**ДОДАТОК №2**

до тендерної документації на закупівлю товару:

**Ковбаса салямі напівкопчена, вищого ґатунку; консерви м’ясні стерилізовані «Свинина тушкована», консерви м’ясні « Курка тушкована стерилізована»,** *код за Єдиним закупівельним словником ДК 021:2015: 15130000-8 М’ясопродукти*

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ.**

**І. ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ**

на закупівлю товару: **Ковбаса салямі напівкопчена, вищого ґатунку; консерви м’ясні стерилізовані «Свинина тушкована», консерви м’ясні «Курка тушкована стерилізована»,** *код за Єдиним закупівельним словником ДК 021:2015: 15130000-8 М’ясопродукти*

1.1 Кількість та конкретна назва предмета товарів, які є предметом закупівлі вказані в таблиці 1.1. цього додатку.

**Таблиця 1.1.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **з/п** | **Найменування товару** | **Одиниця виміру** | **Загальна   кількість** |
| **1.** | Ковбаса салямі напівкопчена, вищого ґатунку | кг | 60 |
| **2.** | **Консерви м’ясні стерилізовані «Свинина тушкована»** | кг | 200 |
| **3.** | **Консерви м’ясні стерилізовані «Курка тушкована»** | кг | 150 |
| **4.** |  |  |  |
| **5.** |  |  |  |
| **6.** |  |  |  |
|  | **Всього:** |  |  |

1.2. Технічні вимоги Замовника до товару, що є предметом закупівлі, представлені в таблиці 1.2. цього додатку.

Таблиця 1.2.

Технічні вимоги до предмета закупівлі

|  |  |
| --- | --- |
| **Конкретна назва предмета закупівлі** | **Вимоги замовника** |
| **1** | **2** |
| Ковбаса салямі напівкопчена, вищого ґатунку | Ковбаса салямі напівкопчена, вищого ґатунку повинна бути виготовлена згідно вимог ДСТУ 4435:2005 «Ковбаси напівкопчені».  Споживче пакування - полімерній або натуральній оболонці та запакована у вакуумну упаковку.  Зовнішній вигляд: поверхня батонів чиста, суха, без плям, злипів, пошкоджень оболонки і напливів Фаршу. Консистенція – щільна. Вигляд фаршу на розрізі - фарш рівномірно перемішаний.  Колір - від рожевого до темно-червоного, без сірих плям і порожнин та містить шматочки певних розмірів свинини або грудинки або сала або жиру баранячого тощо. Смак і 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.  Маркування продукту закупівлі повинно бути на українській мові та відповідати вимогам Закону України №771/97-ВР від 23.12.1997 (із змінами та доповненнями), а саме: на кожному вакуумному поліетиленовому пакеті вказується – вага нетто, дата виробництва, кінцевий термін придатності, склад, печатка або етикетка із зазначенням найменування та адреси підприємства-виробника, термічний стан, харчова та енергетична цінність в 100 гр. продукту, ґатунок тощо.  Термін придатності - 15 діб.  Строк придатності від загального строку придатності на час поставки -не менше, ніж 90% |
| Консерви м’ясні стерилізовані «Свинина тушкована» | Консерви м’ясні стерилізовані «Свинина тушкована» безсортові виготовлені згідно вимог ДСТУ 4450:2005 «Консерви м’ясні. М'ясо тушковане. Технічні умови» та розфасовані в скло банки масою нетто 0,500 г.**,** етикетка міцно приклеєна без забруднень з чітким текстом, що містить інформацію про назву товару, склад, дату виготовлення, термін придатності, умови зберігання.  М’ясо тушковане склад: свинина, цибуля ріпчаста свіжа, сіль кухонна, лист лавровий, перець чорний мелений. (свинина знежилована (97.5%) (м’язева тканина з вмістом жирової тканини не більше 30%), цибуля ріпчаста, сіль кухонна, лавровий лист, перець чорний мелений)**.**  Харчова поживність на 100 г продукту: білки 14,9; жири 30,0; енергетична цінність на 100 г продукту не менше 320 ккал.  Строк придатності товару на момент поставки на склад замовника повинен становити не менше 90% від передбаченого виробником. |
| Консерви м’ясні «Курка тушкована стерилізована» | Консерви м’ясні « Курка тушкована стерилізована» виготовлені згідно вимог ДСТУ 7681:2015 «Консерви м’ясні. М’ясо птиці у власному соку. Загальні технічні умови». При виготовленні продукту консерванти, замінники та відходи м’яса, крохмаль, соєве м'ясо та інша хімія не додається. Стерилізація проведена у власному соку, ручна закладка, скляні банки – чисті, вагою 0,500 кг., етикетка міцно приклеєна без забруднень з чітким текстом, що містить інформацію про назву товару, склад, дату виготовлення, термін придатності, умови зберігання.  Склад: Курка з кісткою (не менше 87 %), жир курячий сирець або топлений (не менше 7%), морква свіжа або сушена, лист лавровий, перець духмяний, сіль харчова, питна вода.  Строк придатності товару на момент поставки на склад замовника повинен становити не менше 90% від передбаченого виробником. |

