**Технічні характеристики та вимоги:**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі | | |
| **Риба хек (свіжоморожена сухої заморозки)** | Риба ціла морська хек повинна бути свіжоморожена, не містити побічних включень, суха заморозка , заморожене не більше 1 разу, вага скоринки після глазурування не повинна перевищувати 3 відсотків від загальної маси продукту,не мати сторонніх присмаків і запахів. Пакування пакет п/е.  Має температуру в товщі м’язів -6 -10С0 і нижче. Поверхня риби повинна бути чиста, природного забарвлення, без зовнішніх пошкоджень, правильного оброблення, з цільною консистенцією і запахом, властивим запаху свіжої риби. Не допускається риба заморожена більше одного разу.  Поверхня упаковки повинна бути чиста, без зовнішніх пошкоджень. Допускаються свіжоморожена риба строком придатності не менше 80 % від загального строку придатності.  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. | **500 кг** |
| **Оцінка якості** | Якість товару повинна відповідати діючим стандартам або технічним умовам виробника. |  |

**Вимоги до продукції, що закуповується:**

* Кожна одиниця спожиткового пакування повинна супроводжуватись етикеткою. Маркування та пакування повинно бути відповідно до чинного законодавства України.
* [Законом України №771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80)(прикінцеві та перехідні положення) передбачено обов’язковість розроблення, введення в дію та застосування постійних процедур, які засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) для операторів ринку (виробників, постачальників тощо). До закладів Замовника має постачатись товар виробників, які обов’язково розробили, ввели в дію та застосовують постійні процедури, які засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР).
* Товар, що поставляється закладам освіти Замовника, повинні супроводжуватись документами виробника, що містять інформацію про назву та адресу виробника; назву товару; торгівельну марку; дату виготовлення; строк придатності; ДСТУ або ТУ У згідно якого виготовляється товар; номер експлуатаційного дозволу та ким виданий; умови за яких відповідність буде дотримана; інформація про відсутність ГМО; інформацію про виробничу лабораторію (свідоцтво про атестацію); дату видачі (для підтвердження відповідності документів виробника цим вимогам замовника надати в складі тендерної пропозиції на запропонований товар декларацію виробника).
* Відповідно до [Закону України №771 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/771/97-%D0%B2%D1%80)під час постачання продуктів харчування, які є предметом закупівлі, обов’язково надання до кожного закладу товарно-транспортної накладної.

