**ДОДАТОК  2**

*до тендерної документації*

***Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі — технічні вимоги до предмета закупівлі***

***ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ***

**1**. Найменування предмета закупівлі **- ДК 021:2015 15330000-0 Оброблені фрукти та овочі (0 Оброблені фрукти та овочі).**

**2**. Загальний обсяг закупівлі товару:

* Повидло – 43 кг;
* Сухофрукти – 97 кг;
* Квашені огірки – 256 кг;
* Родзинки – 73 кг;
* Томатна паста – 281 кг;
* Квасоля консервована – 86 кг;
* Капуста квашена – 635 кг;
* Заморожені фрукти та ягоди – 475 кг.

**3**. Місце поставки товару:

Заклади освіти Коноплянської сільської ради Березівського району Одеської області:

1. Коноплянський ліцей: 67220, Одеська область, Березівський район, с. Конопляне, вул. 30-річчя Перемоги, 43;
2. Богунівський ліцей: 67220, Одеська область, Березівський район, с. Богунове, вул. Садова, 11;
3. Михайлопільська гімназія: 67210, Одеська область, Березівський район, с. Михайлопіль, вул. Центральна, 37;
4. Джугастрівська гімназія: 67222, Одеська область, Березівський район, с. Джугастрове, вул. Олександра Чеського, 13;
5. Калинівський ліцей: 67221, Одеська область, Березівський район, с. Калинівка, вул. 30 років Перемоги, 24;
6. Гудевичівська гімназія: 67223, Одеська область, Березівський район, с. Гудевичеве, вул. Миру, 35
7. Маркевичевська гімназія: 66862, Одеська область, Березівський район, с. Маркевичеве, вул. Виноградна, 3 В;
8. Катерино-Платонівський ліцей: 66861, Одеська область, Березівський район, с. Катерино-Платонівка, вул. Шкільна, 162;
9. Коноплянський ЗДО: 67220, Одеська область, Березівський район, с. Конопляне, вул. 30-річчя Перемоги, 47;
10. Михайлопільський ЗДО: 67210, Одеська область, Березівський район, с. Михайлопіль, вул. Центральна, 60
11. Гудевичівська гімназія: 67223, Одеська область, Березівський район, с. Гудевичеве, вул. Миру, 52 А

**4**. Доставка товару - Товар повинен поставлятися 1-3 рази на тиждень на підставі заявок Замовника.

**5.** Відносини між Замовником та учасником регулюються наступними нормативно правовими актами:

- Законом України № 922-VIII від 25.12.2015 «Про публічні закупівлі»;

- Постановою Кабінету Міністрів № 1178 від 12.10.2022 року «Про затвердження особливостей здійснення публічних закупівель товарів, робіт і послуг для замовників, передбачених Законом України “Про публічні закупівлі”, на період дії правового режиму воєнного стану в Україні та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування»;

- Законом України № 771/97-ВР від 23.12.1997 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;

