**Додаток №3**

**До тендерної документації**

**ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Номенклатурна позиція** | **Од.    вим.** | **К-ть** | **Опис та характеристика товару** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **6** |
| 1 | Риба (хек) свіжоморожена  | кілограм | 360 | Риба (хек) повинна бути без голови (риба, у якої голова з плечовими кістками та нутрощі видалено без розрізування по черевцю). Вимоги до зовнішнього вигляду та обробки:поверхня ціла, рівна, чиста, недеформована, природного кольору, без льодяної глазурі та снігу. Без згустків чи слідів крові. Ціла. Можливо з тонким шаром льодяної глазурі.Вимоги до заморозки: суха заморозка, не більше одного разу. Споживче пакування (вага)-не більше 10 кг. Маркування повинно містити: найменування продукту, дати виготовлення, терміну придатності, назви виробника, умов зберігання, відсутності ГМО, поживної та енергетичної цінності, посилання на нормативно-технічну документацію у відповідності до супровідних документів на поставку.Довжина тушки не менша, ніж 20 см.* У кожному транспортному пакуванні повинно бути м’ясо риби одного найменування, категорії, однієї дати виготовлення, одного термічного стану і одного виду пакування. 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.
 |

**Кількість –360 кілограм.**

**Місце – м. Гайсин, вулиця В'ячеслава Чорновола,1**

**В складі тендерної пропозиції учасник повинен надати:**