**ДОДАТОК 3**

*до тендерної документації*

***Технічні вимоги до предмета закупівлі***

**ТОВАР, що закуповується:**

**Риба, рибне філе та інше м’ясо, риби морожені ДК 021:2015: 15220000-6 Риба, рибне філе та інше м’ясо, риби морожені Єдиний закупівельний словник**

**Кількість, обсяг поставки та інші характеристики товару:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування | Одиниця виміру | Кількість |
| 1 | Салака морожена з головою | кг | 4000 |

**ВИМОГИ ДО ТОВАРУ, ЩО ЗАКУПОВУЄТЬСЯ:**

1. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», вказаному ДСТУ.
2. Учасник гарантує якість товару, що постачається Замовнику за договором про закупівлю протягом встановленого строку придатності товару, при умові дотримання Замовником умов зберігання. ( надати Гарантійний лист)
3. Технічні вимоги товару, якісні характеристики

**Різновиди риби**: без особливих вимог.

**Оцінка якості** – згідно з нормативними документами чинними на території України.

**Зовнішній вигляд** – риба заморожена у неглазурованому вигляді, великих, середніх

тамалих розмірів( розмірний ряд – безособливих обмежень ), патрана, поверхня риби

чиста, допускаються незначні пошкодження.

Не допускається - сторонніх домішок; білих та/чи жовтих плям на поверхні .

**Колір** – властивий відповідному виду риби.

**Запах** – відповідає мороженій рибі, без стороннього запаху.

Не допускається - стійкий неприємний запах або смак, що є ознакою псування,

окислення продукту.

**Консистенція** – риба морожена з температурою в товщині м’язової тканини мінус 18 С

і нижче. Консистенція після розмороження – туга, властива рибі відповідного виду.

Не допускається - пастоподібна або желеподібна консистенція риби; наявність гельмінтів та їхніх личинок.

**Пакування** – риба запакована у паперові мішки або ящики з гофрованого картону, з

попереднім пакуванням у мішки вкладні з полімерних матеріалів. Тара та пакувальні

матеріали мають бути чисті, міцні, сухі, без стороннього запаху та виготовленні з матеріалів, дозволених у сфері охорони здоров’я .

**Маркування** – кожна одиниця транспортного пакування повинна мати ярлик (етикетку)

де обов’язково вказується: назва риби, калорійність та поживна цінність, кінцева дата

споживання чи дата виготовлення та строк придатності, граничний допустимий відхил

від номінальної кількості (на тару), назва, повна адреса і телефон виробника, адреса

потужностей виробництва, назва, повна адреса і телефон імпортера, номер партії

виробництва.

**Транспортування** – в чистих транспортних засобах з ізотермічним кузовом, згідно з

правилами перевезень продуктів харчування (ст.44 Закону України про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів).При поставці повинні дотримуватись санітарно-технічні вимоги. Товар обов’язково повинен супроводжуватись якісними посвідченнями відповідно до накладної, обов’язково дата виготовлення. Неякісний товар підлягає обов’язковій заміні, але всі витрати пов’язані із заміною товару несе постачальник.

1. Поставка здійснюється на склад покупця згідно заявок уповноважених осіб Замовника.
2. Поставка товару: товар необхідно доставляти окремими партіями згідно заявки Замовника з 8-30 год. до 15-00 год., протягом загального строку поставки товару, за адресою: вул. Низгірецька,2 м.Бердичів. Поставка товару здійснюється транспортом постачальника.
3. Строки поставки: до 31.12.2024 р.
4. Навантаження та доставка здійснюється за кошти та силами учасника – переможця торгів.
5. До ціни тендерної пропозиції включаються наступні витрати:

- податки і збори, обов’язкові платежі, що сплачуються або мають бути сплачені згідно з чинним законодавством;

-витрати на поставку товару до місця поставки (передачі) товару;

-інші витрати, передбачені для товару даного виду згідно з чинним законодавством .

1. До розрахунку ціни не включаються будь-які витрати, понесені учасником у процесі здійснення процедури закупівлі та витрати, пов’язані з укладанням договору.

10. Продукти приймаються лише за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість.

12. Доставка продукції повинна проводитися спеціалізованим автотранспортом Учасника та за його рахунок, згідно з правилами перевезення продовольчих продуктів на України. У разі поломки автотранспорту в момент доставки продукції Учасник повинен доставити продукцію іншим спеціалізованим автотранспортом протягом 2-х годин з моменту поломки автотранспорту та обов'язково попередивши Замовника про це.

13. Учасник повинен мати (надати підтвердження у довільній формі (скан-копії документів або довідка у довільній формі тощо):

- зареєстровану потужність оператора ринку; експлуатаційний дозвіл (у випадках, передбачених чинним законодавством та відповідно до вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»);

- автомобільний транспорт;

- санітарний паспорт на автомобіль.

В складі пропозиції учасник також повинен надати:

- довідку, складену у довільній формі, в якій зазначається країна-виробник товару, назва виробника, дата ввезення на митну територію України (у разі, якщо на тендер учасником пропонується товар іноземного виробництва),

- копії сертифікатів якості/декларацій виробника тощо на продукцію.

На виконання вимог статті 20, 21 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97-ВР зі змінами; наказу Мінагрополітики України «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» від 01.10.2012 № 590 зі змінами надати в складі тендерної пропозиції копії:

- наказу (и) про призначення відповідальної (их) особи (осіб) Учасника за контроль застосування постійно діючих процедур, що базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, під час виробництва та обігу харчових продуктів (системи управління безпечністю харчових продуктів);

- сертифікату відповідності міжнародним стандартам якості харчування НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point), або розроблену та затверджену Програму-передумову системи НАССР (Учасники надають сканкопію оригіналу титульної сторінки);

- копія посвідчення (сертифікату), що відповідальна особа пройшла навчання за програмою системи управління безпечністю харчових продуктів (ДСТУ ISO 22000)

Примітка: якщо учасник подає сертифікат відповідності міжнародним стандартам якості харчування НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point, то посвідчення для відповідальної особи не обов’язкове.