**6.** Продукція повинна постачатися з дотриманням наступних вимог:

1) Якість продукції:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування товару** | **Опис та характеристика товару** |
| **1** | **2** | **3** |
| 1 | Повидло | Рівномірно протерта маса з м’якоті плодів або ягід з достатнім вмістом пектину (пектину отриманого із слив, яблук, абрикос та ін..). Колір – від світло-коричневого до бурого залежно від кольору плодів. Консистенція – однорідна, без твердих включень, смак – кислувато-солодкий, запах – фруктовий. Вміст сухих речовин – не менше 66 %, в т.ч. не менше 60 % цукру (згідно вимог «Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах» затвердженої спільним наказом Міністерств освіти і науки та охорони здоров’я України від 17.04.2006 №298/227). Фасування – Скляна банка з металевою кришкою місткістю 0,5 кг. |
| 2 | Сухофрукти | Повинні бути вищого ґатунку з фруктів. За смаком: не копчені, без стороннього смаку і запаху, без ГМО. За зовнішнім видом: суха, без зайвих домішок, цвілі та ушкоджень шкідниками, свіжа на вигляд, з чистою поверхнею, без слідів плісняви, загнивання, запарювання. |
| 3 | Квашені огірки | Огірки цілі, з хорошим смаком, щільною консистенцією, молодою шкіркою. Без плодоніжок і залишків квіток, чисті, не зморщені, не м’яті, без механічних та інших пошкоджень. Смак та запах – смак слабо кислий помірно солоний, запах приємний з ароматом прянощів, без сторонніх присмаку та запаху. Колір – природній без плям і опіків. Консистенція – огірки міцні, пружні, без пустот, з щільною хрусткою м’якоттю, з недорозвиненим насінням. Якість заливки – заливка практично прозора з жовтуватим відтінком, з частками прянощів. Тара- відро пластикове, ємністю до 5 кг. |
| 4 | Родзинки | Родзинки (виноград сушений), без кісточок, без ГМО, фасований в поліпропіленові мішки з етикеткою або картонні ящики. Колір від світло-коричневого до темно–коричневого, в залежності від виду використаного винограду, сухий, без ознак присутності шкідників, без плісняви, без механічних домішок та сторонніх присмаків. |
| 5 | Томатна паста | Повинна бути виготовлена зі стиглих томатів шляхом їх розроблення, підігріву, протирання та уварювання з сіллю або без неї до визначеного вмісту сухих речовин. Зовнішній вигляд та консистенція – однорідна концентрована маса, без темних включень, залишків шкірки, насіння та інших грубих частинок плодів. Колір – червоний, яскраво виражений, рівномірний по всій масі. Смак та запах – властиві концентрованої томатної масі, без гіркоти, пригару та інших сторонніх присмаку та запаху. Без ГМО, консервантів та барвників. Має відповідати ДСТУ. Фасовка: скляна банка 0,500 л +/- 3 % |
| 6 | Квасоля консервована | Біла, велика, натуральна без ГМО та консервантів, вітчизняного виробника. Стерилізовані вищого ґатунку, фасовані у скло банках місткістю 0,5 л. Плодоовочева продукція консервована поставляється фасованою в склотару, стерилізована, пастеризованим чи комбінованим способом. Банки повинні бути герметично закупорені. Без консервантів, ароматизаторів і барвників. |
| 7 | Капуста квашена | Шаткована, вагова, в поліетиленових відрах до 5 кг. Повинна мати білий колір, хрустку консистенцію, кислувато-солонуватий смак, без сторонніх запахів та смаків. Рівномірно шаткована смужками шириною не більше 5 мм., без крупних часток, без качана та шматків листя. Упаковка ціла, герметична.  Товар не повинен містити ГМО. |
| 8 | Заморожені фрукти та ягоди | Плоди мають бути стиглі, цілі, чисті, без сторонніх домішок. Консистенція в розмороженому стані: дещо розм’якшена, близька до консистенції свіжих фруктів та ягід. Смак і запах: натуральні, властиві даному виду фруктів та ягід, без стороннього запаху та присмаку. Продукція не повинна містити небезпечні для організму речовини, в т.ч. штучні барвники, консерванти, ароматизатори, ГМО, тощо. Тип обробки: швидка заморозка. Пакування має бути цілісним без пошкоджень. |

2) Учасник постачає Замовнику товар поступово, дрібними партіями у період дії договору відповідно до наданих заявок. Розвантаження товару здійснює Постачальник.

3) Товар перевозиться в автомобілях-фургонах або спеціально обладнаних транспортних засобах з наявністю рефрежираторної установки відповідного температурного режиму. Під час перевезення продукту не дозволяються різкі коливання температури. Поставка виконується транспортом, який повинен проходити санітарну обробку не рідше 1 разу на 10 днів.

4) Доставка товару повинна здійснюватись автотранспортом Учасника згідно з правилами перевезення харчових продуктів. Водій цього транспорту, а також особи, що супроводжують продукти у дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та бути забезпечені санітарним одягом.

5) Товар, що є предметом цієї закупівлі, повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам (ТУУ та/або ДСТУ), затвердженим у встановленому порядку законодавства України, відповідати вимогам Закону України № 771/97-ВР від 23.12.1997 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

6) Учасник зобов’язується одночасно з поставкою кожної партії Товару надати документи, що підтверджують якість Товару.

