**ДОДАТОК 2**

*до тендерної документації*

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

**Місце поставки:** вул. Холодгогірська,47, м. Суми, Україна, 40004

**Поставка : дрібними партіями два раза в неділю згідно замовлення протягом 2024 року.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування товару** | **Технічні, якісні характеристики предмета закупівлі** |
| 1. | ***Сир кисломолочний жирністю не менше 9%, фасований*** | Якість товару повинна відповідати діючим на території України ГОСТ, ДСТУ, ТУ, тощо.Сир кисломолочний має бути натуральним, з коров’ячого молока, отриманим шляхом сквашуванням чистими молочно-кислими бактеріями, однорідної костистенції, ніжним та в міру щільним, однорідним та рівномірним по всій масі, білого кольору, злегка жовтуватий з кремовим відтінком, злегка розсипчастий, рівномірний по всьому обєму, зі смаком і запахом кисло-молочним, із масовою часткою жиру не менш ніж 9,0% вміст вологи не більше 80%.Без хімікатів та консервантів, без стороннього запаху та смаку, без цвілі, плісняви, гнилі.Сир упакований в полімерну плівкута інші пакувальні матеріали масою нетто від 0,200 кг до 0,5 кг. Кожний пакет повинен мати етикетку, яка містить в собі інформацію: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність Термін придатності від загального терміну зберігання на час поставки не менше 90%. Без ГМО.  |
| 2. | ***Сир твердий жирністю не менше* 50%**  | Сир твердий (не сирний продукт): визрівання не менше 60-ти діб; свіжий. Зовнішній вигляд: Корка 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, злегка кислуватий, без побічних присмаків та запахів. Консистенція - ніжне, пластичне, однорідне по всій масі. Малюнок - на розрізі сир має рівномірно розміщенний малюнок, що складається з глазків неправильної, вуглуватої та щілевидної форми. Колір - Від легко - жовтого до жовтого, рівномірний по всій масі. Однорідний за всією масою, від світло-жовтого до жовтого. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності якості харчових продуктів", вказаному ДСТУ - 6003:2008.За складовими сир повинен містити: молоко коров’яче незбиране не нижче першого ґатунку; молоко знежирене та вершки, отримані з молока коров’ячого; закваски та заквашувальні препарати для сирів; молоко знежирене і вершки сухі. Товар повинен бути фасований у полімерні плівки, пакети та інші пакувальні матеріали, однорідний за всією масою, від світло-жовтого до жовтого. Кожний пакет повинен мати чіткий відбиток дати виробництва або кінцевого строку реалізації (число, місяць, рік), умови зберігання, термін придатності. Термін придатності від загального терміну зберігання на час поставки не менше 90%. Без ГМО. |
| 3. | ***Сир м’який не менше 45%*** | Сир виготовленний на основі пастеризованого молока, молочної сироватки та кухонної харчової солі. Масова доля жиру в сухій речовині не менше 45%.Сир має ніжну, в міру щільну консистенцію, зморшкувату шкуринку, зі слідами форми. Колір сиру — від білого до легко кремового. Смак і запах — чистий, приємний, допускається трохи кислуватий, з вираженим смаком і запахом пастеризації.Без ГМО. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова. Товар має відповідати діючим на Україні стандартам ГОСТ , ДСТУ, СОУ ( вказати відповідність стандарту). Термін придатності 20 діб. |

Умови пакування та маркування продуктів повинні відповідати вимогам законів України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», ДСТУ чи ТУ згідно якого зроблений продукт. На маркуванні повинно бути чітко зазначено алерген (у разі його наявності); без генетично модифікованих організмів; позначення, що ідентифікує партію, до якої належить такий харчовий продукт.

Упаковка товару (картонні або пластикові ящики та їх складові (перегородки, прокладки тощо) повинна відповідати діючим державним стандартам і правилам, забезпечувати захист і зберігання товару від пошкодження під час транспортування від місця завантаження до місця поставки (відвантаження).

