**ДОДАТОК  2**

*до тендерної документації*

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

***ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ***

***за ДК 021:2015 “Єдиний закупівельний словник" –*** ***15330000-0 - Оброблені фрукти та овочі (Оброблені фрукти та овочі)***

|  |  |
| --- | --- |
| Назва предмета закупівлі | ***Оброблені фрукти та овочі*** |
| Код ДК 021:2015 | ***15330000-0 - Оброблені фрукти та овочі***  |
| Назва товару / послуги номенклатурної позиції предмета закупівлі та код товару / послуги, визначеного згідно з Єдиним закупівельним словником, що найбільше відповідає назві номенклатурної позиції предмета закупівлі  | ***15331425-2 - Томатне пюре,*** ***15331000-7 - Оброблені овочі******15331134-5 - Оброблені помідори, 15331170-9 - Морожені овочі, 15331142-4 - Оброблена капуста, 15332100-5 - Оброблені фрукти, 15332410-1 – Сухофрукти, 15332412-5 - Оброблені родзинки*** |
| Кількість поставки товару / Обсяг надання послуг / Обсяг виконання робіт | ***Відповідно п.3*** |
| Місце поставки товару / надання послуг / виконання робіт | ***заклади освіти*** ***Степанівської сільської ради*** |
| Строк поставки товару / надання послуг / виконання робіт | ***до 31.12.2024***  |

*1.* ***Учасники при поданні тендерної пропозиції повинні враховувати нормативні документи:***

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

- Наказ №298/227 від 17.04.2006 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»;

- Наказ Міносвіти та МОЗ України № 305 від 24.03.2021р. «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»;

- Наказ №363 від 14.10.1997 «Про затвердження Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні»;

- Наказ №590 від 01.10.2012 № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)»;

- Наказ МОЗ України від 23.07.2002 №280 «Щодо організації проведення обов’язкових профілактичних огляді працівників окремих професій, діяльність яких пов’язана з обслуговуванням населення та може привести до поширення інфекційних хвороб»

- Наказ МОЗ України від 25.09.2020 №2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти»;

- Наказ МОЗ України від 24.03.2016 №234 «Про затвердження Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів»;

***2. Місце поставки товару: заклади освіти Степанівської сільської ради***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№**  | **Назва закладу** | **Адреса** |
| **1** | Степанівський опорний заклад загальної середньої освітиСтепанівської сільської ради Роздільнянського районуОдеської області | 67430, Одеська обл., Роздільнянський р-н., с. Степанівка, вул. Середня, 1Б |
| **2** | Яковлівський опорний заклад загальної середньої освітиСтепанівської сільської ради Роздільнянського районуОдеської області | 67412, Одеська обл., Роздільнянський р-н.,с. Яковлівка, вул. Покровська,116  |

***3.Вимоги щодо якості та умов поставки товару:***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Найменування товару** | **Якісні****вимоги** | **Одиниця виміру** | **Кількість**  | **Строки** **поставки** |
| паста томатна | ДСТУ, ГОСТ, ТУУ, ТУ  | кг | 182 | до «31» грудня 2024 року |
| огірки квашені | ДСТУ, ГОСТ, ТУУ, ТУ  | кг | 116 | до «31» грудня 2024 року |
| помідори квашені | ДСТУ, ГОСТ, ТУУ, ТУ  | кг | 116 | до «31» грудня 2024 року |
| капуста квашена | ДСТУ, ГОСТ, ТУУ, ТУ  | кг | 116 | до «31» грудня 2024 року |
| родзинки | ДСТУ, ГОСТ, ТУУ, ТУ  | кг | 226 | до «31» грудня 2024 року |
| чорнослив | ДСТУ, ГОСТ, ТУУ, ТУ  | кг | 78 | до «31» грудня 2024 року |
| горошок зелений свіжозаморожений | ДСТУ, ГОСТ, ТУУ, ТУ  | кг | 43 | до «31» грудня 2024 року |
| курага | ДСТУ, ГОСТ, ТУУ, ТУ  | кг | 116 | до «31» грудня 2024 року |
| сухофрукти інші | ДСТУ, ГОСТ, ТУУ, ТУ  | кг | 209 | до «31» грудня 2024 року |
| перець солодкий свіжозаморожений | ДСТУ, ГОСТ, ТУУ, ТУ  | кг | 62 | до «31» грудня 2024 року |
| ягоди свіжозаморожені | ДСТУ, ГОСТ, ТУУ, ТУ  | кг | 116 | до «31» грудня 2024 року |

 - **Паста томатна** - виготовлена зі стиглих томатів шляхом їх розроблення, підігріву, протирання та уварювання до визначеного змісту 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. ДСТУ Розфасовка у скляні банки, масою 0,5 кг.

