Обгрунтування технічнічних та якісних вимог
до предмета закупівлі
***Добовий польовий набір продуктів - 500 наборів (2 раціони по 150 наборів, 1 раціон 200 наборів), повсякденний набір сухих продуктів - 3300 набори* по коду ДК 021:2015 «15890000-3 Продукти харчування та сушені продукти різні»**

Строк поставки товару до чотирнадцяти календарних днів з моменту подання заявки Замовником (за номером телефону постачальника та/або електронній адресі, зазначеним у договорі) спецтранспортом постачальника та за його рахунок на адресу замовника: м. Львів, вул. Клепарівська 35, завантаження та вивантаження товару здійснюється представниками постачальника. *(Учасник у складі пропозиції надає довідку довільної форми/гарантійний лист за підписом керівника/уповноваженої особи, завірена/ий печаткою, за наявністю).*

Товар повинен постачатися транспортним засобом згідно вимог нормативно-правових актів, у т.ч. санітарних правил та з дотриманням вимог щодо сумісності продуктів харчування. (*Учасник у складі пропозиції надає довідку довільної форми/гарантійний лист за підписом керівника/уповноваженої особи, завірена/ий печаткою, за наявністю*).

Якість кожної партії товару, упаковка/фасування та інші технічні умови повинні відповідати діючим (на дату поставки) ДСТУ або ТУ (табл.1 та 3). (*Учасник у складі пропозиції надає довідку довільної форми/гарантійний лист за підписом керівника/уповноваженої особи, завірена/ий печаткою, за наявністю*).

Учасник у складі Тендерної пропозиції надає посвідчення про якість[1] або декларацію виробника[2], що підтверджує якість товару та його відповідність санітарно-гігієнічним нормам *(копія документу, завіреного печаткою (за наявністю) та підписом керівника/уповноваженої особи).* Документ повинен містити копії чи посилання на протоколи випробувань чи сертифікати, або іншу інформацію, що надається компетентною юридичною особою, що підтверджують відповідність вимогам діючого на момент подання тендерної пропозиції та/або поставки ДСТУ або ТУ.

Всі поставленні товари повинні відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР, (з змінами та доповненнями), встановленим санітарно-гігієнічним нормам, нормам стандартизації і сертифікації, встановленим/зареєстрованим нормативним актам діючого законодавства, які передбачають застосування заходів із захисту довкілля та вимогам тендерної документації (*Учасник у складі пропозиції надає довідку довільної форми/гарантійний лист за підписом керівника/уповноваженої особи, завірена/ий печаткою, за наявністю*).

[1]Посвідчення про якість повинно містити дані досліджень (випробувань) зразків, найменування лабораторії чи посилання на документ, який надається в результаті випробувань (протокол, сертифікат, тощо).

[2]Декларація виробника (постачальника) повинна бути видана Учаснику процедури закупівлі/або не повинна містити конкретного адресата та містити дані про експертний висновок/сертифікат відповідності або інформацію відповідно чинного ДСТУ.

Строк придатності товару повинен відповідати строку визначеному ДСТУ та/або ТУ на цей вид товару і становити не менше 90% від терміну зберігання даного виду товару та складати не менше 18 місяців від дня поставки його на склад Замовника (*Учасник у складі пропозиції надає довідку довільної форми/гарантійний лист за підписом керівника/уповноваженої особи, завірена/ий печаткою, за наявністю*).

І. ДОБОВИЙ ПОЛЬОВИЙ НАБІР ПРОДУКТІВ

№ з/п	Найменування частини предмету закупівлі	Вимоги Замовника згідно яких виготовляються товари	Потреба, наборів	Термін постачання
1	Добовий польовий набір продуктів	норма № 15, затверджена постановою Кабінету Міністрів України від 29.03.2002 № 426	500 *(2 раціони по 150 наборів, 1 раціон 200 наборів)*	протягом 2021 року (14 календарних днів з моменту подання заявки Замовником)

Набори продуктові за калорійністю та складом повинні відповідати вимогам, які визначені Нормою харчування №15 – добовий польовий набір продуктів встановленою Постановою КМУ від 29.03.2002 №426 (зі змінами), герметично запакований в індивідуальну поліетиленову упаковку, що закупорюється методом термічної пайки.

