**ДОДАТОК 5**

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ,**

**ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

# **(ТЕХНІЧНЕ ЗАВДАННЯ) по предмету закупівлі – Оброблені овочі та фрукти ( горох колотий, квасоля, кукурудза, зелений горошок консервовані, паста томатна, повидло фруктово-ягідне, суміш сухофруктів, родзинки)***Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції учасника технічним, якісним та кількісним характеристикам предмета закупівлі, учасник у складі пропозиції повинен надати відповідну технічну специфікацію по кожному з найменувань специфікації.*

*Таблиця 1*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **НАЙМЕНУВАННЯ** | **К-сть**  **Лот 1** | **К-сть**  **Лот 2** | **ОПИС ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ** |
| Суміш сухофруктів | **1000кг** |  | Відповідність стандарту: ДСТУ 8494:2015, ДСТУ 8471:2015 або еквівалент; Яблуко, слива, груша – врожай 2023р та осінь 2024 р.. Без цвілі, фрукти добре висушені з приємним ароматом сухих фруктів. Не копчена. Термін придатності - не менше 11 місяців на момент поставки товару. Фасована в поліетиленових мішках по 20-25 кг. Зовнішній вигляд - суха, без зайвих домішок, цвілі та ушкоджень шкідниками,свіжа на вигляд, з чистою поверхнею, без слідів плісняви, загнивання, запарювання. Упаковка поліпропіленові мішки з етикеткою , вагові, без механічних пошкоджень. Маркування: на кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація :назва харчового продукту, назва та адреса підприємства – виробника, вага нетто, склад , дата виготовлення , дата кінцевого строку реалізації та умови зберігання , дані про харчову та енергетичну цінність. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. Виробник - зазначається обов’язково учасником. Країна походження - зазначається обов’язково учасником. Учасники у складі пропозиції подають копію етикетки на продукцію, що планується до Постачання. |
| Родзинки | **200 кг** |  | Родзинки (виноград сушений) мають бути у вигляді маси ягід з винограду одного виду, сипучі, без грудкування, ягоди без плодоніжок. Плоди повинні бути сухими, без зайвих домішок, цвілі та ушкоджень шкідниками. Не допускається пліснява. Смак солодкий, або солодко-кислий. Колір від світло-коричневого до коричневого. Сторонні присмаки і запахи не допускаються. Тара чиста неушкоджена з обов’язковим маркуванням. Якість відповідно до ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України. Виробник - зазначається обов’язково учасником. Країна походження - зазначається обов’язково учасником.  Учасники у складі пропозиції подають копію етикетки на продукцію, що планується до Постачання. |
| Горох жовтий колотий |  | **600 кг** | Горох колотий шліфований з розділеними дольками Колір жовтий , запах властивий гороху, без сторонніх запахів, не затхлий, без плісняви, не кислий, не гіркий. Смак властивий гороху, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. Вологість не більше 15%. Розфасовка в мішках не більше 25 кг Пакування та маркування товару повинно відповідати ДСТУ 1055:2006 із зазначенням: назви та місцезнаходження заводу-виробника; найменування виду та сорту продукції; маси брутто в кг; умов та гарантійного терміну зберігання; стандарту. Мішки для пакування повинні бути цілими, міцними, чистими, сухими, не зараженими шкідниками не повинні мати сторонніх запахів Горох повинен відповідати вимогам ДСТУ 4523:2006 та/або ДСТУ 7701:2015 та/або еквівалентним ТУ У, що діють на території України. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО». |
| Горошок зелений консервований |  | **150 кг** | Відповідність стандарту: ДСТУ 7165:2010 або еквівалент; Сорт: перший; Склад: горошок зелений не менше 65%, вода питна, сіль кухонна, цукор; Маса: не менше 400 г; Упаковка: металева банка.  Зовнішній вигляд: Зерна горошку цілі, без домішок зернових оболонок і кормового гороху коричневого кольору;  Колір: Зерен горошку – зелений, світло-зелений чи оливковий, однорідний в одній одиниці фасування. Дозволено наявність одиничних зерен горошку неоднорідних за кольором від основної маси зерен;  Смак та запах: Натуральні, властиві консервованому зеленому горошку. Дозволено незначний крохмалистий присмак.  Не допускаються сторонні присмак та запах; Консистенція : М’яка, неоднорідна.  Виробник - зазначається обов’язково учасником. Країна походження - зазначається обов’язково учасником. Учасники у складі пропозиції подають копію етикетки на продукцію, що планується до Постачання. |
