**Додаток 2**

**до тендерної документації**

***Технічні вимоги***

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

***Терміни поставки до 01.05.2024 року***

***Предмет закупівлі: код ДК 021:2015*** - ***15890000-3 - Продукти харчування та сушені продукти різні (Великодній набір для проведення протокольних заходів для сімей з числа пільгових та соціально вразливих категорій населення – 600 штук/ наборів***

***Склад , асортимент продуктів харчування, що входять до набору:***

***Таблиця 1***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **з/п** | **Найменування товару**  **Вимоги товару (вага, упаковка,сорт,тара, пакування)** | **Одиниця виміру** | **Загальна кількість товарів** | **Кількість зазначених товарів у наборі шт.** |
| 1. | Кільце ковбаси напівкопченої по 0.4 кг вищого сорту.  Ковбаса повинна відповідати стандарту ДСТУ/ТУ/ГСТУ Ковбаса напівкопчена має бути виготовлена у вигляді кільця вагою 400 г та розфасована під вакуумом в газонепроникні плівкові матеріали та пакети з них згідно з чинними нормативними документами або у інші матеріали, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров’я України для контакту з харчовими продуктами.  Маркування повинно бути виконане відповідно до вимог ДСТУ /ГУ/ГСТУ. 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».  Технічні характеристики товару:  на товарі повинна вказуватись наступна інформація :  назви та адреси підприємства-виробника, його товарного знака (за наявності), телефону, адреси потужностей виробництва;  назви, сорту та складу ковбаси відповідно до рецептури, в порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, що використовувались під час її виробництва;  кінцевої дати споживання «Вжити до» або дати виробництва та строку придатності;  номер партії;  умов зберігання;  маси нетто, брутто; інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність (калорійність)100 г продукту;  позначення нормативно-технічного документа.  термін придатності ковбаси напівкопченої вищого сорту в день її постачання на склад замовника повинен становити не менше 12 діб. | шт. | 600 | 1 |
| 2. | Шинка копчена по 0.3 кг вищого сорту.  Шинка копчена повинна відповідати стандарту ДСТУ/ТУ/ГСТУ.  Поверхня чиста, суха, без плям, злипів, пошкоджень ззовні. На розрізі м’язова тканина світло- рожевого кольору, без сірих плям, з прошарками жиру (сала) свинячого білого кольору або із світло- рожевим відтінком. Запах приємний, з ароматом спецій. Шинка повинна відповідати нормативному документу на цей вид продукції а саме ДСТУ/ТУ/ГСТУ. Консистенція - пружна. Смак приємний, злегка гострий, в міру солоний, з вираженим ароматом прянощів, з запахом часнику або без нього, без сторонніх присмаку і запаху. Зазначений продукт повинен бути у натуральній оболонці та у вакуумній упаковці. Обов’язкова наявність ярликів із зазначенням найменування продукту, виробника, дати виготовлення, терміну придатності, умов зберігання, поживної та енергетичної цінності, посилання на нормативно-технічну документацію у відповідності до супровідних документів на поставку, що має бути зазначено на упаковці.  Тип упаковки – вакуумна упаковка. | шт. | 600 | 1 |
| 3. | Грудинка по 0.3 кг вищого сорту.  Грудинка вищого сорту повинна відповідати стандарту ДСТУ/ТУ/ГСТУ.  Має бути виготовлена з м’язової тканини на ребрах свині, яка представляє собою цілий шматок з прослойками сала свинини. З додаванням спецій та прянощів, та т.п. Смак та запах приємний, без сторонніх присмаків та запахів. Не допускається продукт з пліснявою, слиззю на оболонці.  Обов’язкова наявність ярликів із зазначенням найменування продукту, виробника, дати виготовлення, терміну придатності, умов зберігання, поживної та енергетичної цінності, посилання на нормативно-технічну документацію.  тип упаковки – вакуумна упаковка | шт. | 600 | 1 |
| 4. | Шпроти в олії, ж/б, вагою не менше 150 грам.  Шпроти повинні відповідати ДСТУ/ТУ/ГСТУ Консерви рибні шпроти в олії повинні відповідати нормативному документу на цей вид продукції, Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та іншим вимогам законодавства в сфері обігу харчових продуктів.  тип упаковки – жерстяна банка. | шт. | 600 | 1 |
| 5. | Хрін з буряком, вагою 130 грам.  Хрін з буряком повинен відповідати  ДСТУ/ТУ/ГСТУ. Тип упаковки - дой-пак поліетилен. | шт. | 600 | 1 |
| 6. | Цукерки Ko-Ko Choco White, вагою 0,5 кг.  Цукерки повинні відповідати ДСТУ/ТУ/ГСТУ, тип упаковки - поліетиленовий пакет. | шт. | 600 | 1 |
| 7. | Яйця курячі в картонному контейнері по 10 штук.  Маркування категорій яєць за масою : яйця категорії С1.  Повинні відповідати ДСТУ/ТУ/ГСТУ.  Яйце куряче у шкарлупі, першої категорії (С1), шкарлупа має бути чиста, непошкоджена, без видимих змін структури, без слідів крові чи посліду, біла або коричнева.  Запах вмісту яйця природний, без стороннього затхлого чи гнилісного запаху. Білок чистий, щільний, світлий, прозорий, без будь яких сторонніх домішок.  Яйця курячі постачаються у споживчій тарі (пакуванні), що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність і збереження шкарлупи яєць, їх товарний вигляд, а також якість та безпеку під час транспортування.  Тип упаковки - картонний контейнер по 10 штук. | Контейнер (містить 10 шт. яєць) | 600 | 1 |
| 8. | Сир твердий, жирністю не менше 50 %, вагою 200 грам.  Товар повинен відповідати ДСТУ/ТУ/ГСТУ.  Зовнішній вигляд - поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покривом, який щільно прилягає до поверхні сиру. Смак і запах - специфічний сирний, без сторонніх присмаків і запахів. Дозволено наявність присмаку пастеризації. Колір - однорідний за всією масою. Без хімікатів та консервантів, стороннього запаху та смаку, без цвілі, плісняви, гнилі.  Тип упаковки - вакуумна упаковка. | шт. | 600 | 1 |
| 9. | Паски вагою по 0.5 кг з борошна вищого сорту, пакування штучне з вітальною листівкою, (зразок листівки буде надано переможцю).  Повинен відповідати ДСТУ/ТУ/ГСТ.  Товар повинен мати термін придатності на момент поставки Замовнику не менше 90% від загального терміну зберігання. Товар при поставці повинен супроводжуватись декларацією виробника (якісними посвідченнями), накладною та іншими документами, які свідчать про його походження та якість. Товар повинен бути упакований Постачальником таким чином, щоб не допустити псування, забруднення чи втрати його зовнішнього вигляду. Товар повинен передаватися Замовнику в упаковці підприємства виробника, яка не повинна бути деформованою або пошкодженою. | шт. | 600 | 1 |

**Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції Учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, Учаснику необхідно надати наступні документи:**

1. В складі тендерної пропозиції - пояснювальну записку з описом якісних та функціональних характеристик товару, його екологічної чистоти та країну походження (назва; країна походження; повна назва виробника та його адреса; основні характеристики, у тому числі відповідність товару стандартам, що визначені відповідними ДСТУ; вид розфасовки (тару)).

2. При поставці товару надаються оригінали (або копії) декларації виробника або сертифікату/посвідчення якості на кожний продукт, що входить до складу запропонованого учасником продуктового набору.