**ДОДАТОК 2**

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

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| Код згідно ДК 021:2015 | *15540000-5 Сирні продукти* |
| Назва товару номенклатурної позиції предмета закупівлі | *Сир сичужний твердий не менше 50% жирності, сир кисломолочний свіжий не менше 9% жиру* |
| Кількість поставки товару  |  *Сир сичужний твердий* ***Чеддер*** *не менше 50% жирності – 152 кг**Сир сичужний твердий* ***Моцарелла*** *не менше 50% жирності – 152 кг* *сир кисломолочний свіжий не менше 9% жиру – 317 кг* |
| Місце поставки товару  | Сумський заклад загальної середньої освіти І-ІІІ ступенів №10 Сумської міської ради, вул. Новомістенська, 30, м. Суми, Україна, 40004 |
| Строк поставки товару  | *до 31 грудня 2024 року* |

|  |  |
| --- | --- |
| **Сир сичужний твердий**масова частка жиру в сухій речовиніне менше 50% | **Технічні вимоги:** виробляють відповідно до вимог ДСТУ 4421:2005 або ТУ за рецептурами та технологічними інструкціями, затвердженими в установленому порядку з дотриманням вимог санітарного законодавства України для підприємств молокопереробної промисловості.Сфера використання: для організації харчування дітей у Сумському закладі загальної середньої освіти І-ІІІ ступенів №10 Сумської міської ради. Кожна партія товару поставляється з документами, що підтверджують їх якість та безпеку (посвідчення / декларація виробника про якість, санітарно-гігієнічні висновки тощо). Вміст мікотоксинів, антибіотиків, пестицидів, радіонуклідів, гормональних препаратів у кисломолочному сирі не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров’я України. |
| **Органолептичні показники якості:** Зовнішній вигляд: поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покривом, який щільно прилягає до поверхні сиру.Смак і запах: специфічний сирний від злегка кислуватого до слабосолоного , без сторонніх присмаків і запахів. Дозволено наявність присмаку пастеризації.Консистенція: щільна, тісто пластичне, ніжне, однорідне по всій масі, злегка крихке. Рисунок на розрізі: вічка круглої, овальної чи довільної форми. Дозволено відсутність рисунка, наявність невеликих пустот.Колір: однорідний за всією масою, від світло-жовтого до жовтого.Форма головки сиру: бруски, циліндри, сфери тощо.Вимоги до основної сировини та матеріалів : - молоко коров’яче незбиране не нижче першого ґатунку;- закваски та заквашувальні препарати для сирів із низькою та високою температурою другого нагрівання згідно з чинними нормативними документами або закваски закордонного виробництва аналогічних властивостей за наявності дозволу центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров’я України для виробництва сиру;- сичужні ферменти та інші препарати згідно з чинними нормативними документами та за наявності дозволу центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров’я України для виробництва сиру. |
| **Маркування:** Маркування головок сиру в парафіновому покриві наносять на головку сиру, а сирів у полімерній плівці та покритих полімерними або комбінованими сплавами - на зовнішню поверхню покриву.На споживчій (транспортній) тарі повинно бути маркування/етикетування державною мовою, що містить наступну інформацію: назву підприємства - виробника, адресу потужностей виробництва і телефон; товарний знак (за наявності); назву сиру; масову частку жиру в сухій речовині (%); склад сиру у порядку переваги складників, що їх використовували під час його виробництва; масу нетто, г або кг; інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність; номер партії; кінцева дата споживання «Вжити до» або дата виробництва та строк придатності; умови зберігання; позначення ДСТУ (ТУ). |
| **Пакування:** Товар поставляється в споживчій (транспортній) тарі, що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність товару, його товарний вигляд, забезпечує збереження його споживчих властивостей, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання. Форма пакування: полімерні плівки, пакети багатошарові для вакуумного пакування, інші пакувальні матеріали за наявності дозволу центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров’я України. |
| **Транспортування:** транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псуються, чинних на даному виді транспорту. Транспортні засоби, що використовуються для перевезення сиру кисломолочного мають відповідати вимогам статей 25, 44 ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». |
| **Поставка:** поставка здійснюється Постачальником партіями за заявками Замовника. Вартість пакування, маркування, транспортування та розвантаження Товару включається в цінову пропозицію. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Сир кисломолочний****свіжий, фасований**масова частка жируне менше 9% | **Технічні вимоги:** виробляють відповідно до вимог ДСТУ 4554:2006 за рецептурами та технологічними інструкціями, затвердженими в установленому порядку з дотриманням вимог санітарного законодавства України для підприємств молокопереробної промисловості.Сфера використання: для організації харчування дітей у Сумському закладі загальної середньої освіти І-ІІІ ступенів №10 Сумської міської ради.Кожна партія товару поставляється з документами, що підтверджують їх якість та безпеку (посвідчення / декларація виробника про якість, санітарно-гігієнічні висновки тощо). Вміст мікотоксинів, антибіотиків, пестицидів, радіонуклідів, гормональних препаратів у кисломолочному сирі не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров’я України. |
| **Органолептичні показники якості:** смак і запах: чистий, добре виражений вершковий з присмаком пастеризації та кисломолочний. Характерний кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів. Консистенція та зовнішній вигляд: м’яка, мазка або розсипчаста. Дозволено незначну крупинчастість та незначне виділення сироватки.Колір: білий або з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою.Умови зберігання: не більше 7 днів при температурі зберігання +2/+6°С.  |
| Маркування: на споживчій (транспортній) тарі повинно бути маркування/етикетування державною мовою, що містить наступну інформацію: назву продукту із зазначенням масової частки жиру(власну назву за наявності); назву підприємства - виробника, його адресу і телефон; склад продукту у порядку переваги складників; масу нетто, кг; інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність; номер партії; кінцева дата споживання «Вжити до» або дата виробництва та строк придатності; умови зберігання; позначення ДСТУ. |
| Пакування: товар поставляється в споживчій (транспортній) тарі, що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність товару, його товарний вигляд, забезпечує збереження його споживчих властивостей, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання. **Фасований масою нетто** від 100 г до 1000 г; пергамент марки В згідно ГОСТ 1341; кашировану алюмінієву фольгу згідно з ДСТУ ГОСТ 745; поліетиленову плівку, стаканчики з полімерного або комбінованого матеріалу вітчизняного виробництва згідно чинним нормативними документами.  |
| Транспортування: транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псуються, чинних на даному виді транспорту. Транспортні засоби, що використовуються для перевезення сиру кисломолочного мають відповідати вимогам статей 25, 44 ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». |
| **Поставка:** поставка здійснюється Постачальником партіями за заявками Замовника. Вартість пакування, маркування, транспортування та розвантаження Товару включається в цінову пропозицію. |