Добовий польовий набір продуктів повинен комплектуватися з харчових продуктів, якість, тара та упаковка яких відповідає вимогам чинних державних стандартів, що має підтверджуватись відповідними документами.

Добовий польовий набір продуктів №15 – 500 к-т:
Раціон №4 - 150 к-т;
Раціон №5 – 150 к-т;
Раціон №7- 200 к-т.

Добові польові набори продуктів комплектуються продовольством свіжого виробництва у відповідності до таблиці № 1.

Таблиця 1

№з/п	Найменування комплектуючих продуктів		Раціон сніданку, грамів	Раціон обіду, грамів	Раціон вечері, грамів	Кількість грам на одну добу	Позначення нормативного документа	Розфасовка
1	Галет з борошна пшеничного першого сорту		50	50	50	150	ДСТУ 4429:2017 або ТУ виробника	3 пачки по 50 г
2	Сухарі з борошна пшеничного першого сорту або з борошна житнього оббивного		-	50	50	100	ДСТУ 7041:2009, ГОСТ 686-83 або ТУ виробника	2 пачки по 50 г
3	Готова до вживання перша	борщ з м'ясом або супи з м'ясом	-	500	-	500	ТУ виробника	1 реторт-упаковка 500 г
4	Готова до вживання друга страва	каші з м'ясом або овочі з м'ясом	350	350	350	1050	ТУ виробника	3 реторт-упаковки по 350 г
5	Кава розчинна		2	-	-	2	ДСТУ 4394:2005 або ТУ виробника	1 стік 2 г
6	Чай		-	2	2	4	ДСТУ 7174:2010 або ТУ виробника	2 пакетика по 2 г
7	Цукор		10	10	10	30	ДСТУ 4623:2006/ГОСТ 31361-2008 (ГОСТ 31361-2008,IDT) або ТУ виробника	3 стіка по 10 г
8	Мед натуральний		-	-	20	20	ДСТУ 4497:2005 або ТУ виробника	1 стік 20 г
9	Джем фруктовий (в асортименті)		-	20	-	20	ДСТУ 4900:2007 або ТУ виробника	1 стік 20 г

10	Перець чорний мелений	-	0,3	-	0,3	ДСТУ ISO 959-1:2008 або ТУ виробника	1 стік 0,3 г
11	Сіль	1	1	1	3	ДСТУ 3583:2015 або ТУ виробника	3 стіка по 1 г
12	Ложка столова пластикова одноразова	1	1	1	3	ТУ виробника	штук
13	Серветка гігієнічна волога	1	1	1	3	ТУ виробника	штук
14	Серветка паперова	1	1	1	3	ТУ виробника	штук

Готові перші та другі страви фасують в пакети , виготовлені з багатошарової ламінованої реторт плівки, з вимогами що до складу (PET12+ AL9+ OPA15+ PP80) та загальною товщиною не менше 116 мен+-10% , вітчизняного або імпортного виробництва, що дозволений до використання у встановленому порядку.

Готові перші та другі страви, що будуть входити до складу наборів продуктових згідно з Нормою №15 «добовий польовий набір продуктів», повинні відповідати таким показникам якості:

Готові перші та другі страви виготовлені методом стерилізації (консерви) мають бути повністю готові для вживання та не потребувати додавання будь-яких додаткових речовин (води, олії, бульйону тощо).

Готові перші страви повинні фасувати у реторт-пакет типу «дой-пак», масою – 500г +-15г.

Готові другі та м’ясні страви допускається фасувати в реторт-пакети типу «саше». Другі страви масою – 350г +- 3%, м'ясні страви масою -200г +- 3%.

Реторт-пакети повинні мати матове покриття, кольору темно-зелених відтінків. Бокові шви реторт-пакету повинні бути не менше 6 мм, ширина спайки швів над лінією розкриття не менше 10 мм.

Перші страви мають бути приготовлені на м’ясному або м'ясо-кістковому бульйоні. Вміст м’ясної сировини (м’яса курки або свинини) у перших стравах має бути не менше 50 грам. Зміст овочів, круп та інших інгредієнтів – відповідно до рецептури виробника. Масова доля сухих речовин – не менше 10%; Масова доля жиру – не більше 8%; Масова доля кухонної солі – не більше 1,7%.