| Кукурудза консервована ж/б |  | **150 кг** | Відповідність стандарту: ДСТУ 7164:2010 або еквівалент; Сорт: вищий; Склад: кукурудза цукрова не менше 80%, вода питна, сіль кухонна, цукор; Маса: не менше 340 г;Упаковка: металева банка  Зовнішній вигляд: Зерна кукурудзи в заливі однорідні за ступенем стиглості, правильно зрізані, цілі, без розірваних зерен та зерен із залишками стрижнів; Якість заливи: Залива молочного відтінку. Дозволено злегка мутна залива незначний білий осад, наявність одиничних частинок стрижнів, покривного листя, шовковистих волокон, квіткової луски; Смак і запах: Характерні для вареної кукурудзи молочного чи молочно-воскового ступеня стиглості. Смак – солодкуватий. Дозволено присмак та запах властиві для продуктів виготовлених зі швидкозамороженої сировини. Недозволено сторонні присмак та запах; Колір: Зерна кукурудзи однакового  інтенсивно жовтого або світло-жовтого кольору без наявності зерен темного кольору чи зерен із темними плямами; Консистенція: М’якоть зерен кукурудзи м’яка, ніжна, оболонка пружна, але не жорстка.  Виробник - зазначається обов’язково учасником. Країна походження - зазначається обов’язково учасником. Учасники у складі пропозиції подають копію етикетки на продукцію, що планується до Постачання. |
| Квасоля консервована |  | **200 кг** | Квасоля консервована приготовлена з білих сортів квасолі у розсолі, виготовлена згідно технологічної інструкції та рецептурам, затверджених у встановленому порядку. Квасоля повинна бути цілою,чистою,середього розміру,без сторонніх присмаків та запахів. Фасування від 0,500кг. Тара – склянна банка,що забезпечує збереження цілісності та якості товару. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчування згідно ДСТУ або ТУ . Виробник - зазначається обов’язково учасником. Країна походження - зазначається обов’язково учасником. Учасники у складі пропозиції подають копію етикетки на продукцію, що планується до Постачання. |
| Повидло фруктово-ягідне |  | **150 кг** | Повидло фруктове в асортименті вагове (яблучно-смородинове, яблучно-полуничне, яблучно-вишневе, яблучне). Фасовка 0,5 кг. Повидло: однорідна густа протерта маса, без насіння, без насіннєвих гнізд, не протертих шматочків шкірки та інших рослинних домішок. Консистенція : густа, щільна маса, яка зберігає окреслені грані при нарізанні, без зацукровування. Смак: солодкий або кислувато – солодкий, властивий плодам з яких виготовлено повидло. Запах: характерний для пюре. Колір: властивий кольору вихідної сировини, з яких виготовлено повидло. Продукти харчування не повинні містити синтетичних барвників, синтетичних ароматизаторів, підсилювачів смаку, консервантів, ГМО. Товар повинен відповідати: ТУ/ДСТУ.Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час доставки. . Врожаю 2023 р. Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки не менше 80%. Виробник - зазначається обов’язково учасником. Країна походження - зазначається обов’язково учасником. Учасники у складі пропозиції подають копію етикетки на продукцію, що планується до Постачання. |
| Томатна паста |  | **200 кг** | Відповідність стандарту: ДСТУ 5081:2008 або еквівалент; Склад: томати. Масова частка розчинних сухих речовин: 25%±2; Маса: не менше 0,460 г; Упаковка: скляна банка.  Зовнішній вигляд: Однорідна концентрована маса від напіврідкої до мазкої консистенції (залежно від масової частки розчинних сухих речовин), без темного вкраплення, грубих частинок плодів. Дозволено одиничні вкраплення насіння та частинок шкірочки; Смак і запах: Властиві концентрованій томатній масі, без гіркоти, пригару. Не допускають сторонні смак та запах; Колір: Червоний, оранжево-червоний або темно-червоний, рівномірний за всією масою. Дозволено буруватий чи коричнюватий відтінок. |

**Розділ I. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ:**

1. Товар, що є предметом даної закупівлі, повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам (ДСТУ), затвердженим у встановленому законодавством України порядку, відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97-ВР (зі змінами). Учасники повинні дотримуватися норми ч. 6 ст. 20 Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини», зокрема щодо запровадження обов’язкових постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).
2. Постачальник повинен передати (поставити) Замовнику товар (товари), якість яких відповідає умовам Державного стандарту (ДСТУ), на кожну партію товару повинен бути сертифікат якості (декларація виробника). Строк придатності продуктів харчування на момент поставки має становити не менш 90% від загального.