7) Кожен товар має містити відповідне маркування із зазначенням його походження, безпечність і якість; ґатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації, умови зберігання (для продуктів, що швидко псуються термін реалізації час виготовлення позначається у годинах).

8) Учасник забезпечує таке пакування Товару, яке необхідне для запобігання його пошкодженню або псуванню під час транспортування до кінцевого пункту призначення.

9) Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не меншим 80% від терміну зберігання, який встановлений підприємством-виробником.

**7.** Послуги та витрати, які обов’язково надає Учасник та включає в ціну товару:

- Доставка товару до місця, передбаченого цією документацією;

- Фасування, пакування, навантаження та розвантаження;

- Оплати податків та інших обов’язкових зборів і платежів.

**8. Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, учаснику необхідно надати наступні документи:**

8.1. Учасник має бути оператором ринку, на підтвердження необхідно надати копію або оригінал документу про державну реєстрацію потужностей оператора ринку. На виконання вимог статті 25 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" Учасник повинен надати у складі тендерної пропозиції копію експлуатаційного дозволу виробника на здійснення діяльності, пов’язаної з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження. Учасники, які провадять діяльність, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу, зобов’язані надати у складі тендерної пропозиції підтвердження реєстрації потужностей, які використовуються на будь-якій стадії виробництва та/або обігу харчових продуктів з посиланням на особистий реєстраційний номер у Державному реєстрі потужностей операторів ринку;

8.2. Учасник надає оригінал гарантійного листа *(на фірмовому бланку учасника (за наявності) із зазначенням дати та вихідного номеру реєстрації за підписом керівника/іншої уповноваженої особи (зазначаються посада, прізвище та ініціали) учасника з проставленням печатки (за наявності))* виданого на ім’я Замовника, у якому гарантується можливість поставки якісного товару, який є предметом закупівлі, у кількості, зі строком придатності та в терміни, які визначені Замовником у Тендерній документації.

8.3. Сертифікат на систему керування безпечністю харчових продуктів відповідно до ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), виданий органом із сертифікації акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім’я Учасника;

8.4. Сертифікат на систему управління якістю відповідно до ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT), виданий органом із сертифікації акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім’я Учасника;

8.5. Сертифікат на систему екологічного управління, що відповідає вимогам ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015, IDТ), виданий органом із сертифікації акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім’я Учасника;

8.6. Сертифікат на систему управління безпекою ланцюга постачання, що відповідає вимогам ДСТУ ISO 28000:2008 (ISO 28000:2007, IDТ), виданий органом із сертифікації акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім’я Учасника;

8.7. для підтвердження дотримання оператором ринку загальних гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами надається скан-копія акту, складеного не раніше 2023 року, територіальними органами Держпродспоживслужби за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров’я та благополуччя тварин

8.8. Для підтвердження країни походження товару щодо кожної номенклатурної позиції предмета закупівлі, учасник надає довідку в довільній формі з зазначенням країни походження. \*

*\*Країною походження товару вважається країна, в якій товар був повністю вироблений або підданий достатній переробці відповідно до критеріїв, встановлених Митним кодексом України (ч. 2 ст. 36 МКУ).*

**Примітки:**

1. Під час отримання товару Замовник має право зробити вибіркову (часткову) перевірку товару на якість з поширенням результатів перевірки якості будь-якої частини товару на всю партію.
2. Замовник має право зробити вибіркове (часткове) лабораторне дослідження товару, який був поставлений за договором, на якість та відповідність санітарно-гігієнічним нормам.
3. У разі поставки продукції неналежної якості, після складання акту за участю представників Сторін, замінити його на продукцію належної якості протягом 24 годин.
4. З’явитися для складання акту щодо неналежної якості поставленої ним продукції, у випадку відсутності представника Постачальника, акт складається без його участі. У цьому випадку Постачальник буде зобов’язаний замінити неякісну продукцію на продукцію належної якості.
5. Відповідальність за виконання вимог екологічної безпеки та вимог із забезпечення вимог техніки безпеки при постачанні товару несе Учасник.