**Додаток 1**

**до тендерної документації**

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

**предмета закупівлі (Технічна специфікація)**

**«Сирні продукти (сир кисломолочний, сир твердий)» - код національного класифікатора України ДК 021:2015 - 15540000-5 - Сирні продукти**

Технічні, якісні характеристики Товару за предметом закупівлі повинні відповідати встановленим/зареєстрованим діючим нормативно – правовим актам, чинному законодавству України.

1. Виконавець забезпечує суворе дотримання правил прийому сировини, відповідності (якості) та термінів придатності продуктів, а також дотримання санітарно-гігієнічних вимог. Строк придатності товарів на день поставки повинен становити не менш 80% від загального строку зберігання.

- Товар, що постачається має бути вітчизняного походження.

- Товар постачається учасником-переможцем **протягом 2024 року** за додатково погодженими партіями.

- Учасник повинен передати (поставити) Замовнику товари, передбачені цією документацією, якість яких відповідає умовам (ГОСТ, ТУ) ДСТУ з підтвердженням строків придатності для кожної окремої партії товарів.

- Фактична кількість та асортимент товарів в межах кожної партії повинні відповідати показникам, вказаним у документах, що підтверджують якість та безпечність товарів, та супроводжують партію;

- Кількість, асортимент товарів та їх фасування в межах кожної окремої партії визначається замовником в залежності від фактичної потреби, та вказується у заявці на поставку, що надсилається замовником постачальнику за допомогою засобів зв’язку (поштою, факсом, особисто, тощо);

- Поставка товару має здійснюватися на автотранспорті, що призначений та обладнаний для перевезення харчових продуктів.

2. Якість предмету закупівлі повинна відповідати:

Діючим ДСТУ та вимогам Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів», Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Пакування у чисті поліетиленові ящики не більше 15-20кг. На кожному ящику етикетка з вказівкою: найменування продукції; найменування відправника; маса нетто (кг); номер бригади або пакувальника; позначення справжнього стандарту;

Товар має бути розфасований та упакований такими способами, які забезпечують збереження споживчих властивостей і безпечність продуктів під час зберігання, транспортування та реалізації, а також унеможливлюють їх фальсифікацію. Для пакування використовують допоміжні засоби і матеріали для виробництва та обігу, які допускаються до контакту з сирними продуктами і використанню у харчовій промисловості. Пакувальні матеріали та оболонки повинні забезпечувати якість сиру під час зберігання, транспортування та реалізації протягом встановленого строку придатності продуктів при дотриманні визначених режимів. При перепакування товару повинні забезпечуватися умови зберігання, які встановлені виробником. Кожне пакування повинно містити інформацію, нанесену державною мовою будь-яким способом, для забезпечення чіткого читання у доступній для сприйняття формі. На упаковці (тарі) обов’язково повинно бути вказано дату виготовлення товару.

Фасування сиру кисломолочного від 200 г до 5 кг

Фасування сиру твердого від 160 г до 1 кг

Вимоги до тари:

- на підтвердження тари для харчової продукції надати копію висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи на ящики для харчових продуктів полімернібагатообігові

- на підтвердження тари для харчової продукції надати копію висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи на матеріали пакувальні: з плівки пропіленової (ПП), з плівки поліетилентерефталатної з «твіст-ефектом» (ПЕТ твіст), з плівки ламінованої (Л).

Постачання товару повинно відповідати Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

На запропонований товар під час його транспортування, виробництва, тощо повинні застосовуватися заходи із захисту довкілля, передбачені законодавством України.

3. Протягом дії договору про закупівлю, укладеного за результатами тендерних торгів, товар (предмет закупівлі) з врахуванням відсутності належних складських приміщень в Замовника має зберігатися за рахунок Учасника та доставлятися Замовнику за його адресою, транспортом і за рахунок Учасника згідно із заявкою і у кількостях, визначених Замовником.

Постачання товару повинно відповідати Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