**ІІ. ЯКІСНІ ТА ІНШІ Вимоги до предмета закупівлі:**

**2.1. Особливі умови: Поставка товару проводиться окремими партіями протягом 3 (трьох) днів з дати отримання письмового (дійсна електронна адреса) чи усного (телефоном) замовлення. Поставка товару здійснюється на склад Замовника з 8-00 до 15-00 години згідно замовлення, яке передається Постачальнику. Обсяг кожної поставки (дрібної партії) згідно з заявками замовника, без обмеження розміру мінімального замовлення.** В разі порушення термінів поставки товару договір буде розірваний в односторонньому порядку. Свою згоду на виконання цієї вимоги учасник **підтверджує гарантійним листом та надає у складі тендерної пропозиції.**

**2.2.** Харчові продукти, які пропонуються Учасником, повинні бути безпечними, придатними до споживання, правильно маркованими та відповідати санітарним заходам і технічним регламентам.

**2.2.1. Загальні якісні та інші вимоги до ковбас напівкопчених салямі.**

Кожна партія товару повинна відповідати заявці Замовника та мати супроводжувальні документами, що підтверджують якість товару (висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи та/або копія посвідчення про якість (та/або декларація виробника), тощо) із зазначенням строку придатності, умов збереження і температурного режиму.

Зміст маркування ковбас/сосисок: назва місцезнаходження виробника, пакувальника, назва місця походження, товарний знак виробника, позначення маси нетто, чи об'єму, склад продукту, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) харчового продукту, строк (термін) придатності, умови зберігання, дата виготовлення (виробництва) і дата пакування (або фасування), на споживчу тару обов'язково наносять кінцеву дату споживання (термін придатності) «вжити до» або дату виробництва та строк придатності продукту, нанесення позначень нормативних документів тощо, відповідно до Закону України № 2639-VIII «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» **(надати копії документів на пакувальні матеріали).**

Вимоги до маркування - транспортне маркування можна не наносити на багатообігову тару з продукцією, що призначена для місцевої реалізації, але обов’язково треба вкладати етикетку з реквізитами тощо.

**2.2.2. Загальні якісні та інші вимоги до консерви м’ясні.**

«Консерви м’ясні. М’ясо тушковане. Свинина» безсортові виготовлені згідно вимог ДСТУ 4450:2005 «Консерви м’ясні. М'ясо тушковане. Технічні умови» та розфасовані в скло банки масою нетто 525 г. Консерви м’ясні « Курка тушкована стерилізована» виготовлені згідно вимог ДСТУ 7681:2015 «Консерви м’ясні та розфасовані в скляні банки масою нетто 500 г.

Пакують консерви м’ясні згідно з вимогами ДСТУ 4450:2005 та чинними нормативними документами. Консерви м’ясні в споживчій тарі мають бути укладені в ящики з гофрованого картону виготовлені у відповідності до вимог ДСТУ ГОСТ 9142:2019 (ГОСТ 9142–2014, IDT), які повинні бути з етикетками, обв’язані стрічкою з полімерного матеріалу або обклеєні в два пояси поліетиленовою стрічкою з липким шаром. Тара повинна відповідати вимогам чинних стандартів України та нормативній документації, що дозволена до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров’я України для контакту з харчовими продуктами і забезпечувати збереження якості та безпечності продукції під час транспортування та тривалого зберігання. Горизонтальні ряди банок повинні мати прокладки з картону.

