**ДОДАТОК  3**

*до тендерної документації*

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

**Фактом подання тендерної пропозиції учасник підтверджує відповідність своєї пропозиції** **технічним, якісним, кількісним, функціональним характеристикам до предмета закупівлі, у тому числі технічній специфікації (у разі потреби – планам, кресленням, малюнкам чи опису предмета закупівлі) та іншим вимогам до предмета закупівлі, що містяться в тендерній документації та цьому додатку, а також підтверджує можливість поставки товару відповідно до вимог, визначених згідно з умовами тендерної документації.**

***ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ***

***Предмет закупівлі : Вершкове масло (Масло солодковершкове жирністю не менше 72,5%) (15530000-2 за кодом ДК 021:2015)***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування товару** | **Кількість** | **Одиниця виміру** |
| **1.** | Масло солодковершкове жирністю не менше 72,5% | 390 | **кг** |

**Технічні вимоги**

1. Товар повинен відповідати наступним характеристикам:

- несолоне;

- без домішок;

- смак і запах характерні для даного виду масла, добре виражений вершковий смак.

Без сторонніх присмаків;

- виготовлене відповідно до ДСТУ 4399:2005;

- вигляд і консистенція щільна, однорідна, на розрізі поверхня слабоблискуча;

- допускається присутність поодиноких дрібних капельок вологи;

- колір від білого до світло-жовтого;

- без ГМО;

- розфасовка – в ящиках або пачках (відповідно заявок Замовника);

- кожна упаковка повинна мати чіткий відбиток дати виробництва (число, місяць, рік);

умови зберігання, термін придатності;

- вміст молочного жиру – не менше 72,5%.

На кожну одиницю масла повинно бути нанесене маркування згідно ДСТУ 4399:2005. Тара не пошкоджена, чиста. Масло має бути складене в транспортну тару з обов’язковою наявністю пакувального ярлика.

2. *Учасник надає копії протоколів контрольних випробувань харчової продукції на наявність/відсутність немолочних жирів та протокол на ГМО (замовником випробувань має бути Учасник або виробник, постачальник продукції, протоколи датовані 2022 або 2023 роком).*

1. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, державними, галузевими стандартами та іншими нормативними документами.

Товар, що постачається, повинен мати необхідні документи що підтверджують його походження, якість, відповідність стандартам (свідоцтва/сертифікати/декларації відповідності чи інші документи).

1. Термін придатності товару на момент поставки повинен становити не менше 90% від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки.

5. Доставка і розвантаження товару здійснюється транспортом, силами Учасника по заявці Замовника. Водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати медичну книжку з результатами проходження обов’язкових медичних оглядів та забезпечені спеціальним одягом, масками, рукавицями.

6. Учасник забезпечує належне санітарне утримання приміщень, транспортних засобів, обладнання та інвентаря, що використовуватимуться для зберігання/перевезення товару, а також контролює дотримання працівниками правил особистої гігієни.

5. Транспортні засоби, що використовуватимуться для перевезення товару, повинні бути призначені та обладнані для перевезення харчових продуктів. Транспортні засоби повинні бути чистими, утримуватися у належному стані, що забезпечує захист товару від забруднення, та мати таку конструкцію, що забезпечуватиме результативне чищення та/або дезінфекцію.

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

7. Приймання товару по якості і кількості здійснюється уповноваженими представниками обох Сторін.

8 . Замовник має право зробити вибіркове лабораторне дослідження товару, який був поставлений за договором, на якість та відповідність санітарно-гігієнічним нормам.

1. Витрати Замовника на лабораторне дослідження в повному обсязі відшкодовує Учасник.
2. У разі виявлення неякісного товару або такого, що не відповідає умовам договору, Учасник зобов’язаний замінити неякісний товар протягом однієї доби з моменту виявлення неякісного товару, без будь-якої додаткової оплати з боку Замовника.
3. Запропонований товар повинен відповідати вимогам чинного законодавства із захисту довкілля.
4. Доставка товару здійснюється окремими партіями, згідно замовлення, яке передається Учаснику будь-яким зручним для Замовника способом (поштою, електронною поштою, особисто, факсом, в телефонному режимі тощо) , за адресами Замовника.
5. При поставці товару Постачальник має дотримуватися норми ч. 6 ст. 20 Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини», при цьому учасник повинен:

- застосовувати санітарні заходи системи HACCP та/або інші системи забезпечення безпечності та якості під час обігу харчових продуктів;

- перевіряти наявність декларації виробника на продукти харчування забезпечувати належні умови зберігання товарів;

- перевіряти впровадження виробниками/постачальниками продуктів харчування системи НАССР;

- добровільно вилучати харчові продукти, які вони виробили або вводять у обіг, у разі виявлення факту, що такі харчові продукти небезпечні, непридатні до споживання або неправильно марковані.

14.Адреса закладу (місце знаходження та постачання товару):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування** | **Адреса** |
|  | Заклад дошкільної освіти «Калинонька» | Волинська область, Ковельський район, смт Люблинець, вул.Незалежності,22 |
|  | Заклад дошкільної освіти «Казка» | Волинська область, Ковельський район, с. Мощена, вул Відродження, 57 |
|  | ОНЗ «Люблинецький ліцей» | Волинська область, Ковельський район, смт Люблинець, вул.Незалежності,36 |
|  | Мощенська гімназія – філія ОНЗ «Люблинецький ліцей» | Волинська область, Ковельський район, с. Мощена, вул Відродження, 60 |
|  | Старокошарівський ліцей | Волинська область, Ковельський район, с.Старі Кошари, вул. Молодіжна, 6 |