До складу других страв закладається м’ясна сировина згідно заявленого на етикетці виду, а саме:

не менше 86 г м’якоті - для страв з свининою;

не менше 74 г м’якоті – для страв з яловичиною;

не менше 86 г м’якоті - для страв з м’ясом птиці;

Вміст овочів, овочів, круп та інших інгредієнтів у других стравах – відповідно до рецептури виробника.

Не допускається вміст костей, шкіри, хрящів та грубої з’єднувальної тканини. Масова доля жиру у других стравах – не більше 12%. Масова доля білків - не менше 5% для страв зі свининою та яловичиною, та не менше 6 % для страв з м’ясом птиці; Масова доля кухонної солі – не більше 1,7%;

Використання будь-яких хімічних добавок, в тому числі але не виключно, ароматизаторів, консервантів, підсилювачів смаку або барвників тощо у перших та других

готових стравах не допускається.

Кожний набор має бути розподілений на три прийоми їжі згідно раціону зазначеного в таблиці (вимога норми №15 Постанови КМУ від 29.03.2002. №426), кожен з яких повинен бути упакований в індивідуальний поліетиленовий пакунк, що закупорюється методом термічної пайки. Кожний пакунок з набором продуктів на один прийом їжі повинен містити маркування із зазначенням прийому їжі (сніданок, обід або вечеря) та перелік складових. Пакувальний матеріал має бути призначений для харчової промисловості та бути дозволений до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

Набір продуктовий комплектується продовольством свіжого виробництва.

Критерієм граничного стану набору продуктового вважається його герметичність та термін придатності комплектуючих. Термін зберігання набору продуктового визначається мінімальним терміном придатності комплектуючих продуктів харчування.

Набір продуктовий повинен бути стійким (не втрачати своїх якостей) до вологи, гниття, витримувати тривалий вплив води, грибків,сонячних променів.

Конструкція набору продуктового повинна бути максимально зручною для користування в польових умовах.

Поверхня виробів повинна бути гладкою, без забруднень, механічних пошкоджень у вигляді переломів, вм'ятин, тріщин, надривів та наскрізних отворів

Транспортне маркування повинне відповідати вимогам ГОСТу 14192. На етикетці типографським способом повинно бути зазначено:

- найменування продукції;
- номер технічних умов;
- адреса виробника;
- тара;
- кількість наборів у ящику (шт.);
- дата виготовлення та термін придатності.

Набори продуктові повинні пакуватися в картонні коробки з три-п'ятишарового гофрованого картону по 5 наборів (5 сніданків + 5 обідів +5 вечерь).

Термін придатності всіх інгредієнтів на момент постачання повинен складати не менше 18 місяців.

Раціон №4

Найменування	**Одиниця виміру**	**Раціон сніданку**	**Раціон обіду**	**Раціон вечері**	**Всього**
Галети з борошна пшеничного першого сорту	пачка/г	50	50	50	**3/150**
Сухарі з борошна пшеничного першого сорту	пачка/г			50	**1/50**
Сухарі з борошна житнього оббивного	пачка/г		50		**1/50**
Суп гречаний на м'ясному чи м'ясо-кістковому бульйоні з м'ясом свинини	реторт-пакет/г		500		**1/500**
Квасоля з овочами та м'ясом яловичини	реторт-пакет/г	350			**1/350**

Каша ячна з м'ясом курки	реторт-пакет/г		350		**1/350**
Каша рисова з м'ясом свинини	реторт-пакет/г			350	**1/350**
Кава натуральна розчинна (порошкоподібна)	стік/г	2			**1/2**
Чай	пакетик /г		2	2	**2/4**
Цукор	стік/г	10	10	10	**3/30**
Мед натуральний	стік/г			20	**1/20**
Джем з чорної смородини	стік/г		20		**1/20**
Перець чорний мелений	стік/г		0,3		**1/0,3**
Сіль	стік/г	1	1	1	**3/3**
Ложка пластикова столова одноразова	упаковка/шт.	1	1	1	**3/3**
Серветка паперова	упаковка/шт.	1	1	1	**3/3**
Серветка гігієнічна волога	упаковка/шт.	1	1	1	**3/3**
МАСА БРУТТО	**г**	**427**	**1035**	**516**	**2023**

