**Додаток № 1 до тендерної документації**

**«Технічні умови»**

**ІНФОРМАЦІЯ**

**про необхідні технічні, якісні та інші характеристики предмета закупівлі**

**на закупівлю товару**

**(Сосиски, ковбаса варена, ковбаса напівкопчена)**

згідно коду ДК 021:2015 **15130000-8 - М’ясопродукти**

*Якщо у цій специфікації містяться посилання на стандартні характеристики, технічні регламенти та умови, вимоги, умовні позначення та термінологію, пов’язані з товарами, роботами чи послугами, що закуповуються, передбачені існуючими міжнародними, європейськими стандартами, іншими спільними технічними європейськими нормами, іншими технічними еталонними системами, визнаними європейськими органами зі стандартизації або національними стандартами, нормами та правилами. Після кожного такого посилання слід вважати наявний вираз «або еквівалент».*

*Якщо ця технічна специфікація містить посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб’єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва, таке посилання є необхідним та обґрунтованим. Після кожного такого посилання слід вважати наявний вираз «або еквівалент».*

*Технічні, якісні та ін. характеристики предмета закупівлі повинні відповідати вимогам чинного законодавства із захисту довкілля, відповідати основним вимогам державної політики України в галузі захисту довкілля та вимогам чинного природоохоронного законодавства.*

**Інформація про технічні, якісні та інші характеристики предмета закупівлі**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Найменування товару | Од.виміру | Кількість | Технічні вимоги до предмета закупівлі |
| **Сосиски** | кг | **335** | Гатунок: вищий або перший.  Зовнішній вигляд: Батончики сосисок з чистою, сухою поверхнею без пошкодження оболонки, без напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків.  Смак та запах: Властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів та спецій, можливо вершковим смаком, в міру солоний, без стороннього запаху та присмаку.  Консистенція: Пружна та соковита, визначається в гарячому стані.  Вироби з однорідною структурою – рожевий або світло-рожевий фарш рівномірно перемішаний, без порожнин і сірих плям. На розрізі можлива наявність дрібної пористості.  На упаковці обов’язкова наявність ярлику із зазначенням найменування продукту, назва виробника, дати виготовлення, терміну придатності, умов зберігання, поживної та енергетичної цінності Якість товару повинна відповідати ДСТУ (або ТУ,ТУ.У) або іншим нормативним документам. Продукція повинна бути вітчизняного виробництва.  Строк придатності товару повинен становити не менше 85-90 % від терміну зберігання даного виду товару з дня поставки його на склад Замовника. |
| **Ковбаса варена** | кг | **50** | Гатунок: вищий.  Свіжа з чистою, сухою без плісняви поверхнею, без пошкодження, без забруднень. При розрізі вид однорідний, рожевого кольору, консистенція ніжна, соковита, пружна. Вимоги до сировини: варена, без ароматизаторів та недозволених для харчування добавок, в оболонці. Масова частка вологи відповідно до рецептури. Смак та запах - властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів та спецій, можливо вершковий, в міру солоний, без стороннього запаху та присмаку. На кожній одиниці фасування або упаковці повинне бути маркування у вигляді печатки або етикетки із зазначенням: найменування та адреса підприємства-виробника; найменування та вид, вага, дата виготовлення; термін придатності та умови зберігання; дані про харчову та енергетичну цінність.  Продукція повинна бути вітчизняного виробництва  Якість товару повинна відповідати ДСТУ (або ТУ,ТУ.У) або іншим нормативним документам. Без ГМО.  Строк придатності товару повинен становити не менше 85-90 % від терміну зберігання даного виду товару з дня поставки його на склад Замовника. |
| **Ковбаса напівкопчена** | кг | **16** | Ковбаса напівкопчена вищого або першого гатунку, типу «Краківська» (або еквівалент). Поверхня ковбасних батонів чиста, суха, без плям, злипів, пошкоджень оболонки і напливів фаршу. Консистенція – щільна, смак і запах – приємний, злегка гострий, в міру солоний, з додаванням спецій, ароматом прянощів і копчення, без сторонніх запахів і присмаку. Якість товару повинна відповідати ДСТУ (або ТУ,ТУ.У) або іншим нормативним документам. Без ГМО.  На кожній одиниці фасування або упаковці повинне бути маркування у вигляді печатки або етикетки із зазначенням: найменування та адреса підприємства-виробника; найменування та вид, вага, дата виготовлення; термін придатності та умови зберігання; дані про харчову та енергетичну цінність.  Продукція повинна бути вітчизняного виробництва.  Строк придатності товару повинен становити не менше 85 % від терміну зберігання даного виду товару з дня поставки його на склад Замовника. |

Якість **м’ясопродуктів** визначається відповідно до вимог нормативних документів ДСТУ, або ТУ (ТУ.У) на кожний конкретний вид продукції (*сосиски, ковбаса варена, ковбаса напівкопчена*).

