: однорідний за всією масою, від світло-жовтого до жовтого.Форма головки сиру: брусок / циліндр / сфераСпеціалізованим транспортом Постачальника Фасування –ваговий |
| **3** | ***Сир кисломолочний******(не менше 9 % жирності)*** | кг | 2000 | **Сир кисломолочний** повинен відповідати вимогам ДСТУ ( ДСТУ 4554:2006)**Жирністю (не менше) 9%** Повинен бути у тарі виробника, фасований вагою від 1 до 10 кг з терміном збереження 7- 10 діб, при температурі +2 ºС до +6 ºС. Кисломолочний сир має бути натуральним, однорідної консистенції ( м`яка, мазка або розсипчаста), ніжним, в міру щільним, однорідним та рівномірним по всій масі. Смак характерний кисломолочний, запах молока, без сторонніх присмаків і запахів, без цвілі, плісняви, гнилі, хімікатів, консервантів. Дозволено незначну кількість крупинок та незначне виділення сироватки. Колір: білий або кремовий відтінок, рівномірний за всією масою.Спеціалізованим транспортом Постачальника  |

*Посада, прізвище, ініціали, підпис уповноваженої особи учасника, завірені печаткою*

*(у разі використання)*