**ДОДАТОК  2**

*до тендерної документації*

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

***ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ***

*Копчені м’ясопродукти (шинка) ДСТУ 4668:2006; копчені м’ясопродукти (грудинка) ДСТУ 4668:2006; сардельки вищого сорту ДСТУ 4436:2005; сосиски вищого сорту ДСТУ4436:2005; ковбаса напівкопчена вищого сорту ДСТУ 4435:2005*

|  |  |
| --- | --- |
| Назва предмета закупівлі | Копчені м’ясопродукти (шинка), копчені м’ясопродукти (грудинка), сардельки вищого сорту, сосиски вищого сорту, ковбаса напівкопчена вищого сорту |
| Код ДК 021:2015 | *15130000-8 «М’ясопродукти»* |
| Назва товару номенклатурної позиції предмета закупівлі та код товару, визначеного згідно з Єдиним закупівельним словником, що найбільше відповідає назві номенклатурної позиції предмета закупівлі | 15131410-2 - «Шинка»;  15131400-9 - «Продукція зі свинини»;  15131120-2 - «Ковбасні вироби»;  15131130-5 - «Ковбаси»; |
| Кількість поставки товару | |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Предмет закупівлі** | **Од. виміру** | **Кільк.** | | Копчені м’ясопродукти (шинка) ДСТУ 4668:2006 | кг | 1300 | | Копчені м’ясопродукти (грудинка) ДСТУ 4668:2006 | кг | 1400 | | Сардельки вищого сорту ДСТУ 4436:2005 | кг | 1400 | | Cосиски вищого сорту ДСТУ4436:2005 | кг | 1300 | | Ковбаса напівкопчена вищого сорту ДСТУ 4435:2005 | кг | 450 | |
| Місце поставки товару | *вул. Львівська, 166, м. Великі Мости, Червоноградський р-н, Львівська область, Україна, 80074;* |
| Строк поставки товару | до 30.12.2024 року |

1. **Ковбаса напівкопчена вищого сорту** традиційного асортименту повинна відповідати ДСТУ 4435:2005 «Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови», Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та іншим вимогам законодавства в сфері обігу харчових продуктів.

Ковбаса напівкопчена має бути виготовлена у вигляді батонів вагою від 300 до 1000 г та розфасована під вакуумом в газонепроникні плівкові матеріали та пакети з них згідно з чинними нормативними документами або інші матеріали, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров’я України для контакту з харчовими продуктами.

**Сосиски вищого сорту** повинні відповідати ДСТУ 4436:2005 «Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м’ясні. Загальні технічні умови», Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та іншим вимогам законодавства в сфері обігу харчових продуктів.

Сосиски повинні бути виготовлені у вигляді варених ковбасок батончиків у штучній оболонці діаметром від 14 до 32 мм і довжиною до 14 см та розфасовані у рукав (пакет) з полімерних газонепроникних матеріалів під вакуумом, а також матеріали закордонного виробництва, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров’я України для контакту з харчовими продуктами, вагою нетто не більше 3 кг.

**Сардельки вищого сорту** повинні відповідати ДСТУ 4436:2005 «Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м’ясні. Загальні технічні умови» копчені м’ясопродукти (шинка, грудинка) повинні відповідати ДСТУ 4668:2006, Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та іншим вимогам законодавства в сфері обігу харчових продуктів.

Сардельки повинні бути виготовлені у вигляді варених ковбасок у штучній оболонці діаметром від 32 до 44 мм і довжиною до 11 см та розфасовані у рукав (пакет) з полімерних газонепроникних матеріалів під вакуумом, а також матеріали закордонного виробництва, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров’я України, вагою нетто не більше 3 кг. Матеріали штучної оболонки, рукава (пакету) повинні бути дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров’я України.

**Копчені м’ясопродукти (грудинка) ДСТУ 4668:2006** має бути з рівномірним рожево-червоним кольором м’язової тканини, колір сала білий або з рожевим відтінком. Соски не допускаються, краї поверхні рівні. Вітчизняного виробника, без зіпсованості, зовнішній вигляд, колір повинен бути не дуже темним і не дуже світлим. Смак та запах приємний, без сторонніх присмаків та запахів. Фасування: вакуумні упаковки загальною вагою до 1 кг.

**Копчені м’ясопродукти (шинка) ДСТУ 4668:2006** має бути вітчизняного виробника, без запаху, без зіпсованості, пружна, при нарізані не розподається, без кісток. Смак та запах приємний, без сторонніх присмаків та запахів. Фасування: вакуумні упаковки загальною вагою до 1 кг.

2. Транспортне пакування – ящики (коробки) або інша тара, що забезпечує збереження товару під час транспортування, відвантаження, зберігання.

3. Маркування повинно бути виконане відповідно до вимог ДСТУ. Маркування повинно бути стійким до вологи, транспортування, відвантаження, зберігання та застосування.

Маркування повинно містити всю обов’язкову інформацію, передбачену Законом України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

На транспортному пакуванні повинна вказуватися наступна інформація:

* назва продукції;
* кількість (кг);
* дата виготовлення та кінцева дата споживання;
* позначення нормативно-технічного документа.

4. Термін придатності в день постачання товару на склад замовника повинен становити:

- для ковбаси напівкопченої вищого сорту не менше 12 діб;

- для сосисок вищого сорту не менше 9 діб;

- для сардельок вищого сорту не менше 9 діб;

- для шинки не менше 15 діб;

- для грудинки не менше 15 діб.