ДОДАТОК 3

**Технічні характеристики**

**код ДК 021:2015 – 15130000-8 М’ясопродукти (сосиськи)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування****товару** | **Опис технічних характеристик** | **Кількість, кг** |
| 1 | Сосиськи в/г | оболонка кишкова. Поверхня – чиста, суха, без пошкодження оболонки. Консистенція – пруга. Вага однієї штуки сосиськи повинна бути не менше 70 грам та не більше 77 грам. Смак і запах – приємний. ДСТУ 4436:2005 | 396 |

**Вимоги щодо предмету закупівлі (товару):**

1. Товар по якості та безпечності повинен відповідати встановленим державним стандартам. Продукція повинна відповідати вимогам, визначеним у цьому додатку та інших розділах тендерної документації. За зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією, продукти харчування повинні відповідати показникам якості. При цьому, якість продукції повинна відповідати діючим на момент проведення закупівель ДСТУ, ГОСТ, ТУ.У, ТУ та/або іншим нормативним документам.

2. Доставка продукції здійснюється спеціалізованим автотранспортом згідно з Санітарними правилами для підприємств продовольчої торгівлі у строк, визначений замовником в договорі про закупівлю. Працівники, що здійснюють доставку товару та вантажно-розвантажувальні роботи, повинні під час постачання товару обов’язково мати при собі особисті медичні книжки з результатами своєчасного проходження обов’язкових медичних оглядів, про що учасник надає у складі пропозиції довідку в довільній формі. Водії та експедитори транспортні, які супроводжують предмет закупівлі під час його перевезення, повинні бути забезпечені санітарним одягом (халатом та рукавицями), про що надається в довільній формі довідка. За недодержання вищезазначених умов Замовник має право відмовитись від прийняття харчових продуктів, та вважати обов’язок здійснення поставки в день та час визначений під час замовлення – невиконаний в повному обсязі.

3. Кожна партія товару повинна відповідати заявці Замовника, та мати супроводжувальні документи, що підтверджують якість товару (висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи та/або копія посвідчення про якість та/або декларація виробника тощо) із зазначенням строку придатності, умов зберігання та температурного режиму, копії вищезазначених документів надати у складі пропозиції. Зміст маркування: назва місцезнаходження виробника, пакувальника, назва місця походження, товарний знак виробника, позначення маси нетто, чи об'єму, склад продукту, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) харчового продукту, строк (термін) придатності, умови зберігання, дата виготовлення (виробництва) і дата пакування (або фасування), на споживчу тару обов'язково наносять кінцеву дату споживання (термін придатності) «вжити до», або дату виробництва та строк придатності продукту.Тара та упаковка товару повинні бути чистими, сухими, без стороннього запаху й порушення цілісності, відповідати діючому санітарно-епідеміологічному законодавству, містити термін та умови придатності харчових продуктів; учасник повинен письмово підтвердити виконання вищезазначених вимог.

4. Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 80% від загального терміну придатності товару.

5. Строки поставки: протягом 2024 року.