**ДОДАТОК 2**

*до тендерної документації*

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ**

**на закупівлю**

**«Сардина в олії, ж/б, 240г (код ДК 021:2015: 15241300-2 – Сардини), сардини в томатному соусі ж/б, 240г (код ДК 021:2015: 15241300-2 – Сардини) (код ДК 021:2015: 15240000-2 Рибні консерви та інші рибні страви і пресерви)»**

**Інформація про технічні, якісні та інші характеристики предмета закупівлі**

Фактом подання пропозиції учасник підтверджує відповідність своєї пропозиції технічним, якісним, кількісним, функціональним характеристикам предмета закупівлі та іншим характеристикам предмета закупівлі, що містяться в оголошенні про проведення спрощеної закупівлі та цьому додатку, а також підтверджує можливість поставки товару відповідно до вимог, визначених згідно з умовами оголошення про проведення спрощеної закупівлі.

1. **Детальний опис предмета закупівлі**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва товару** | **Сардина в олії , ж/б, 240г.** |
| **Кількість** | **420,0 кг.** |
| **Характеристика** | **Вид: Консерва**  **Риба: Сардина**  **Тип: в олії**  **Стерилізовано: Так**  **Маса нетто:240г**  **Фасування: ж/б**.  Банки чисті, без деформації, етикетка – ціла, міцно приклеєна, без забруднень з чітким текстом. На поверхні банок не повинно бути темних плям, здуттів. 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. Кількість олійного заливання у межах 10 – 40 % для консервів різних видів, прозоре. Бульйон світлий, прозорий, але припускається помутніння від зважених частинок білка. Смак і запах приємний, властиві вареній рибі цього виду з присмаком і ароматом прянощів та інших добавок, без сторонніх присмаків і запахів. Транспортні послуги, завантаження , розвантаження входить в ціну товару. |
|  | **Сардина в томатному соусі, ж/б, 240г** |
| **Кількість** | **355,0кг.** |
| **Характеристика** | **Вид: Консерва**  **Риба: Сардина**  **Тип: В томатному соусі**  **Стерилізовано: Так**  **Маса нетто:240г**  **Фасування: ж/б**  Банки чисті, без деформації, етикетка – ціла, міцно приклеєна, без забруднень з чітким текстом. На поверхні банок не повинно бути темних плям, здуттів. Куски чи тушки риб цілі, не розвалені, 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. |
| **Місце поставки товару** | **30200, Хмельницька обл., смт. Білогір’я, вул. Миру 1ж** |
| **Строк поставки товару** | **до 31.12.2024 р.** |

1. **Вимоги щодо якості предмета закупівлі**

Товар повинен відповідати діючим стандартам (умовам) України,вимогам діючого санітарного законодавства України,Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР тощо.

1. **Особливі вимоги до предмета закупівлі**

Постачання товару має здійснюватися транспортним засобом, призначеним та обладнаним для перевезення товару, що є предметом закупівлі.

Постачальник забезпечує належне санітарне утримання виробничих приміщень, транспортного засобу, обладнання, інвентаря, а також контролює дотримання працівниками дотримання правил особистої гігієни.

Товар має постачатися окремими партіями згідно замовленнями (заявками) на адресою закладу замовника, що зазначений у заявці. Обсяг кожної партії визначається замовником залежно від фактичної потреби.

При поставці товару повинні надаватися супровідні документи, що передбачені чинним законодавством України та підтверджують його походження, якість, відповідність державним стандартам (умовам).

При прийманні товару обсяг товару має відповідати обсягу, зазначеному у супровідних документах. Приймання товару за кількістю і якістю здійснюється представником замовника.

Маркування повинно містити: назву і адресу виробника, повну назву продукту, його склад , масу нетто, брутто, кінцеву дату споживання або дату виробництва та строк придатності, мікробіологічні показники, умови зберігання і інформаційні дані про харчову цінність 100г продукту

Товар не повинен мати дефектів товарного вигляду. Товар має бути розфасований та упакований таким способом, який дає можливість забезпечити збереження його споживчих властивостей і безпечність під час зберігання, транспортування та реалізації, а також унеможливити фальсифікацію.

Послуги, які обов’язково надає учасник та включає в ціну товару:

1. Здійснення вантажно-розвантажувальних послуг при поставці товару;
2. Доставка товару за адресою: **30200, Хмельницька обл., смт. Білогір’я, вул. Миру 1ж**