Раціон №5

Найменування	**Одиниця виміру**	**Раціон сніданку**	**Раціон обіду**	**Раціон вечері**	**Всього**
Галети з борошна пшеничного першого сорту	пачка/г	50	50	50	**3/150**
Сухарі з борошна пшеничного першого сорту	пачка/г			50	**1/50**
Сухарі з борошна житнього оббивного	пачка/г		50		**1/50**
Борщ на м’ясному чи м'ясо-кістковому бульйоні з м’ясом яловичини	реторт-пакет/г		500		**1/500**
Каша гречана з м'ясом кур	реторт-пакет/г	350			**1/350**
Квасоля з овочами та м'ясом курки	реторт-пакет/г		350		**1/350**
Каша перлова з м'ясом яловичини	реторт-пакет/г			350	**1/350**

Кава натуральна розчинна (порошкоподібна)	стік/г	2			**1/2**
Чай	пакетик/г		2	2	**2/4**
Цукор	стік/г	10	10	10	**3/30**
Мед натуральний	стік/г			20	**1/20**
Джем яблучний	стік/г		20		**1/20**
Перець чорний мелений	стік/г		0,3		**1/0,3**
Сіль	стік/г	1	1	1	**3/3**
Ложка пластикова столова одноразова	упаковка/шт.	1	1	1	**3/3**
Серветка паперова	упаковка/шт.	1	1	1	**3/3**
Серветка гігієнічна волога	упаковка/шт.	1	1	1	**3/3**
МАСА БРУТТО	**г**	**427**	**1035**	**516**	**2023**

Раціон №7

Найменування	**Одиниця виміру**	**Раціон сніданку**	**Раціон обіду**	**Раціон вечері**	**Всього**
Галети з борошна пшеничного першого сорту	пачка/г	50	50	50	**3/150**
Сухарі з борошна пшеничного першого сорту	пачка/г			50	**1/50**
Сухарі з борошна житнього оббивного	пачка/г		50		**1/50**
Суп гороховий на м’ясному чи м'ясо-кістковому бульйоні з м'ясом свинини	реторт-пакет/г		500		**1/500**
Каша пшенична з м'ясом курки	реторт-пакет/г	350			**1/350**
Каша гречана з м'ясом яловичини	реторт-пакет/г		350		**1/350**
Каша рисова з м'ясом свинини	реторт-пакет/г			350	**1/350**
Кава натуральна розчинна (порошкоподібна)	стік/г	2			**1/2**
Чай	пакетик/г		2	2	**2/4**

Цукор	стік/г	10	10	10	**3/30**
Мед натуральний	стік/г			20	**1/20**
Джем з чорної смородини	стік/г		20		**1/20**
Перець чорний мелений	стік/г		0,3		**1/0,3**
Сіль	стік/г	1	1	1	**3/3**
Ложка пластикова столова одноразова	упаковка/шт.	1	1	1	**3/3**
Серветка паперова	упаковка/шт.	1	1	1	**3/3**
Серветка гігієнічна волога	упаковка/шт.	1	1	1	**3/3**
МАСА БРУТТО	**г**	**427**	**1035**	**516**	**2023**

2. Документи, які підтверджують відповідність запропонованого товару:

- документ (документи), що підтверджує (підтверджують) якість та безпеку товару: копію сертифікату (паспорту) або декларації про відповідність/якості або іншій подібний документ, що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов'язковими на території України нормами і правилами;

- учасник гарантує, що готові перші та другі страви, що будуть входити до складу наборів продуктових згідно з Нормою №15 «добовий польовий набір продуктів», відповідають показникам якості, які вимагаються Замовником в Додатку 3 до Оголошення (надати скан-копію гарантійного листа).

ВИМОГИ ДО КОМПЛЕКТУВАЛЬНИХ СКЛАДОВИХ
ДОБОВОГО ПОЛЬОВОГО НАБОРУ ПРОДУКТІВ:

1. Галети з борошна пшеничного першого сорту відповідають чинній нормативній документації, технічні вимоги яких не суперечать граничним нормам вимог ДСТУ 4429:2017.