|  |  |
| --- | --- |
| **Сир кисломолочний**  **2000 кг** | Сир кисломолочний повинен відповідати вимогам ДСТУ або ТУ виробника. Сир кисломолочний має бути жирністю від 5% (напівжирний) до 9% у тарі виробника, з терміном збереження не більше 5 діб, при температурі 4+-2 С.  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. Строк придатності – не менше 80 % від загального строку придатності. Масова частка білка не менше ніж 14%, масова частка вологи від 65 % до 90 %. Обов’язкова позначка «БЕЗ ГМО». |
| **Сир**  **твердий**  **800 кг** | Сир сичужний (твердий) не менше 50% жирності, має відповідати ДСТУ або ТУ виробника, не повинен мати дефектів кірки сирів, а саме: осипання парафіну, загнивання, блідості, розтріскування, пліснявіння.Термін зберігання не більше ніж 5 місяців при температурі від 0 до +8 С  Не допускається постачання сиру згірклого, запліснявілого, з тухлим і сальним присмаками, запахами нафтопродуктів, хімікатів, з сторонніми домішками, з загубленою формою (розплавлені, здуті), з порушенням герметичності плівки. Сир не повинен бути мокрим і клейким.  Без синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів, підсилювачів смаку, консервантів, ГМО.  **Вимоги до товару.** Сирсичужний твердий, не менше 50% жирності повинен бути білого або слабо-жовтого кольору з кремовим відтінком, однорідний по всій масі, тісто пластичне, трохи ламке на згинові однорідне. Смак виражений сирний, з наявністю гостроти і легкого кисломолочного присмаку. В розрізі сир має малюнок, що схожі на вирізи круглої, овальної або кутової форми, рівномірно розташовані по всій масі. Покриття рівне, тонке без пошкоджень і без товстого підкоркового слою, покрите спеціальними парафіновими, полімерними, комбінованими складовими або полімерними плівками під вакуумом. Обов’язкова позначка «БЕЗ ГМО». |

**Продукція має постачатися у кількості та асортименті згідно з заявками уповноважених осіб Замовника за адресами:**

1. Жашківський ліцей №1 м. Жашків вул.Миру,11
2. Жашківський ліцей №2 м. Жашків вул. Є.Любомської, 4
3. Жашківський ліцей №3 м. Жашків вул. Соборна,86
4. Жашківський ліцей №4 м. Жашків вул. Городищанська, 58
5. Жашківський ліцей №5 м. Жашків вул. Княгині Ольги,41
6. Скибинський ліцей с.Скибин вул.Героїв Небесної Сотні,72
7. Литвинівська гімназія с.Литвинівка вул. Шкільна,1
8. Бузівський ліцей с.Бузівка вул.Свободи,1
9. Вороненський ліцей с.Вороне вул.Миру,67
10. Конельська початкова школа с.Конела вул.Шевченка,20
11. Острожанський ліцей с.Острожани вул.Шкільна,1
12. Пугачівський ліцей с.Пугачівка вул.Центральна,76
13. Соколівський опорний ліцей с.Соколівка вул.Шкільна,10
14. Тетерівський ліцей с.Тетерівка вул.Незалежності,3
15. ЗДО №1 м. Жашків, вул. Соборна 41
16. ЗДО №2 м. Жашкова, вул. Княгині Ольги, 100
17. ЗДО №3 м.Жашків вул.Заводська,12
18. ЗДО №4 м.Жашків вул.Захисників України,15
19. ЗДО №5 м.Жашків вул.Лікарняна,5
20. ЗДО №6 м. Жашкова, вул. Соборна,93
21. ЗДО с.Соколівка вул.Пасічна,2а
22. ЗДО с. Скибин, вул. Героїв Небесної Сотні 72
23. ЗДО с. Литвинівка, вул. Шкільна 1
24. ЗДО с. Бузівка, вул. Миру 44а
25. ЗДО с. Вороне, вул. Миру 70
26. ЗДО с. Конела, вул. Лесі Українки 8
27. ЗДО с. Олександрівка, пров. Колгоспний 3
28. ЗДО с. Пугачівка, вул. Франка 20
29. ЗДО с. Сорокотяга, вул. Каштанова,3
30. ЗДО с. Острожани, вул. Центральна,8
31. ЗДО с. Тетерівка, вул. Франка,20

Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 80% від загального строку зберігання відповідного товару, який зазначається у супровідній документації на кожну партію товару і вважається гарантійним терміном, який обчислюється від дати виробництва.

Продукція повинна постачатися у спеціальному транспорті з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування.

Водії (експедитори) та всі працівники, які безпосередньо контактують з товаром обов’язково повинні мати особисту медичну книжку з відмітками про проходження медогляду та санітарний одяг (халат, рукавиці).

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якість харчових продуктів» від 23.12.1997р. №771/97-ВР (зі змінами), іншими правовими актами, що регулюють суспільні відносини у цій сфері та відповідним вимогам державних стандартів, не містити ГМО, шкідливих або небезпечних добавок.

Доставка (перевезення) та розвантаження товару здійснюється силами та за рахунок Учасника.

**До всіх посилань на конкретні торгівельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника – застосовується вираз «або еквівалент».**