Перелік змін

до Тендерної документації (ТД) відкритих торгів на закупівлю ДК 021:2015 код ДК 021:2015: 15130000-8: М’ясопродукти

(М’ясопродукти).

**ПОТОЧНА РЕДАКЦІЯ**

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Назва | Характеристика | Кількість |
| 1. | Ковбаса Сервелат  варено-копчена в/с | Зовнішній вигляд - поверхня чиста, суха, без плям, злипів, пошкоджень оболонки і напливів фаршу.  Вигляд фаршу на розрізі фарш рівномірно перемішаний, від рожевого до темно-червоного кольору, без сірих плям і порожнин. Смак та запах - смак приємний злегка гострий, в міру солоний, з вираженим ароматом прянощів і копчення, з запахом часнику або без нього, без сторонніх присмаку і запаху. Консистенція- пружна.  Упаковані під вакуумом в газонепроникному матеріалі, кожна пакувальна одиниця має бути з наявністю етикетки з чітким друком, із зазначенням: найменування підприємства – виробника і товарного знаку; найменування і сорту; харчової та енергетичної цінності; строку та умов зберігання; позначення стандарту. На кожну пакувальну одиницю повинен бути наклеєний чек з термочутливою або самоклейкою чековою стрічкою із зазначенням: маси нетто і дати виготовлення. На етикетці повинні бути посилання на нормативно – технічну документацію у відповідності до супровідних документів на поставку.  Характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 4435:2005 «Ковбаси напівкопчені». | 250 кг |
| 2. | Ковбаса Київська сирокопчена | Зовнішній вигляд поверхня чиста, суха, без плям, злипів, напливів фаршу, пошкоджень оболонки. Може бути білий наліт солі на поверхні оболонки. Вигляд фаршу на розрізі фарш рівномірно перемішаний від рожевого до темно-червоного кольору, без сірих плям і порожнин. Смак та запах приємний, злегка гострий, солонуватий, з вираженим ароматом прянощів і копчення, без сторонніх присмаку і запаху. Консистенція тверда. Упаковані під вакуумом в газонепроникному матеріалі, кожна пакувальна одиниця має бути з наявністю етикетки з чітким друком, із зазначенням: найменування підприємства – виробника і товарного знаку; найменування і сорту; харчової та енергетичної цінності; строку та умов зберігання; позначення стандарту. На кожну пакувальну одиницю повинен бути наклеєний чек з термочутливою або самоклейкою чековою стрічкою із зазначенням: маси нетто і дати виготовлення. На етикетці повинні бути посилання на нормативно – технічну документацію у відповідності до супровідних документів на поставку.  Характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 4427:2005 «Ковбаси сирокопчені та сиров'ялені». | 10 кг |
| 3. | Віденські сосиски варені в/с | Зовнішній вигляд сосисок з чистою, сухою поверхнею без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків Консистенція ніжна, соковита. Вигляд фаршу на розрізі вироби з однорідною структурою – рожевий або світло-рожевий фарш рівномірно перемішаний, без порожнин і сірих плям. На розрізі можлива наявність дрібної пористості. Запах та смак властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солоний, без стороннього запаху та присмаку. Характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 4436:2005 “Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м’ясні.» | 300 кг |
| 4. | Балик ювілейний копчено-варений в/с | Зовнішній вигляд – спинний або поперековий м’яз свинних напівтуш з товщиною сала не більше 0,1 см, поверхня чиста, суха, неушкоджена .Вигляд на розрізі - м’язова тканина рожево-червоного або червоного кольору, без сірих плям з прошарками сполучної тканини та жиру білого кольору або із світло-рожевим відтінком або з кремовим відтінком. Смак та запах приємний з ароматом спецій і копчення, смак солонуватий, без стороннього присмаку і запаху Консистенція щільна.  Упаковані під вакуумом в газонепроникному матеріалі, кожна пакувальна одиниця має бути з наявністю етикетки з чітким друком, із зазначенням: найменування підприємства – виробника і товарного знаку; найменування і сорту; харчової та енергетичної цінності; строку та умов зберігання; позначення стандарту. На кожну пакувальну одиницю повинен бути наклеєний чек з термочутливою або самоклейкою чековою стрічкою із зазначенням: маси нетто і дати виготовлення. На етикетці повинні бути посилання на нормативно – технічну документацію у відповідності до супровідних документів на поставку. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов’язкова.  Характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 4668:2006 «Продукти зі свинини варені, копчено-варені, копчено-запечені, запечені, смажені, сирокопчені. Загальні технічні вимоги» | 100 кг |

