**ДОДАТОК №2**

до тендерної документації на закупівлю товару:

**Ковбаса варена вищого ґатунку , ковбаса напівкопчена вищого ґатунку,**

*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**

**до закупівлі за предметом товару: Ковбаса варена вищого ґатунку, ковбаса напівкопчена вищого ґатунку,** *код за Єдиним закупівельним словником ДК 021:2015- 15130000-8 М’ясопродукти*

* 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 варена вищого ґатунку  | кг | 300,0 |
| **2.** | Ковбаса напівкопчена вищого ґатунку | кг | 705,0 |
|  | **Всього:** |  | **1005,0** |

**2.** Технічні, якісні характеристики предмета закупівлі повинні відповідати встановленим /зареєстрованим діючим нормативним актам чинного законодавства України (державним стандартам (технічним умовам), які передбачають застосування заходів із захисту довкілля.

**3.** **Вимоги щодо якості Товару:**

***3.1. Ковбаса варена (вищий*  *ґатунок )***

Ковбаса варена (вищого ґатунку) повинна відповідати вимогам ДСТУ 4436:2005.

Має бути свіжою, не містити побічних включень, не мати сторонніх присмаків і запахів.

Свіжі вироби повинні мати чисту, суху, без плям, сліпів, присмаків і пошкоджень оболонку, яка щільно прилягає до фаршу.

Консистенція повинна бути пружною, цільною. Фарш повинен бути добре перемішаний, без сірих плям, пустот.

Запах і смак виробів мають бути приємними, властивими даному виду виробів, з ароматом спецій, без ознак затхлості, кислуватості та інших сторонніх присмаків і запахів.

Кожна одиниця продукції має бути упакована у плівковий матеріал, згідно з чинними нормативними документами, або інші матеріали, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров’я для контакту з харчовими продуктами.

Пакування: термоупаковка.

 Тара для ковбас повинна бути чистою, сухою, без цвілі і стороннього запаху.

У кожній пакувальній одиниці обов’язкова наявність етикетки у вигляді барвистого друку на плівці із зазначенням: найменування підприємства-виробника, його підпорядкованості і товарного знака; найменування і сорту ковбаси; харчової та енергетичної цінності; строку та умов зберігання; позначення цього стандарту.

***3.2. Ковбаса напівкопчена «вищий ґатунок»***

ДСТУ 4435:2005 Ковбаси напівкопчені. Загальні технічні умови або ТУ У або інші вимоги.

Ковбаса повинна бути вищого ґатунку.

Склад виробу : свинина напівжирна - 40%, яловичина першого сорту - 30%, грудинка свиняча - 30%), сіль кухонна, часник свіжий, цукор білий, перець чорний мелений, перець духмяний мелений, фіксатор кольору нітрит натрію.

Зовнішній вигляд: поверхня виробів чиста, суха, без плям, злипів, пошкоджень оболонки і напливів фаршу. Консистенція: пружна. Вигляд фаршу на розрізі: фарш рівномірно перемішаний, від рожевого до темно-червоного кольору, без сірих плям і порожнин, та з вмістом шматочків сала, свинини, грудинки, яловичини, жиру яловичого або баранячого, баків (щоковини) тощо. Дозволений відхил розмірів окремих шматочків на зрізі їх за діагоналлю. 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. Форма та розмір батонів: батони прямі або злегка зігнуті.

Пакування: термоупаковка.

**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 17-00 години згідно замовлення, яке передається Постачальнику.**

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

Товар повинен відповідати умовам ДСТУ та іншій нормативно-технічній документації, що підтверджується сертифікатом якості виробника. Неякісний товар підлягає обов’язковій заміні, але всі витрати пов’язані із заміною товару, несе постачальник. Заміна неякісного товару на товар належної якості відбувається протягом 1 дня.

Товар повинен бути безпечним, придатним до споживання. Не повинен містити харчові добавки, ароматизатори, допоміжні матеріали для переробки та матеріали, що контактують з харчовими продуктами, які не зареєстровані в Україні. Товар повинен бути промаркований та запакований належним чином. Пакування: на кожній одиниці фасування або на ярлику який кладеться до ящика повинне бути маркування у вигляді печатки або етикетки із зазначенням; найменування та адреса підприємства-виробника; найменування та вид, термічний стан; вага нетто; дата виготовлення; термін придатності та умови зберігання; данні про харчову та енергетичну цінність; позначення нормативних документів (відповідно до ДСТУ). Без ГМО.

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

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

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

**3.3.** 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).**

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

**3.5.** 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.

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

**3.7**. Автомобіль, який буде здійснювати поставку даного продукту харчування має бути обладнаний холодильним устаткуванням.

**3.8.** Термін постачання: **з дати підписання по 31.12. 2024 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».*

**Ми, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

*(назва Учасника)* **погоджуємося з технічними, якісними та кількісними характеристики предмета закупівлі та з усіма вимогами, викладеними в Додатку №2 до тендерної документації "Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі" та зобов’язується дотримуватись даних вимог при виконанні договору.**

**Посада, прізвище, ініціали \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**м.п. (за наявності)**