**Додаток №2**

**Технічна специфікація**

**на закупівлю:**

**ДК 021:2015: 15220000-6 — Риба, рибне філе та інше м’ясо риби морожені (Тушка хека свіжоморожена)**

**Загальні вимоги:**

Учасники процедури закупівлі повинні надати у складі тендерних пропозицій інформацію та документи, які підтверджують відповідність тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі:

1) Учасник надає у складі тендерної пропозиції гарантійний лист з обґрунтуванням можливості доставки товару з дотриманням заявленого температурного режиму.

2) Учасники закупівлі повинні надати у складі тендерної пропозиції копію з оригіналу дійсного на момент розкриття тендерних пропозицій сертифікату на систему управління охороною здоров’я та безпекою праці, сферою сертифікації якого є зберігання, складування, транспортування та торгівля харчовими продуктами та який відповідає вимогам **ДСТУ ISO 45001:2019(ISO 45001:2018.IDT)** «Системи управління охороною здоров’я та безпекою праці. Вимоги та настанови щодо застосування», виданий органом із сертифікації, акредитованим Національним агентством з акредитації України на ім’я учасника та дійсний на момент подання тендерної пропозиції.

3) Учасники при підготовці тендерної пропозиції повинні враховувати заходи щодо захисту довкілля. На підтвердження необхідно надати сертифікат на систему екологічного управління **ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015, IDT)** , виданий органом із сертифікації акредитованим Національним агенством з акредитації України на ім’я учасника та дійсний на момент подання тендерної пропозиції. Задля збереження екології довкілля Учасник повинен надати у складі тендерної пропозиції дійсний на момент розкриття тендерних пропозицій договір із спеціалізованим підприємством на утилізацію відходів.

4) Учасники закупівлі повинні надати в складі своєї тендерної пропозиції копію з оригіналу дійсного на момент розкриття тендерних пропозицій сертифікату на систему управління безпечністю харчових продуктів який засвідчує, що система управління безпечністю харчових продуктів відповідає вимогам **ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018. IDT) «**Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі». Додатково Учасник у складі тендерної пропозиції повинен надати копії сертифікатів на систему управління якістю **ДСТУ ISO 9001:2018 (ISO 9001:2015. IDT),** видані органом із сертифікації акредитованим Національним агентством з акредитації України на ім'я учасника та дійсні на момент подання тендерної пропозиції.

5) У складі тендерної пропозиції Учасник повинен надати посвідчення або інший документ, який підтверджує підготовку працівника учасника згідно вимог стандарту «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» та свідоцтво щодо «Проведення внутрішніх аудитів систем менеджменту».

6) Cкан-копію розробленого пакету документації системи управління безпечністю харчових продуктів HACCP (ХАССП) надати у складі тендерної пропозиції. Для підтвердження дотримання функціонування принципів системи управління безпеки харчування НАССР та контролю за постачальниками, учасник подає копії протоколів проведення досліджень (шумового навантаження та інфразвуку, метеорологічних факторів, важкості та напруженості праці) на робоче місце/технологічний процес /професію вантажник або вантажник-експедитор та водій виданих не раніше грудня 2022р.

7) Надати у складі пропозиції довідку в довільній формі про застосування заходів із захисту довкілля та декларацію видану на ім’я учасника про відходи за 2022р. з реєстром декларацій, що свідчить про подання даної декларації.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| п/п | Найменування товару | Кількість | Одиниця виміру | Якісні характеристики |
| 1 | **Тушка хека свіжоморожена** | **790** | **кг** | Свіжоморожені тушки хека поставляються без нутрощів, хвоста та голови, 1 сорту. Тара та пакувальні матеріали мають бути чисті, сухі, міцні, без стороннього запаху та виготовлені із матеріалів, які відповідають санітарним вимогам та забезпечують збереження та якість продукції під час транспортування та зберігання. Вага однієї тушки не менше 350 г. Повинна мати запах свіжої риби. Риба повинна мати чисту, рівну, не в'ялу поверхню, природне забарвлення, без зовнішніх пошкоджень, консистенція м’язів – щільна, не допускається присутність льоду. Температура зберігання не вище -18º С. Кінцевий термін придатності повинен становити не менше 80 % від загального строку придатності. Якість товару повинна відповідати діючим стандартам та вимогам ДСТУ. |

**Якщо в технічній специфікації міститься 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, то слід розуміти у значені «або еквівалент».**