**НОВА РЕДАКЦІЯ**

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Назва | Характеристика | Кількість |
| 1. | Ковбаса Сервелат  варено-копчена вищого сорту | Технічні характеристики харчового продукту, пакування, маркування, органолептичні показники та інші загальні технічні умови мають відповідати ДСТУ 4591:2006 «Ковбаси варено-копчені» або ТУ У щодо безпечності та якості. | 250 кг |
| 2. | Ковбаса Сервелат сирокопчена вищого сорту | Технічні характеристики харчового продукту, пакування, маркування, органолептичні показники та інші загальні технічні умови мають відповідати ДСТУ 4427:2005 «Ковбаси сирокопчені та сиров'ялені» або ТУ У щодо безпечності та якості. | 10 кг |
| 3. | Сосиски вищого сорту | Технічні характеристики харчового продукту, пакування, маркування, органолептичні показники та інші загальні технічні умови мають відповідати ДСТУ 4436:2005 “Ковбаси варені, сосиски, сардельки, хліби м’ясні.» або ТУ У щодо безпечності та якості. | 300 кг |
| 4. | Балик ювілейний копчено-варений вищого сорту | Технічні характеристики харчового продукту, пакування, маркування, органолептичні показники та інші загальні технічні умови мають відповідати ДСТУ, або ГОСТ, або технічних умов ТУ У щодо безпечності та якості. | 100 кг |

|  |  |
| --- | --- |
| **Поточна редакція** | **Нова редакція** |
| **ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ** | |
| 4.Товар, який постачається Постачальником за Договором повинен відповідати вимогам чинних стандартів: ДСТУ, ГОСТ, ГСТУ, СОУ та технічних умов ТУ У щодо безпечності та якості. Постачальник гарантує якість товару, згідно санітарно-технічних вимог, яка повинна відповідати найвищому рівню технологій і стандартів (якісне посвідчення, сертифікати, висновки, тощо). Залишковий термін придатності продукту на момент поставки має складати не менше 90% від загального терміну придатності (гарантійний термін). | 4.Товар згідно технічній специфікації даної тендерної документації, який постачається Постачальником за Договором повинен відповідати вимогам чинних стандартів: ДСТУ, або ГОСТ, або технічних умов ТУ У щодо безпечності та якості (відповідно до чинного законодавства, вимоги, які висувають до продукції технічні умови, повинні бути не нижчими, ніж ті, що передбачені державними стандартами і неприпустимо вводити в ТУ положення, що призводять до зниження якості продукції або ускладнюють її ідентифікацію). Залишковий термін придатності продукту на момент поставки має складати не менше 90% від загального терміну придатності (гарантійний термін). |
| **Документи, що надає учасник для підтвердження відповідності товару:** | |
| 1 Учасники процедури закупівлі повинні надати в складі тендерної пропозиції документи, які підтверджують відповідність тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, а саме: копії декларації виробника (посвідчення про якість) на запропонований товар та/або протоколи випробувань завірені печаткою виробника, або інший документ, що підтверджує якість запропонованого товару відповідно до вимог чинного законодавства України. Якість предмета закупівлі має відповідати чинним державним стандартам України. Для підтвердження відповідності товару вимогам даної документації учасник надає у складі пропозиції чинні на момент подання пропозиції копії сертифікатів (або посвідчень, або паспортів якості тощо) на кожний запропонований товар, що є предметом закупівлі завірені виробником або постачальником товару (дані вимоги стосуються постачальників (дилерів), які не є виробниками товару, що пропонується).  2. Якщо учасник процедури закупівлі є виробником запропонованого товару, то він у складі своєї тендерної пропозиції надає копії сертифікатів (або посвідчень, або паспортів якості тощо) завірені власною печаткою та підписом уповноваженої особи.  3. Технічна специфікація, складена учасником згідно Таблиці 1 | 1 Учасники процедури закупівлі повинні надати в складі тендерної пропозиції документи, які підтверджують відповідність тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, а саме: копії декларації виробника (посвідчення про якість) на запропонований товар та/або протоколи випробувань завірені печаткою виробника, або інший документ, що підтверджує якість запропонованого товару відповідно до вимог чинного законодавства України.  2.Якість предмета закупівлі має відповідати чинним державним стандартам України. Для підтвердження відповідності товару вимогам даної документації учасник надає у складі пропозиції чинні на момент подання пропозиції копії сертифікатів (або посвідчень, або паспортів якості тощо) на кожний запропонований товар, що є предметом закупівлі завірені виробником або постачальником товару (дані вимоги стосуються постачальників (дилерів), які не є виробниками товару, що пропонується). Якщо товар не підлягає сертифікації, надати в сладі тендерної пропозиції лист роз'яснення в довільній формі.  3. Якщо учасник процедури закупівлі є виробником запропонованого товару, то він у складі своєї тендерної пропозиції надає копії сертифікатів (або посвідчень, або паспортів якості тощо) завірені власною печаткою та підписом уповноваженої особи.  4. Технічна специфікація, складена учасником згідно Таблиці 1 |

Уповноважена особа

провідний фахівець ВМТЗ \_КЕП\_ Сергій ПАСІЧНІЧЕНКО