**Додаток 1**

**до тендерної документації**

**Технічне завдання**

**«« Рибні консерви та інші рибні страви і пресерви» - код Основного словника національного класифікатора України ДК 021:2015- 15240000-2 «Консерва сардіна в олії, консерва бички в томатному соусі, шпроти»»**

**ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:**

1. Строки постачання: до 31.12.2023 року. Постачання товару здійснюється протягом одного робочого дня з моменту подання замовником заявки на поставку товару. Поставка товару здійснюється окремими партіями не менше 2 разів на тиждень на підставі заявок Замовника.

2. Технічні вимоги:

* продукція харчової промисловості повинна постачатися у спеціальному транспорті з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування.
* термін придатності предмету закупівлі повинен складати на момент поставки не менше 70 % від строку зберігання, який зазначається у супровідній документації на кожну партію товару або на етикетці і вважається гарантійним терміном, який обчислюється від дати виготовлення. У разі поставки товару неналежної якості термін заміни товару Учасником становить 2 дні з моменту з моменту встановлення, що товар не відповідає встановленим якісним характеристикам.

- предмет закупівлі повинен постачатися у спеціальному автотранспорті з дотриманням санітарно-гігієнічних норм, передбачених розділом ХІ «Санітарні вимоги до транспортування харчових продуктів» Санітарних правил для підприємств продовольчої торгівлі СанПиН 5781-91, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування, мати санітарний паспорт.

3. Учасник визначає ціну на предмет закупівлі, який він пропонує постачати за Договором, з урахуванням податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, а також витрат на страхування, транспортування, завантажування, розвантажування та інших витрат, визначених законодавством.

4. Для підтвердження відповідності пропозиції Учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим Замовником, Учасник повинен надати наступні документи:

а) копія сертифікатів відповідності та/або декларації виробника тощо на запропонований предмет закупівлі;

**ЯКІСНІ ВИМОГИ:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Найменування | Одиниці виміру | Кількість | Вид | Умови поставки |
| 1 | Консерва сардіна в олії | кг. | 800 | **Смак повинен бути приємний, властивий консервам даного виду, без стороннього присмаку. Запах – приємний, властивий даному виду консервів, без стороннього запаху. Наявність сторонніх домішок не допускається. Куски чи тушки риби цілі, нерозвалені, правильної форми, із шкірним покровом типового кольору, консистенція – щільна. При обережному перекладанні шматки риби повинні зберігати форму. Недопустиме часткове розламування шматків риби чи тушок дрібних риб. Банка повинна бути герметичною, неушкодженою. Не допускається вміст ГМО.** **В жерстяних банках масою нетто 230 г - 250 г****Товар повинен відповідати вимогам ДСТУ.****Вміст банки, склад продукту, вказаний на упаковці, етикетці повинен відповідати вмісту консервної банки.** **Термін придатності повинен складати на момент поставки не менше 80% до загального терміну придатності до споживання. Товари, що постачаються повинні мати необхідні сертифікати якості виробника, реєстраційне посвідчення та висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, або іншій подібний документ, що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов’язковими на території України нормами і правилами, повинен бути оформлений відповідно до вимог законодавства України** | Спеціалізованим транспортом постачальника  |
| 2 | Консерва бички в томатному соусі | кг | 700 | **Консерва рибна (бички обсмажені, в томатному соусі). Куски чи тушки риб цілі, не розвалені, правильної форми, із шкірним покровом типового кольору, консистенція – щільна. Недопустиме часткове розламування шматків риби чи тушок дрібних риб. Смак і запах приємний, властиві вареній рибі цього виду з присмаком і ароматом прянощів та інших добавок, без сторонніх присмаків і запахів, без ГМО. Їстівна частина рибної консерви більша, ніж весь інший вміст консерви у банці. При обережному перекладанні шматки риби повинні зберігати форму. Маркування, споживче пакування, транспортне пакування, транспортування, зберігання відповідно до діючого законодавства України Рибні консерви виготовлені за технологічною інструкцією з дотриманням санітарних правил, відповідають відповідній нормативній документації. Банки чисті, без деформації, етикетка – ціла, міцно приклеєна, без забруднень з чітким текстом. На поверхні банок не повинно бути темних плям, здуттів. Консерви рибні повинні бути в ж/банках. Фасовка – жестяна банка 0,230 – 0,250 кг.** | Спеціалізованим транспортом постачальника |
| 3 | Шпроти | кг | 800 | **Смак повинен бути приємний, властивий консервам даного виду, без стороннього присмаку. Запах – приємний, властивий даному виду консервів, без стороннього запаху. Наявність сторонніх домішок не допускається. Куски цілі, нерозвалені, правильної форми, із шкірним покровом типового кольору, консистенція – щільна. При обережному перекладанні шматки риби повинні зберігати форму. Недопустиме часткове розламування шматків риби чи тушок дрібних риб. Банка повинна бути герметичною, неушкодженою. Не допускається вміст ГМО.** **В жерстяних банках масою нетто 160г****Товар повинен відповідати вимогам ДСТУ.****Вміст банки, склад продукту, вказаний на упаковці, етикетці повинен відповідати вмісту консервної банки.** **Термін придатності повинен складати на момент поставки не менше 80% до загального терміну придатності до споживання. Товари, що постачаються повинні мати необхідні сертифікати якості виробника, реєстраційне посвідчення та висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, або іншій подібний документ, що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов’язковими на території України нормами і правилами, повинен бути оформлений відповідно до вимог законодавства України** | Спеціалізованим транспортом постачальника |