***Додаток3***

**Інформація про технічні, якісні та кількісні характеристикипредмета закупівлі**

**Сир кисломолочний, сир твердий**

**(Код за ДК 021:2015 - 15540000-5 – Сирні продукти)**

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | № з\п | Предмет закупівлі | Одиниці  виміру | Орієнтована кількість | | 1 | Сир кисломолочний  Сир кисломолочний, ваговий, жирність продукту має бути не менше 9%; смак і запах – кисломолочні, чисті, ніжні, без зайвої кислотності, сторонніх запахів і присмаків. Сир кисломолочний має бути з молока та бактеріальної закваски, може бути присутній сичужний фермент, без вмісту кальцию хлориду і крохмалу. Консистенція і зовнішній вигляд – однорідна маса, без грудочок, невсипуча і некрупчата. Колір білий, рівномірний за всією масою і без сторонніх відтінків. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. Розфасовка не більше 5 кг. Товар повинен відповідати ДСТУ 4554:2006. Термін придатності – 7 діб.Залишок терміну зберігання на момент поставки товару повинен бути не менше 90% до загального терміну зберігання. Сир кисломолочний має бути кращої якості. | кг | 400 | | 2 | Сир твердий  Сир твердий жирністю не менше 50% без домішок рослинних жирів (відповідно до ДСТУ). Основні споживчі властивості: зовнішній вигляд - кірка рівна, тонка, без пошкоджень і товстого підкоркового шару, покрита полімерною плівкою під вакуумом, що щільно прилягає до поверхні сиру. Поверхня сиру – чиста. Смак та запах - виражений сирний, без побічних присмаків та запахів. Сир має бути без цвілі, плісняви, гнилі. Консистенція - тісто ніжне, пластичне, однорідне по всій масі. Допускається злегка щільне тісто. Малюнок - на розрізі сир має рівномірно розміщений малюнок, що складається з глазків неправильної, вуглуватої та щілевидної форми. Колір тіста - від легко - жовтого до жовтого, рівномірний по всій масі. Сир упакований в полімерну плівку з наклеєною етикеткою, яка містить в собі інформацію про споживчі властивості даного сиру. Строк придатності не повинен перевищувати 95% від загального строку придатності. Загальний строк придатності – 2 міс. | кг | 100 | |

**Вимоги до продукції, що закуповується:**

* 1. Товар по якості та безпечності повинен відповідати встановленим державним стандартам. Продукція повинна відповідати вимогам, визначеним у цьому додатку та інших розділах тендерної документації. За зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією, продукти харчування повинні відповідати показникам якості. При цьому, якість продукції повинна відповідати діючим на момент проведення закупівель ДСТУ, ГОСТ, ТУ.У, ТУ та/або іншим нормативним документам. Продукція не повинна містити небезпечні для організму речовини, до складу яких входять штучні, синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти, ГМО, тощо.
* 2. Переможець при поставці товару повинен надати документи, що підтверджують якість харчового продукту: **висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи або декларацію виробника або посвідчення про якість або іншого подібного документу, що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов’язковими на території України нормами і правилами.**
* 3. Доставка продукції повинна проводитися автотранспортом згідно з правилами перевезення харчових продуктів та відповідати всім санітарним нормам та вимогам. Водій транспорту, а також особи, що супроводжують продукти в дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов’язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халатом, рукавицями).
* Постачання продукції здійснюється відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97-ВР від 23.12.1997 р., «Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах», затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України, Міністерства охорони здоров’я України № 298/227 від 17.04.2006 р. та «Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України, Міністерства охорони здоров‘я України № 329/242 від 01.06.2005 р.
* 4. Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником на час поставки не менше ніж 90%.
* Зміст маркування: назва місцезнаходження виробника, пакувальника, назва місця походження, товарний знак виробника, позначення маси нетто, чи об'єму, склад продукту, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) харчового продукту, строк (термін) придатності, умови зберігання, дата виготовлення (виробництва) і дата пакування (або фасування), на споживчу тару обов'язково наносять кінцеву дату споживання (термін придатності) «вжити до» або дату виробництва та строк придатності продукту, нанесення позначень нормативних документів тощо, відповідно до вимог ДСТУ щодо конкретного предмету закупівлі. Тара та упаковка товару повинні бути чистими, сухими, без стороннього запаху й порушення цілісності.
* **Технічні, якісні характеристики предмета закупівлі повинні відповідати встановленим/зареєстрованим діючим нормативним актам діючого законодавства.**

Поставка здійснюється партіями, що погоджуються сторонами в заявках в залежності від фактичної потреби Замовника.

Завантаження та вивантаження товару здійснюється представниками Постачальника до приміщення Замовника. **Постачання товару проводиться транспортом Постачальника. *Зверніть увагу!!! Прохання не занижувати ціни на товар за рахунок зниження його якості.Комерційну пропозицію надавайте за реальними цінами, за якими ви зможете поставляти якісний товар.У випадках поставки неякісного товару – договір буде розірвано.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  | |  |
|  | |  |
|  |  |  |