Сухарі з борошна пшеничного першого сорту або з борошна житнього оббивного, нарізані брусочками або іншої форми зручної до вживання, відповідають вимогам чинної нормативної документації, технічні вимоги яких не суперечать нормам вимог ДСТУ 7041:2009.

Галети та сухарі порційно фасують масою нетто 50 г в повітронепроникні пакувальні матеріали, пакети полімерні або з алюмінієвої фольги з лаковим покриттям, металізованої плівки з нанесеним кольорового покриття не яскравих відтінків або матеріали аналогічної якості, для харчової промисловості згідно з чинними нормативними документами, які дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України, що забезпечує збереження продукції під час транспортування та зберігання.

Термін придатності не менше 18 місяців з дати виробництва.

2. Готові до вживання перші, другі та м'ясні страви, виготовлені методом стерилізації, повністю готові до вживання, не потребуючи додавання будь-яких додаткових речовин (води, олії, бульйону, спецій тощо) чи додаткової термічної обробки, окрім розігріву.

Готові страви виготовлені відповідно до рецептури виробника, з дотриманням санітарних норм та правил, затверджених у встановленому порядку. У готових стравах не дозволено наявність сторонніх та мінеральних домішок.

Готові перші страви виготовлені на м'ясному чи м'ясо-кістковому бульйоні, вміст м'яса відповідного виду, не менше 10% (50 г) від маси готової страви, нарізаного кубиками або шматочками 12-16 мм на розрізі, без хрящів, судинних пучків і грубої сполучної тканини.

Вміст густої частини становить не менше 50% (250 г) від маси готової страви, масова частка сухих речовин для борщу з м'ясом від 20% до 25 %, для супу круп'яного або овочевого з м'ясом не менше 25%, масова частка жиру від 3,5% до 8,0%, масова часка кухонної солі у межах 1,5% – 2,5 %.

Готові до вживання другі страви, окрім певного виду крупи, овочів та інших інгредієнтів, містять не менше 20% м'яса яловичини, не менше 24% м'яса свинини та м'яса птиці, від маси готової страви, м'ясо шматочками не розварене 12-16 мм на розрізі, без хрящів, судинних пучків і грубої сполучної тканини. Масова частка жиру від 3,0% до 10,0%, масова частка білку не менше 5%, масова частка кухонної солі від 1,0% до 2,0%.

Готові страви повинні бути фасовані не менше ніж в чотирьохшаровий реторт-пакет типу «Дой-пак», або аналог, згідно з вимогами чинної нормативної документації вітчизняного або імпортного виробництва, що дозволений до використання у встановленому порядку.

Реторт-пакет типу «Дой – пак» повинен мати:

- захисне покриття зеленого кольору;
- закруглені краї упаковки;
- направлений розрив впродовж верхнього краю упаковки;
- мати місця надриву з обох боків упаковки.
- ширина - не більше 210 мм;
- висота – не більше 210 мм;
- бокові шви спайки – не менше 6 мм;
- ширина спайки над лінією розкриття – не менше 10 мм.

Виготовлені готові страви, повинні пройти процес витримки (інкубації) впродовж двох тижнів.

Термін придатності готових страв не менше 18 місяців з дати виробництва.

3. Кава натуральна розчинна порошкоподібна, відповідає вимогам ДСТУ 4394:2005. Кава порційно фасована масою нетто по 2,0 г у стіки з пакетів із комбінованих матеріалів на основі алюмінієвої фольги або металізованої плівки, або іншого водо та повітронепроникного пакувального матеріалу, що дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України та забезпечує збереження продукції під час транспортування та зберігання.

Термін придатності не менше 18 місяців з дати виробництва.

4. Чай чорний повинен відповідати вимогам ДСТУ 7174:2010.

Чай порційно фасують масою нетто по 2 г у пористий пакетик одноразової заварки, що не розмокає. До пакетика прикріплена віскозна, бавовняна або з іншого матеріалу нитка, що дозволена до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України. Пакет вкладений у зовнішній захисний пакетик із паперу для етикеток або герметичний пакетик із багатошарового комбінованого матеріалу, що дозволений до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України та забезпечує збереження продукції під час транспортування та зберігання.

Термін придатності не менше 18 місяців з дати виробництва.