Замовник самостійно визначає необхідні технічні характеристики предмета закупівлі з огляду на специфіку предмета закупівлі, керуючись принципами здійснення закупівель та з дотриманням законодавства.

**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.**

|  |
| --- |
| **Перелік документів, які повинен надати учасник у складі пропозиції на підтвердження відповідності запропонованої продукції вимогам щодо технічних та якісних характеристик предмету закупівлі:** |
| **1.** | Пояснювальна записка з описом товару: а саме конкретна назва, торгова марка/ повна назва виробника, країна походження, відповідність товару стандартам, що визначені відповідними ДСТУ; вид розфасовки (тару); спосіб і термін зберігання). |
| **2.** | Документи що підтверджують якість та безпечність запропонованої продукції, наявність яких передбачена чинним законодавством, а саме: декларація виробника та/або сертифікат (паспорт, посвідчення) відповідності (якості) та/або висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи та/або експертний висновок на предмет закупівлі. |
| **3.** | Договір укладений між учасником та виробником продукції на поставку товару, що планується до постачання (надається у разі, якщо учасник не є виробником продукції). |
| **4.** | Сканована кольорова копія оригіналу Акту (без виявлених порушень датований 2023 роком) складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) на підприємстві Учасника стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти за формою затвердженою наказом Міністерства економіки України від 21.01.2022 № 143-22. |
| **5.** | Сканована кольорова копія оригіналу Акту (без виявлених порушень датований 2023 роком), складеного за результатами за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР за формою затвердженою наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 08.08.2019 року №446. |