***Товар поставляється окремими партіями протягом загального строку поставки (протягом 2024 року) не рідше двох разів на тиждень ( з 8:00 години до 12:00 години***) за заявками Замовника. Дні та години поставки товару можуть змінюватися Замовником враховуючи потреби закладу. Товар має постачатися і розвантажуватись транспортом та силами Учасника за заявками Замовника на адресу Замовника.

1. У разі виявлення Замовником невідповідності запропонованого товару визначеним вимогам в технічному завданні, або запропонований товар не може використовуватись за призначенням, така пропозиція учасника за рішенням Замовника може відхилитись, як така що не відповідає вимогам Замовника визначеним в тендерній документації, зокрема в технічній частині предмета закупівлі.
2. При виявленні Замовником прихованих недоліків товару протягом установленого терміну зберігання, які неможливо було виявити при його отриманні, Замовник зобов’язаний негайно (упродовж 2-х годин) повідомити про це Постачальника та повернути такий товар. Вивіз товару зі складу Замовника здійснюється силами, засобами та за рахунок Постачальника. Прихованими недоліками визнаються такі недоліки, що не могли, бути виявлені при звичайній для такого виду товару перевірці і були виявлені лише в процесі обробки. Сторони складають Акт про приховані недоліки у двох примірниках, в якому зазначаються недоліки товару та строк усунення таких недоліків. На підтвердження можливості обміну товару неналежної якості, що не відповідає вимогам Учасник повинен надати гарантійний лист. Після усунення Постачальником недоліків, зазначених в Акті про виявлені недоліки (приховані недоліки), Сторони підписують видаткову накладну відповідно до умов цього Договору, а якщо вони не усунуті, Замовник після спливу встановленого строку повертає товар Постачальнику та має право не здійснювати оплату за такий товар або вжити інших заходів відповідно до законодавства, у т. ч. відмовитися від виконання цього Договору та вимагати відшкодування збитків, сплати штрафних санкцій. Витрати по поверненню товару Постачальнику несе Постачальник.
3. Товар повинен транспортуватися відповідно до правил перевезення харчових продуктів, яким характерне швидке псування.
4. Приймання Товару по якості, комплектності і кількості здійснюється уповноваженими представниками обох Сторін. Доставка товару здійснюється за рахунок Постачальника безпосередньо на адресу Замовника, завантажувальні та розвантажувальні роботи – за рахунок постачальника, а не кур’єрами НОВА ПОШТА, ДЄЛІВЕРІ, САТ тощо. Приймання товару з перевіркою якості, комплектності, цілісності, відсутності пошкоджень, занос товару здійснюється в присутності уповноважених представників обох Сторін.

**Розділ II. ДОДАТКОВО У СКЛАДІ ТЕНДЕРНОЇ ПРОПОЗИЦІЇ НЕОБХІДНО НАДАТИ:**

1.копії висновків санітарно-епідеміологічної експертизи на предмет закупівлі та/або копії посвідчень якості та/або декларація про відповідність, та/або сертифікат якості виданих відповідною акредитованою лабораторією щодо оцінки відповідності товару вимогам нормативних документів за основними показниками, зокрема, органолептичні та фізико-хімічні, виданих не більше 90-денної давнини відносно кінцевого строку подання тендерних пропозицій;

2.Копія довідки(ок) про санітарну обробку транспортного(их) засобу(ів), чинну на дату підписання договору.

3.Копія договору про надання послуг по дезінфекції поверхонь автотранспорту від лабораторних центрів (підрозділів) чинного на дату підписання договору.

4. Надати гарантійний лист щодо відповідності температурних режимів зберігання та транспортування предмету закупівлі нормативно-технічній документації (ДСТУ, ТУ, ГОСТ) на предмет закупівлі. Постачальник бере на себе обов’язки по відшкодуванню транспортних збитків по поверненню неякісного товару або через ненадання відповідних документів.

5.Копію(ї) особистої(их) медичної(их) книжки(ок) водія(їв) транспортного(их) засобу(ів) та працівника(ів) які матимуть безпосередній контакт із товаром, що є предметом закупівлі, при виконанні вантажо-розвантажувальних робіт, із медичним оглядом, чинним на дату розкритя пропозиції.

**Якщо будь-який із документів не може бути наданий з причин його втрати чинності або зміни форми, назви, Учасник надає інший рівнозначний документ та письмове пояснення.**