**ДОДАТОК 2**

**Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі — технічні вимоги до предмета закупівлі**

Замовник самостійно визначає необхідні технічні характеристики предмета закупівлі з огляду на специфіку предмета закупівлі, керуючись принципами здійснення закупівель та з дотриманням законодавства.

Технічні специфікації не повинні містити 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. У разі якщо таке посилання є необхідним, воно повинно бути обґрунтованим та містити вираз «або еквівалент».

Технічна специфікація повинна містити опис усіх необхідних характеристик товарів, робіт або послуг, що закуповуються, у тому числі їх технічні, функціональні та якісні характеристики.

Обґрунтування необхідності закупівлі даного виду товару— замовник здійснює закупівлю даного виду товару, оскільки вони за своїми якісними та технічними характеристиками найбільше відповідають потребам та вимогам замовника.

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Риба заморожена обезголовлена, патрана:****минтай – 264 кг****хек – 264 кг** | **Технічні вимоги:** виготовлена відповідно до вимог ДСТУ 4378:2005 або ДСТУ 4868:2007 або ТУ за технологічними інструкціями з дотриманням санітарних норм і правил, затверджених в установленому порядку.Сфера використання: для організації харчування дітей **Сумського закладу загальної середньої освіти І-ІІІ ступенів №10 Сумської міської ради** Кожна партія товару поставляється з документами, що підтверджують їх якість та безпеку (посвідчення / декларація виробника про якість, санітарно-гігієнічні висновки тощо). Вміст токсичних елементів, гістаміну та N-нітрозамінів у рибі замороженій не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров’я України. |
| **Органолептичні показники якості:** Риба столова, свіжоморожена, патрана обезголовлена риба, у якої голова з плечовими кістками, нутрощами, лускою, ікрою чи молочком видалена без розрізування по черевцю, згустки крові зачищені. хек, минтай тушка вагою 300-600 грамів.Температура у товщі замороженого продукту під час вивантажування з морозильних установок повинна бути не вища ніж мінус 180С.Зовнішній вигляд блоків риби. Цілі, поверхня рівна, чиста, недеформована. Можуть бути незначні западини на поверхні. Поверхня риби чиста, без згустків чи слідів крові за кольором властива цьому виду риби, для минтая – світло-сріблястого кольору. Потьмяніла срібляста поверхня у хека. Без ознак псування та повторної заморозки. З тонким шаром технічної глазурі.Зовнішні пошкодження: проколи, порізи, зриви шкіри у риб в одній пакувальній одиниці, не більше ніж 10% у хека, не більше ніж 5% у інших риб.Консистенція (після розморожування): туга, властива рибі цього виду.Запах (після розморожування): свіжої риби без стороннього запаху, слабко виражений йодний запах.Наявність сторонніх домішок: не дозволена. |
| **Маркування:** На споживчій (транспортній) тарі повинно бути маркування/ етикетування державною мовою, що містить наступну інформацію: назву підприємства-виробника, пакувальника його адресу і телефон; товарний знак (за наявності); назву продукту; прилеглість до району промислу дозволено зазначити у назві продукту; розмір риби; вид розбирання; вид оброблення; сорт; масу нетто, кг; номер партії; кінцева дата споживання «Вжити до» або дата виробництва та строк придатності; умови зберігання; позначення ДСТУ, ТУ |
| **Фасування/ пакування:** Товар поставляється в споживчій (транспортній) тарі, що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність товару, його товарний вигляд, забезпечує збереження його споживчих властивостей, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання. У кожній одиниці пакування повинен бути продукт однієї назви, сорту, виду розбирання, однієї розмірної групи, дати виготовлення та виду споживчої тари.Форма пакування: ящики з картону з попереднім пакуванням у мішки - вкладиші з полімерних матеріалів (пакети з полімерної плівки). |
| **Транспортування:** Транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псуються, чинних на даному виді транспорту. Транспортні засоби та/або контейнери, ящики що використовуються для перевезення риби океанічного промислу замороженої (хек, минтай – обезголовлена, патрана 1 сорту) мають відповідати вимогам статей 25, 44 ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». |
| **Поставка:** Поставка здійснюється Постачальником партіями за заявками Замовника. Вартість пакування, маркування, транспортування та розвантаження Товару включається в цінову пропозицію. |

|  |
| --- |
| **Перелік документів, які повинен надати учасник у складі пропозиції на підтвердження відповідності запропонованої продукції вимогам щодо технічних та якісних характеристик предмету закупівлі:** |
| **1.** | Пояснювальна записка з описом товару: а саме конкретна назва, торгова марка/ повна назва виробника, країна походження, відповідність товару стандартам, що визначені відповідними ДСТУ, ТУ; вид розфасовки (тару); спосіб і термін зберігання). |
| **2.** | Документи від виробника або імпортера, що підтверджують якість та безпечність запропонованої продукції, наявність яких передбачена чинним законодавством, а саме: якісне посвідчення (свідоцтво) та ветеринарний сертифікат (свідоцтво). |
| **3.** | Сканована кольорова копія оригіналу Акту (без виявлених порушень датований 2023 роком) складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) на підприємстві Учасника стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти за формою затвердженою наказом Міністерства економіки України від 21.01.2022 № 143-22. |
| **4.** | Сканована кольорова копія оригіналу Акту (без виявлених порушень датований 2023 роком), складеного за результатами за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР за формою затвердженою наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 08.08.2019 року №446. |
| **5.** | Гарантійний лист, на фірмовому бланку, підписаний уповноваженою посадовою особою Учасника щодо можливості забезпечення кількості в повному обсязі, якості товарів та своєчасної поставки їх до закладу. |