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів"№ 771/97-ВР від 23.12.1997 р, вказаному ДСТУ, ТУ (ТУ.У).

Кожна партія товару постачається на підставі Копії висновку державної санітарної епідеміологічної експертизи на продукцію та/або сертифікату відповідності, та/або посвідчення про якість, та/або копії декларації виробника, інших документів, що засвідчують якість та безпеку товару, що закуповується, саме:

- копії відповідних дозволів, або ліцензій, або свідоцтв, патентів, або сертифікатів, паспортів, довідок, посвідчень, погоджень, що дають право Учаснику виробляти та/або реалізовувати товари, запропоновані в тендерній пропозиції, що є предметом закупівлі, тощо, якщо згідно з діючим законодавством України, відповідні товари (їх виробництво та реалізація), що є предметом державної закупівлі, підлягають ліцензуванню, патентуванню, сертифікації, паспортуванню, погодженню.

Основні показники і характеристики: на кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса країни-виробника, або підприємства – виробника, вага нетто, брутто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.

Товар повинен відвантажуватися в упакуванні/тарі, яка відповідає характеру Товару, що постачається, і забезпечує його повне збереження від всякого роду ушкоджень, псування і т.п. на період поставки та зберігання на протязі терміну придатності. **Постачальник несе відповідальність за якість товару протягом усього терміну придатності.**

Поставка товару буде відбуватися невеликими партіями згідно заявок в робочий час закладу, не рідше одного разу на тиждень до продуктового складу будинку - інтернату за адресою: **вул. Молодіжна, 11а, с.Горностайпіль, Вишгородський р-н, Київська область.** Є необхідність виконання термінових заявок на невелику кількість товару.

Протягом всього періоду постачання продуктів харчування, кожна партія товару до будинку-інтернату приймається тільки за наявності супровідних документів, сертифікатів якості, декларацій виробника, протоколів випробувань або ін. документів, що підтверджують їх походження, безпечність та якість.

Постачання продукції Замовнику повинно здійснюватися **автотранспортом Учасника**. Кузови машин всередині мають відповідати санітарним вимогам. Водії та особи, які супроводжують товар, мають бути в спеціальному захисному одязі або халатах, рукавицях, засобах індивідуального захисту.

Учасник забезпечує належне санітарне утримання виробничих приміщень, автотранспорту, обладнання, або інвентарю, а також контролює дотримання працівниками Учасника правил особистої гігієни, проходження медичних оглядів. Замовник залишає за собою право здійснювати контроль за дотриманням санітарних норм постачання продуктів харчування. Постачання здійснюється згідно вимог та заявок замовника, і в строки, передбачені замовником.

Забороняється завозити недоброякісний товар. На недоброякісний товар складається акт і такий товар повертається постачальнику, та проводиться заміна недоброякісного товару на якісний товар.

У разі виникнення обґрунтованої потреби перевірки якості товару, що буде постачатися за договором переможцем процедури закупівлі (наявність скарг мешканців та відповідального персоналу закладу на якість чи безпечність товару, невластивий товару зовнішній вигляд, запах, спотворення смакових якостей, в тому числі, якщо таке буде виявлено під час термічної обробки товару, зафіксовані випадки харчових отруєнь чи розладів травлення), в будь-який час до моменту повного виконання договору, на вимогу Замовника або його представника, учасник повинен за першою вимогою замовника оплатити проведення фізико - хімічних випробувань товару у відповідних акредитованих лабораторіях. У випадках, вказаних у даному абзаці, замовник проводить самостійний відбір зразків комісією, створеною за участі не менш, ніж трьох працівників замовника, без попереднього повідомлення про такий відбір учасника.

Учасник може надати інші документи, які на його думку стосуються технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.