**ДОДАТОК 4**

**до тендерної документації**

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ**

**по предмету закупівлі**

**Продукти харчування**

**(кільце ковбаси 0.4 кг у вакуумній упаковці, шинка 0.3 кг у вакуумній упаковці та**

**грудинка 0.3 кг у вакуумній упаковці вищого сорту) код за ДК 021:2015 – 15130000-8: М’ясопродукти.**

|  |  |
| --- | --- |
| Умови оплати | Післяплата протягом 10 робочих днів з дати поставки конкретної партії товару на склад Покупця. |
| Умови поставки | Поставка товару здійснюється партіями, автомобільним транспортом Постачальника та за його рахунок, місце поставки  29013, Хмельницька область м.Хмельницький  вул. Проскурівського підпілля,32 |
| Строк постачання товару | Постачання дрібними партіями відповідно до заявки Замовника. Термін поставки – поставка здійснюється **12.04.2023, 13.04.2023, 14.04.2023 року.** |
| Гарантійні зобов’язання | Термін придатності Товару на момент постачання повинен бути не менше 80% загального терміну придатності даного Товару, за умови його зберігання відповідно до норм та правил збереження |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Найменування товару | Вимоги до технічних та функціональних характеристик | Од.  вим. | Кількість |  |
| 1. | Шинка 0.3 кг вищого сорту у вакуумній упаковці | 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 та Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», іншим вимогам законодавства в сфері обігу харчових продуктів. 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.  Тара, яка має бути використана для пакування та транспортування товару, повинна бути чистою, сухою, неушкодженою, добре запакованою та не повинна мати стороннього запаху, з відповідним маркуванням. Строк придатності товару повинен становити не менше 80 % від терміну зберігання даного виду товару з дня поставки його на склад Замовника. Загальний термін придатності повиннен бути не менше 20 діб, при температурі, придатній для зберігання даного виду продукції. | кг | 86,7 |  |
| 2. | Кільце ковбаси  0.4 кг вищого сорту у вакуумній упаковці | Ковбаса напівкопчена вищого гатунку. Якість товару повинна відповідати ДСТУ (або ТУ,ТУ.У) або іншим нормативним документам. Без ГМО.  Зовнішній вигляд: поверхня 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, містить шматочки сала, свинини, грудинки, жиру. Смак: приємний, злегка гострий, в міру солоний, з вираженим ароматом прянощів і копчення, з запахом часнику або без нього, без сторонніх присмаків і запахів. Товар має бути без перевищеного вмісту хімічних речовин, товар має бути вітчизняного виробництва, натурального походження. Строк придатності товару повинен становити не менше 80 % від терміну зберігання даного виду товару з дня поставки його на склад Замовника. Загальний термін придатності повиннен бути не менше 20 діб, при температурі, придатній для зберігання даного виду продукції. | кг | 1110,0 |  |
| 3. | Грудинка0.3 кг вищого сорту у вакуумній упаковці | Фасована у вакуумну упаковку,повинна відповідати ТУ У (або ГОСТ, ДСТУ, що діють на території України). 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. Умови зберігання – при температурі від 0 до + 6 ºC, та відносній вологості повітря – 75-78 %. Строк придатності товару повинен становити не менше 20 діб від терміну зберігання даного виду товару з дня поставки його на склад Замовника. Строк придатності товару повинен становити не менше 80 % від терміну зберігання даного виду товару з дня поставки його на склад Замовника. 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. | кг | 832,5 |  |

**Термін поставки – поставка здійснюється 12.04.2023, 13.04.2023, 14.04.2023 року** .**Учасник у складі пропозиції надає гарантійний лист щодо здійснення поставки товару в термін визначений Тендерною документацією.**

На кожну партію поставленого товару обов’язково надається оригінал та/або копія посвідчення про якість та/або декларація виробника в якій обов’язково має бути зазначено номер та дата протоколу випробувань(експертного висновку), виданого відповідною акредитованою лабораторією, щодо оцінки відповідності товару вимогам нормативних документів за показниками які визначаються для приймального та періодичного контролю виробником продукції(органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні та показниками безпеки(токсичні елементи, мікотоксини, антибіотики, пестициди, радіонукліди тощо.)) датованого відповідно до періодичності проведення лабораторного контролю продукту харчування, визначеного нормативними документами(ДСТУ, ГСТУ, ISO, ГОСТ, ТУ) та контролюючими органами у сфері державного контролю та нагляду за харчовими продуктами. На вимогу товароотримувача надавати оригінал та/або копію протоколу випробувань(експертного висновку).

Копії документів мають бути чітко вираженими та такими, що читаються, засвідчені печаткою(за наявності) та підписом.

За наявності ГМО у складі продукту у будь-якій кількості, продукція не підлягає прийманню замовником.

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.1997р. №771/97-ВР(зі змінами), «Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров’я та благополуччя тварин» від 18 травня 2017р. № 2042-VIII(зі змінами), «Про ветеринарну медицину» від 25.06.1992р. №2498-XII(зі змінами), «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення» від 24.02.1994р. №4004-ХІІ(зі змінами), «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» від 06.12.2018р. № 2639-VIII(зі змінами), «Про захист прав споживачів» від 12.05.1991р. № 1023-XII(зі змінами), наказу Міністерства транспорту України від 14.10.1997р. № 363 «Про затвердження Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні»(зі змінами), санітарно-гігігієнічним вимогам на виробництві згідно з законодавством України, іншим вимогам законодавства що регулює основні вимоги щодо безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.

Відповідати правилам приймання які визначаться у нормативних документах на кожний окремий вид харчового продукту згідно ДСТУ, ГСТУ, ISO, ГОСТ, ТУ під час надходження на склад.

Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час доставки.

Оператор ринку(постачальник) повинен забезпечити простежуваність харчового продукту при необхідності(на вимогу замовника) за принципами "крок вперед", "крок назад".

Неякісний, протермінований, з невстановленою датою виготовлення, виробником або іншими порушеннями, що можуть впливати на якість та безпечність харчового продукту, підлягає поверненню з складанням актів та обов’язковій заміні, але всі витрати пов’язані із заміною товару несе постачальник.Учасник у складі своєї пропозиції повинен надати наступні сертифікати: Сертифікат ISO 9001:2015,Сертифікат ISO 22000:2019,

Сертифікати ISO14001:2015,Сертифікати ISO 45001:2019 .

*\* Якщо ця технічна специфікація містить містити 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.*

***Після кожного такого посилання слід вважати наявний вираз «або еквівалент».***