**Умови поставки:**

* Протягом дії договору про закупівлю, укладеного за результатами спрощеної закупівлі, товар (предмет закупівлі) повинен зберігатись у Учасника та доставлятись Замовнику за його адресою, транспортом і за рахунок Учасника за заявкою і у кількостях, визначених Замовником.
* Постачання здійснюється дрібними партіями з 6 до 8 години ранку згідно замовлень замовника та фактичних потреб. В складі пропозиції надати відповідний гарантійний лист.
* Учасник повинен взяти на себе зобов'язань (на разі укладання договору) систематично проводити контрольні дослідження товару в акредитованій лабораторії на вимогу замовника протягом всього строку поставки товару. У разі невиконання даної умови замовник набуває право розірвати договір в односторонньому порядку, а учасник втрачає забезпечення договору (якщо забезпечення договору вимагається тендерною документацією). Дослідження проводяться з метою визначення епідеміологічної та токсикологічної небезпечності продуктів (мікробного обсіменіння, забруднення пестицидами, іншими токсикантами, амбарними шкідниками, пліснявою).Надати в складі спрощеної процедури договір про проведення лабораторних досліджень в акредитованій лабораторії із строком дії до 31.12.2022 укладеного з учасником процедури закупівлі.
* У разі виникнення обґрунтованої потреби перевірки якості товару, що буде постачатися за договором переможцем процедури закупівлі (наявність скарг закладів на якість чи безпечність товару, невластивий товару зовнішній вигляд, запах, спотворення смакових якостей, в тому числі якщо таке буде виявлено під час термічної обробки товару, зафіксовані випадки харчових отруєнь чи розладів травлення в закладах, куди постачається товар), в будь-який час до моменту повного виконання договору, на вимогу Замовника або його представника, учасник повинен за першою вимогою замовника оплатити проведення фізико - хімічних випробувань товару у відповідних акредитованих лабораторіях. У випадках, вказаних у даному абзаці, замовник проводить самостійний відбір зразків комісією, створеною за участі не менш, ніж трьох працівників замовника, без попереднього повідомлення про такий відбір учасника.
* Водій автотранспорту, а також особи, що супроводжують продукти у дорозі, повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халатом, рукавицями). Враховуючи норми Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої спільним Наказом Міністерства охорони здоров'я та Міністерства освіти і науки, від 17.04.2006, № 298/227 та умови, графік поставки сумісництво та суміщення професій не допускається. Для підтвердження відповідності цьому абзацу учасник повинен надати медичні книжки, оформлених згідного чинного законодавства України, на водія автотранспортного засобу та особи, що буде супроводжувати продукти у дорозі.
* Медичний огляд водіїв автотранспортних засобів проводиться з метою визначення придатності особи до безпечного керування транспортними засобами, тому водій повинен мати медичні довідки. Для підтвердження відповідності цьому абзацу учасник повинен надати дійсну медичну довідку щодо придатності до керування транспортним засобом на водія, який буде залучений до поставки товару.
* Учасники повинні забезпечити дотримання ними норм Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», в тому числі згідно ст. 41 цього Закону України потужності, на яких здійснюється виробництво та/або обіг харчових продуктів, повинні відповідати таким вимогам: 1) підтримуватися в чистому та робочому стані; 2) бути спланованими, сконструйованими та розміщеними для належного утримання, чищення та/або дезінфекції, запобігання або мінімізації будь-якого забруднення, а також здійснення заходів, необхідних для забезпечення гігієнічних вимог, у тому числі заходів з боротьби із шкідниками, запобігання накопиченню бруду, контакту з токсичними речовинами та матеріалами, забрудненню харчових продуктів, підтримання необхідних температурних режимів; 3) мати належну природну або механічну вентиляцію. Система вентиляції має бути сконструйована таким чином, щоб механічний потік повітря із забрудненої зони не потрапляв до чистої зони, був забезпечений безперешкодний доступ до фільтрів та інших частин, які необхідно чистити або замінювати; 4) забезпечуватися належним природним та/або штучним освітленням приміщення, необхідним для виробництва та/або зберігання харчових продуктів; 5) підлога повинна мати достатню дренажну систему, конструкція якої запобігатиме ризику забруднення. При відкритих та/або частково відкритих дренажних каналах рух відходів має бути з чистої до забрудненої зони. Для підтвердження можливості дотримання чистоти потужностей учасником додати до пропозиції на засіб миючий (з антимікробною дією) висновок санітарно-епідеміологічної експертизи із сферою застосування у складах і базах (у т.ч. для зберігання продуктів харчування), а також транспорт (у т. ч. перевезення харчових продуктів). Статтею 45 цього Закону встановлено, що оператори ринку можуть використовувати обладнання та інвентар, з якими контактують харчові продукти, що відповідають таким вимогам: 1) є чистими та у разі потреби продезінфікованими. Чищення та дезінфекція здійснюються таким чином, щоб забезпечити захист від появи ризику забруднення; 2) виготовлені з матеріалів та утримуються у належному стані та умовах, що зменшують ризик забруднення та дають змогу проводити їх чищення та дезінфекцію (крім тари та упаковки, що не повертається оператору ринку); 3) розміщені таким чином, що дозволяє чищення обладнання та навколишньої території.

**Технічні, якісні характеристики предмета закупівлі повинні відповідати встановленим/зареєстрованим діючим нормативним актам діючого законодавства.**

Поставка здійснюється партіями, що погоджуються сторонами в заявках в залежності від фактичної потреби Замовника.

Завантаження та вивантаження товару здійснюється представниками Постачальника до приміщення Замовника. **Постачання товару проводиться транспортом Постачальника.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  |  |  |
|  | |  |
|  | |  |
|  |  |  |