**Додаток 3**

**до тендерної документації**

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

**Сир твердий жирністю не менше 45%, сир кисломолочний жирністю не менше 9% (за кодом національного класифікатора України ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» 15540000-5 Сирні продукти)**

Замовник самостійно визначає необхідні  технічні характеристики предмета закупівлі виходячи зі специфіки предмета закупівлі, керуючись принципами здійснення закупівель та з дотриманням законодавства.

*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".*

*В місцях де технічна специфікація містить посилання на стандартні характеристики, технічні регламенти та умови, вимоги, умовні позначення та термінологію, пов’язані з товарами, роботами чи послугами, що закуповуються, передбачені існуючими міжнародними, європейськими стандартами, іншими спільними технічними європейськими нормами, іншими технічними еталонними системами, визнаними європейськими органами зі стандартизації або національними стандартами, нормами та правилами, біля кожного такого посилання вважати вираз «або еквівалент». Таким чином вважається, що до кожного посилання додається вираз «або еквівалент».*

Обґрунтування необхідності закупівлі даного виду товару – замовник здійснює закупівлю даного виду товару, оскільки він за своїми якісними та технічними характеристиками найбільше відповідатиме вимогам та потребам замовника.

**Вимоги:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Найменування | Одиниця виміру | К-сть | Якісні характеристики товару |
| 1. | Сир твердий жирністю не менше 45% | кг. | 413,000 | Сир твердий має бути натуральним, однорідної консистенції, ніжним, пластичним однорідним по всій масі, від легко жовтого до жовтого кольору, без стороннього запаху та смаку, а також плісняви, гнилі, домішок, фасований в головки або брусок. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО». Масова частка жиру не менше 45%Сир має бути білковим молочним продуктом, отриманим внаслідок зсідання молочної сировини (молока) під дією молокозсідальних ферментів, закваски (заквашувального препарату), або впливу фізико- хімічних чинників, без повної чи часткової заміни жодної зі складових частин молочної сировини та без додавання складових рослинного походження. Поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покривом, який щільно прилягає до поверхні сиру. Смак і запах має бути сирний, злегка кислуватий, без сторонніх присмаків та запахів. Дозволено наявність присмаку пастеризації. Залишковий термін придатності на момент постачання повинен складати не менше ніж 90% від загального терміну зберігання. Сир повинен відповідати вимогам ДСТУ. **Пакування:** товар повинен бути розфасований та упакований таким способом, який дозволяє забезпечити його збереження під час транспортування та зберігання, і відповідати усім вимогам ГОСТ, ДСТУ щодо пакування даного виду продукту.Сир повинен бути упакований в полімерну плівку з наклеєною етикеткою, яка містить в собі інформацію про споживчі властивості даного сиру. Умови та термін зберігання: не більше ніж 6 місяців з дати виготовлення при температурі від 0ºС до 8ºС та відносній вологості повітря (85±5)% |
| 2. | Сир кисломолочний жирністю не менше 9% | кг. | 1771,500 | Сир кисломолочний повинен відповідати вимогам ДСТУ, не містити ГМО. Сир кисломолочний ваговий не менше 9% та 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.Тара і матеріали, що використовуються для пакування сиру кисломолочного вагового повинні відповідати вимогам законодавчих нормативних технічних документів.Не допускається до приймання та кулінарного використання сир кислий, зі стороннім запахом, присмаком, пліснявою, слизовою консистенцією та іншими негативними ознаками.Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником на час поставки не менше ніж 90%. **Пакування:** товар повинен бути розфасований та упакований таким способом, який дозволяє забезпечити його збереження під час транспортування та зберігання, і відповідати усім вимогам ГОСТ, ДСТУ щодо пакування даного виду продукту.Фасування: в поліетиленові пакети з 0,2 кг до 5 кг. з терміном збереження 7- 10 діб, при температурі +2 ºС до +6 ºС. |

1. Товар, що має постачатися, повинен відповідати діючим на території України вимогам до якості, які встановлюються законодавством України, та з урахуванням та дотриманням вимог ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (від 23.12.1997 №771/97-ВР) і Інструкцією з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах затвердженою Наказом Міністерства освіти і науки України, Міністерством охорони здоров’я України 17.04.2006 №298/227 (із змінами), внесеними згідно з наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України, Міністерства охорони здоров’я України від 26.02.2013 №202/165.

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

3. Термін придатності товару на момент поставки повинен становити не менше 90% до загального строку зберігання.

4. Постачальник повинен гарантувати якість товару, що постачається Замовнику (гарантії якості діють протягом всього встановленого строку, при умові дотримання Замовником умов зберігання, зазначених на упаковці товару).

5. Кожна партія товару має супроводжуватися документами (рахунками, накладними та документами, які засвідчують якість та безпеку товару, що є предметом закупівлі - декларація виробника/сертифікат відповідності/експертний висновок/санітарно-гігієнічний висновок тощо).

6. Відповідальність за виконання вимог екологічної безпеки та вимог із забезпечення вимог техніки безпеки при постачанні товару несе Постачальник.

7. Доставка Товару та розвантажувальні роботи здійснюються силами та за рахунок Постачальника в узгоджений із Замовником час.

8. Поставка товару здійснюється протягом трьох днів, але не пізніше 16.00 години, згідно поданих заявок. Обсяг поставки підлягає корекції, згідно заявок замовника

9. Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником, учасник повинен надати наступні документи у складі своєї тендерної пропозиції:

9.1. Копію декларації та/або посвідчення про якість запропонованого товару.

9.2. Копія протоколу випробувань та(або) експертного висновку (виданого на ім’я учасника та(або) виробника) про відповідність допустимого рівня на вміст токсичних елементів, пестицидів, радіонуклідів, мікотоксинів, у товарі, що запропонований до постачання.

10. Під час виконання умов договору про закупівлю учасником повинні застосовуватись заходи із захисту довкілля.

11. Строк постачання – до 31.12.2023 року.

12. Місце поставки - 23234, Вінницька область, Вінницький район, село Лука-Мелешківська, ШКІЛЬНА, будинок 52

13. Розрахунок здійснюється протягом 30 (тридцяти) календарних днів після фактичної передачі Товару на підставі видаткової накладної.