5. Цукор білий кристалічний, порційно фасований у стіки масою нетто по 10 г або по 5 г, відповідає вимогам ДСТУ 4623:2006.

Термін придатності не менше 18 місяців з дати виробництва.

6. Мед натуральний вищого ґатунку, відповідає вимогам ДСТУ 4497:2005, джем фруктовий в асортименті відповідає вимогам ДСТУ 4900:2007.

Мед, джем, фасують порційно масою нетто 20 г у стіки, що виготовлені з плівки поліпропіленової або з плівки полімерної багатошарової і комбінованої згідно з чинними нормативними документами, або з матеріалів аналогічної якості, які дозволені до використання і контакту з харчовими продуктами центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України.

Термін придатності не менше 18 місяців з дати виробництва, для меду з дати пакування в стіки.

7. Перець чорний мелений відповідає вимогам ДСТУ ISO 959-1:2008, порційно фасований у стік масою нетто 0,3 г. Сіль відповідає вимогам ДСТУ 3583:2015, порційно фасована у стіки масою нетто 1 г.

Термін придатності не менше 18 місяців з дати виробництва.

8. Набір одноразового посуду (ложка і серветка паперова), Ложка пластикова столова одноразова виготовлена з високоякісного пластику, дозволених до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України. Серветка паперова виготовлена з високоякісної целюлози, двошарова, білого кольору та розміром не менше 240х240 мм.

9. Серветка гігієнічна волога. Основу просоченої вологої серветки становить багатокомпонентний склад з антибактеріальними властивостями без вмісту спирту. Кожна серветка окремо упакована у полімерну, герметично запаяну плівку, що дозволена до застосування у встановленому порядку.

Добовий польовий набір продуктів упаковується в пакети або рукави з поліетиленової плівки М, захисного кольору, при цьому кожний прийом їжі в окремий пакет відповідно до таблиці.

Термін придатності наборів встановлюється за мінімальним терміном придатності складових набору та не повинен бути меншим ніж 18 місяців від дати поставки на склад Замовника.

ПАКУВАННЯ ТА МАРКУВАННЯ ДОБОВИХ ПОЛЬОВИХ НАБОРІВ ПРОДУКТІВ

Набори та раціони упаковують в пакети з поліетиленової плівки марки М, захисного кольору, рукав відповідно діючого ДСТУ, а якщо його не встановлено, ТУ виробника, дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України на використання і контакт з харчовими продуктами.

Готові до вживання страви, сипучі та пастоподібні комплектуючі добового польового набору фасуються в реторт-пакети, стіки або пакети з плівки методом термоформування фасувальними машинами відповідно до ТУ У 30264313-01-2000 або упаковку, яка розроблена виробником для відповідного продукту, що підлягає упакуванню.

Добові польові набори продуктів повинні пакуватися в картонні коробки за раціонами по 5 наборів одного раціону у кожній коробці з картону. Картонні коробки для пакування добових польових наборів продуктів повинні відповідати вимогам діючих державних стандартів, а за їх відсутності, ТУ виробника.

Маркування кожної картонної коробки виконується наклеюванням етикетки на один з її боків. На етикетці типографським способом фарбою чорного кольору має бути зазначено:

- найменування та місцезнаходження і номер телефону виробника, фактичну адресу потужностей (об'єкта) виробництва;
- найменування (у т.ч. номер раціону) та кількість продукції;
- умови зберігання;
- номер партії виробництва;
- номер технічних умов.
- дата виготовлення та терміни придатності.

На всі матеріали та комплектуючі повинні бути відповідні сертифікати.

Всередину герметично запакованого рукава з поліетиленової плівки вкладається повний перелік комплектуючих одиниць харчових продуктів, що входять до складу добового польового набору продуктів.

Кожна окрема одиниця комплектуючих продуктів, що входить до складу добового польового набору продуктів, повинна мати маркування відповідно до вимог діючих нормативних документів на конкретний вид продукту.

Термін зберігання кожного з комплектуючих набору продуктів наноситься поліграфічним шляхом продавлення або термоформування на його упакування.

Для більш зручного індивідуального транспортування добового польового набору продуктів в пакеті або рукаві робиться висічка (отвір для руки).