Маркування *споживчої тари* (банки) консервів м’ясних виконують згідно з вимогами Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» від 6 грудня 2018 року № 2639-VIII, ДСТУ 4450:2005, ДСТУ OIML R 79:2017 «Вимоги до марковання фасованих товарів», а також Правил застосування одиниць вимірювання і написання назв та позначень одиниць вимірювання і символів величин, затверджених Наказом Мінекономрозвитку і торгівлі України 04 серпня 2015 року № 914, зареєстровано в Міністерстві юстиції України 25 серпня 2015 р. за № 1022/27467. Маркування споживчої тари здійснюється державною мовою та наноситься методом літографії або на етикетці, виконаній типографським та іншими способами. Маркування кришки банки повинно наноситись рельєфним методом, лазером або незмивною фарбою.

**ІІІ. Загальні вимоги:**

**3.1.** Учасник у складі своєї пропозиції на підтвердження якісних та кількісних вимог до предмета закупівлі повинен у складі своєї тендерної пропозиції надати *наступні документи*:

***3.1.1.*** **Копія наказу (або Витягу з наказу, повідомлення) «Про державну реєстрацію потужності»** відповідно до ст. 25 ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України №39 від 10.02.2016 року, «Про затвердження Порядку проведення державної реєстрації потужностей, ведення державного реєстру потужностей операторів ринку та надання інформації з нього заінтересованим суб’єктам».

***3.1.2.*** **Копія договору на мийку транспортних засобів**, яким буде проводитись поставка (при наявності власної мийки для транспортних засобів – надати підтверджуючі документи);

***3.1.3.*** **Копія договору на здійснення дезінфекційних робіт**, які проводяться на транспортних засобах.

***3.1.4.*** **Копію договору на дезінфекцію, дезінсекцію, дератизацію виробничих та складських приміщень. Надати копії оригіналів актів виконаних робіт за повних два останні місяці.**

***3.1.5.*** **Декларація виробника або якісне посвідчення** на товар, що планується до постачання Замовнику (або інший документ, що засвідчує відповідність харчових продуктів).

**Всі документи, які зазначені в пункті 3.1. цього Додатку і надаються Учасником у складі тендерної пропозиції повинні бути чинними на дату подання тендерних пропозицій.**

**3.2.** Заявка направляється Замовником у будь-якій йому доступній формі (телефоном, письмово, факсом, електронною поштою тощо).

**3.3.** Упаковка товару повинна бути не пошкоджена.

**3.4.** Разом з кожною партією товару повинна надаватися супровідна первинна документація (накладна, декларація виробника або інший документ, що підтверджує його походження та якість). Такий документ повинен бути діючим з урахуванням терміну реалізації товару **(Учасники процедури закупівлі повинні надати в складі тендерних пропозицій довідку в довільній формі про гарантію подання якісного посвідчення при поставці товару)**.

**3.5.** Завантаження, вивантаження та транспортування товару здійснюється представниками Учасника. Водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі і виконують навантажувально-розвантажувальні роботи повинні мати ***особисту санітарну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів* (Учасник надає у складі тендерної пропозиції)**, крім того особи, які супроводжують продукти в дорозі і виконують навантажувально-розвантажувальні роботи повинні бути забезпечені ***санітарним одягом (халат і рукавиці)***.

**3.6.** Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час поставки. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.

**3.7.** Якщо поставлений товар не буде відповідати своїм якісним характеристикам, постачальник повинен замінити товар своїми силами і за свій рахунок протягом 1 дня.

**3.8.** Автомобіль, який буде здійснювати поставку даного продукту харчування має бути обладнаний холодильним устаткуванням. **Постачальник повинен надати завірені копії санітарних документів на транспорт,** а також **надати копію свідоцтва про реєстрацію транспортного засобу**, де зазначена інформація, що транспорт, яким буде проводитись доставка даної продукції, обладнаний холодильним устаткуванням, яке підтримує у вантажному відсіку заданий температурний режим.

**3.9.** Термін постачання: **з дати підписання по 31.12.2023 р.**

**Примітка:** *У разі посилання Замовником в тендерній документації на конкретну торгівельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника, потрібно читати вираз «або еквівалент».*