Технічні характеристики предмету закупівлі повинні відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку та відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР (із змінами), постанови КМУ «Про затвердження  норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» від 24.03.2021 №305; Наказу Міністерства охорони здоров’я України від 25.09.2020 №2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів середньої освіти»; Санітарних правил для підприємств громадського харчування (СанПин 42-123-5777-91), ГОСТ, ДСТУ або ТУ, які діють на момент проведення процедури закупівлі.

**Вимоги до постачання продуктів харчування:**

Під час перевезення Товару постачальники і виробники зобов’язані дотримувати умов транспортування згідно ст.44 «Гігієнічні вимоги до транспортних засобів» Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

* Товар повинен транспортуватися у спеціалізованому транспорті з відповідною температурою згідно зі стандартами.
* Транспортні засоби, задіянні для перевезення товару повинні відповідати вимогам санітарних норм та правил. Дезінфекція транспортного засобу повинна бути проведена відповідно до ДСТУ ISO 17025.
* Якість товару повинна відповідати вимогам відповідних діючих нормативних документів ДСТУ, ГОСТ, ТУ тощо.
* В ціну товару повинно входити упаковка, розфасовка, транспортні послуги, інші витрати.
* Товар, що закуповується, повинен супроводжуватися товарно-транспортною накладною. Кожна транспортна партія повинна супроводжуватися «Листом контрольних перевірок температури у кузові авторефрижератора» (додаток 20 Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні, затверджених Наказом Міністерства транспорту України № 363 від 14.10.1997 року).
* Товар постачається за наявності супровідних документів, що підтверджують його походження, безпечність та якість, відповідність чинним державним стандартам України та нормам санітарного законодавства (декларація виробника, або сертифікат якості, або сертифікат відповідності, або висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, товарно-транспортна накладна, тощо).
* Товар, що закуповується не повинен містити генетично модифікованих організмів, штучних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів, підсилювачів смаку.
* Водій автотранспорту, а також особи, що супроводжують продукти, повинні мати особисті медичні книжки.
* Гарантія якості товару діє протягом строку, встановленого виробником товару, та вказаного на упаковці товару.
* Доставка до місця призначення, навантаження та розвантаження Товару здійснюється Вантажовідправником за його власний рахунок та його транспортом.
* Продукція поставляється згідно заявок Замовника невеликими партіями два раза в неділю до 09:00 год., з понеділка по п’ятницю.
* За якість та безпечність товару Учасник відповідає до кінця його використання. В разі встановлення невідповідності поставленого товару заданим параметрам Замовник залишає за собою право на розірвання договору про закупівлю.

**Умови відмови Замовника від постачання продукції:**продукція не відповідає показникам безпечності та якості, має значні забруднення, пошкоджену упаковку, присутній сторонній запах, мають ознаки псування.

Зверніть увагу: прохання не занижувати ціни на товар за рахунок зниження його якості. Пропозиції надавайте за реальними цінами, за якими ви зможете поставляти якісний товар. У випадку поставки неякісного товару договір буде розірвано.

Учасник визначає ціну з урахуванням усіх своїх витрат, податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, в тому числі на транспортування до місця поставки, страхування та таке інше.

Продукція повинна передаватись комірнику закладу в неушкодженій упаковці, яка відповідає характеру, що забезпечує цілісність товару та збереженню його якості під час транспортування.

При виявленні Замовником дефектів товару, простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, постачальник повинен замінити весь пошкоджений товар відповідного асортименту та кількості.

**Погодження з технічними, якісними та кількісними характеристиками, у тому числі з відповідною технічною специфікацією предмета закупівлі Учасник обов'язково підтверджує документально.**

**Документальним підтвердженням може бути довідка у довільній формі або у вигляді цього Додатку 2 до тендерної документації.**

*Примітка:*

*Якщо у технічній специфікації містяться 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. Після кожного такого посилання слід вважати наявний вираз «або еквівалент».*

*Якщо 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, таке посилання є необхідним та обґрунтованим. Після кожного такого посилання слід вважати наявний вираз «або еквівалент».*

***«Або еквівалент»*** *передбачає, що технічні параметри та характеристики еквіваленту повинні відповідати вимогам, зазначеним в тендерній документації або мати не гірші показники, ніж зазначені в даній документації.*

*Посада, прізвище, ініціали, підпис уповноваженої особи Учасника, завірені печаткою.*