Добовий польовий набір продуктів повинен бути стійким (не втрачати своїх якостей) до вологи, гниття, витримувати тривалий вплив води, грибків, бути стійким до тривалого впливу сонячних променів.

Поверхня виробів повинна бути гладкою, без забруднень, механічних пошкоджень у вигляді переломів, вм'ятин, тріщин, надривів та наскрізних отворів.

На поверхні виробів допускаються незначні напливи та сліди від формуючих елементів, що не погіршують якість та зовнішній вигляд.

Зберігання добового польового набору продуктів повинно здійснюватися при температурі від 0ºС до +20ºС та відносній вологості не більше 70%.

Критерієм граничного терміну зберігання добового польового набору продуктів вважається його герметичність та термін придатності комплектуючих. Термін зберігання добового польового набору продуктів визначається мінімальним терміном придатності комплектуючих продуктів харчування.

ІІ. ПОВСЯКДЕННІ НАБОРИ СУХИХ ПРОДУКТІВ

№ з/п	Найменування частини предмету закупівлі	Вимоги Замовника згідно яких виготовляються товари	Кількість, наборів	Термін постачання
1	Повсякденний набір сухих продуктів	норма № 10, затверджена постановою Кабінету Міністрів України від 29.03.2002 № 426	3300	протягом 2021 року (14 календарних днів з моменту подання заявки Замовником)

Повсякденний набір сухих продуктів складається із компонентів, які визначені нормою харчування № 10 (Постанова КМУ № 426 від 29.03.2002) і герметично запаковані в рукави поліетиленовою плівкою.

Повсякденні набори сухих продуктів повинні комплектуватись з харчових продуктів якість, маркування, тара та упаковка яких відповідає вимогам чинних державних стандартів, що повинно підтверджуватись відповідними документами.

Повсякденні набори сухих продуктів комплектуються продовольством свіжого виробництва у відповідності до таблиці № 3.

Таблиця № 3.

№ з/п	Найменування комплектуючих продуктів	Позначення нормативного документа	Кількість	Розфасовка
1	Галети з борошна пшеничного першого сорту	ДСТУ 4429:2017	300 г	Шість пачок по 50 г
2	Консерви м’ясо-рослинні в асортименті: «Каша перлова з яловичиною» «Каша гречана з яловичиною»	ДСТУ 4607:2006	650 г	По одній металевій банці зазначених страв (кришка типу «Easyopen») по 325 г
3	Консерви м’ясні (сніданки м’ясні вищого сорту)	ДСТУ 4449:2005	325 г	Одна металева банка (кришка типу «Easyopen») 325 г
4	Консерви м’ясні (паштети печінкові)	ДСТУ 7050:2009	100 г	Одна металева банка (кришка типу «Easyopen») 100 г
5	Мед натуральний	ДСТУ 4497:2005	40 г	Один стік40 г
6	Кава розчинна	ДСТУ 4394:2005	2 г	Один стік 2 г
7	Чай чорний натуральний	ДСТУ 7174:2010	4 г	Два пакети по 2 г
8	Цукор	ДСТУ 4623:2006	90 г	Три пакети по 30 г
9	Серветки гігієнічні вологі	ТУ виробника	3 шт.	Кожна в окремій упаковці
10	Серветки паперові	ТУ виробника	3 шт.	Кожна в окремому пакеті

Повсякденний набір сухих продуктів на кожний прийом їжі упаковується в окремі рукава з поліетиленової плівки за діючою нормативною документацією з логотипом «Сніданок», «Обід», «Вечеря» відповідно до таблиці № 4.

Таблиця № 4.

№ з/п	Найменування комплектуючих продуктів	Одиниця виміру	Сніданок	Обід	Вечеря	Всього штук/грам
1	Галети з борошна пшеничного першого сорту	пачка/ грам	2/50	2/50	2/50	6/300
2	Консерви м'ясо-рослинні: «Каша перлова з яловичиною» «Каша гречана з яловичиною»	банка/ грам	1/325	-	1/325	2/650
3	Консерви м'ясні (сніданки м'ясні вищого сорту)	банка/ грам	-	1/325	-	1/325
4	Консерви м'ясні (паштети печінкові)	банка/ грам	1/100	-	-	1/100
5	Мед натуральний	стік/ грам	-	-	1/40	1/40
6	Кава розчинна	стік/ грам	1/2	-	-	1/2
7	Чай чорний натуральний	пакетик/ грам	-	1/2	1/2	2/4
8	Цукор	пакетик/ грам	1/30	1/30	1/30	3/90
9	Серветки гігієнічні вологи	упаковка /штук	1/1	1/1	1/1	3/3
10	Серветки паперові	пакетик/ штук	1/1	1/1	1/1	3/3
ВСЬОГО:		грам	557	457	497	1511

Набори упаковують в пакети з поліетиленової плівки марки М, захисного кольору, рукав відповідно діючого ДСТУ, а якщо його не встановлено, ТУ виробника, дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України на використання і контакт з харчовими продуктами.

Маркування повсякденного набору сухих продуктів повинно бути нанесено типографським способом державною мовою та містити наступну інформацію:

- найменування та місцезнаходження і номер телефону виробника, фактичну адресу потужностей (об'єкта) виробництва;
- найменування продукції;
- повний перелік комплектуючих одиниць харчових продуктів, що входять до складу повсякденного набору сухих продуктів, із зазначенням їх кількості;
- рекомендації щодо добового раціону;
- умови зберігання;
- калорійність (жири, білки, вуглеводи);
- дані про відсутність ГМО;
- номер партії виробництва;
- номер технічних умов.

Кожна окрема одиниця комплектуючих продуктів, що входить до складу повсякденних наборів сухих продуктів, повинна мати маркування відповідно до вимог діючих нормативних документів на конкретний вид продукту, а термін зберігання наноситься поліграфічним шляхом продавлення або термоформування.

Всередину герметично запакованого рукава з поліетиленової плівки вкладається повний перелік комплектуючих одиниць харчових продуктів, що входять до складу повсякденного набору сухих продуктів.

Для більш зручного індивідуального транспортування повсякденного набору сухих продуктів до зовнішнього рукава прикріплюється пластмасова ручка або робиться висічка в рукаві (отвір для руки).

Повсякденний набір сухих продуктів повинен бути стійким (не втрачати своїх якостей) до вологи, гниття, витримувати тривалий вплив води, грибків.

Повсякденний набір сухих продуктів повинен бути стійким до тривалого впливу сонячних променів.

Зберігання повсякденного набору сухих продуктів повинно здійснюватися при температурі від 0ºС до +20ºС та відносній вологості не більше 75%.

Сипучі та пастоподібні комплектуючі повсякденного набору сухих продуктів фасуються в стіки або пакети з плівки методом термоформування фасувальними машинами відповідно до ТУ У 30264313-01-2000, або упаковку, яка розроблена виробником для відповідного продукту, що підлягає упакуванню.

З'єднання пакувального рукава повинно бути виконане методом термоформування.

Поверхня виробів повинна бути гладкою, без забруднень, механічних пошкоджень у вигляді переломів, вм'ятин, тріщин, надривів та наскрізних отворів.

На поверхні виробів допускаються незначні напливи та сліди від формуючих елементів, що не погіршують якість та зовнішній вигляд.

Повсякденні набори сухих продуктів повинні пакуватися в картонні коробки по 5 наборів в кожній коробці. Картонні коробки для пакування повсякденних наборів сухих продуктів повинні відповідати вимогам діючих державних стандартів, а за їх відсутності, ТУ виробника.

Маркування кожної картонної коробки виконується наклеюванням етикетки на один з її боків. На етикетці типографським способом фарбою чорного кольору має бути зазначено:

- найменування та місцезнаходження і номер телефону виробника, фактичну адресу потужностей (об'єкта) виробництва;
- найменування та кількість продукції;
- умови зберігання;
- номер партії виробництва;
- номер технічних умов.
- дата виготовлення та терміни придатності.

Критерієм граничного терміну зберігання повсякденного набору сухих продуктів вважається його герметичність та термін придатності комплектуючих. Термін зберігання повсякденного набору сухих продуктів визначається мінімальним терміном придатності комплектуючих продуктів харчування.

Термін зберігання кожного з комплектуючих повсякденного набору сухих продуктів на дату поставки на склад замовника повинен становити не менше 90% від терміну зберігання та не менше 18 місяців.