 **Огірки квашені** - Мають бути виготовлені зі свіжих огірків, залиті розчином кухонної солі та піддані молочно-кислому бродінню. Зовнішній вигляд – огірки цілі, відповідні даному сорту, не м’яті, не зморщені, без механічних пошкоджень. Якість повинна відповідати діючим стандартам та технічним умовам в Україні. Повинні бути вироблені без додавання оцту. Огірки солоні першого сорту, середнього розміру, цілі, без плодоніжок, нем’яті, незморщені, без механічних пошкоджень. Огірки пружні з хрусткою м’якоттю, повністю просочені розсолом. Смак та запах характерний для квашеного продукту, солонувато-кислуватий із присмаком прянощів. Виготовленні згідно з технологічною інструкцією та рецептурами, затвердженими в установленому порядку, відповідно до санітарних правил і за показниками якості та безпеки мають відповідати діючим стандартам та технічним умовам в Україні. Розфасовані в п/е відра..

 **Помідори квашені** - Зовнішній вигляд – томати цілі, без плодоніжок, близькі за розміром, одинакові за формою та ступені зрілості з шкіркою, з зеленню, прянощами у кислотно-сольовому заливанні. М′якоть щільна, повністю просочена розсолом. Смак солонвато – кислий з ароматом прянощів, без стороннього присмаку. Розфасовані в п/е відра.

 **Капуста квашена** - Капуста шинкована квашена першого сорту, без додавання оцту. Капуста нарізана смужками завширшки не більше ніж 5 мм. Соковита, щільна, хрустка. Запах властивий для квашеної капусти, ароматний, сік має аромат капусти, без сторонніх запахів. Смак кислувато-солонуватий, без гіркоти. Колір капусти світло-солом’яний з жовтуватим відтінком. Виготовлена згідно з технологічною інструкцією та рецептурами, затвердженими в установленому порядку, відповідно до санітарних правил і за показниками якості та безпеки має відповідати діючим стандартам та технічним умовам в Україні. Фасована у пластикові відра. Маса нетто до 5 кг. Маркування державною мовою згідно з ДСТУ. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. Якість повинна відповідати діючим стандартам та технічним умовам в Україні.

 **Горошок зелений свіжозаморожений** - Зовнішній вигляд: зерна горошку цілі, чисті, здорові, типової форми і забарвлення, без домішок оболонок зерна та кормового гороху коричневого кольору, без механічного пошкодження та пошкодження сільськогосподарськими шкідниками. Колір зерна зелений, світло-зелений або оливковий, однорідний. Смак і запах натуральні, властиві зеленому горошку, без стороннього запаху та присмаку. Консистенція в готовому вигляді м’яка, близька до консистенції горошку зеленого, який пройшов відповідну обробку. Розморожування та повторне заморожування під час зберігання не припустимо. Умови зберігання: мінус -18ºС, при відносній вологості до 95%. Фасування від 1/0,400 кг. Горошок зелений заморожений повинен відповідати вимогам ДСТУ 8636:2016 та/або еквівалентним ТУ, що діють на території України. Маркування державною мовою згідно з ДСТУ. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. Якість повинна відповідати діючим стандартам та технічним умовам в Україні.

 **Курага** - Зовнішній вигляд: цілі плоди з видаленою кісточкою правильної круглої чи овальної форми, одного виду, з непошкодженою шкіркою, яка не злипається при стисканні. Смак та запах натуральні, характерні сушеним абрикосам, без сторонніх присмаків та запахів. Колір: однорідний від світло-жовтого до помаранчево-червоного. Поставляється у споживчій тарі.

 **Родзинки** - Родзинки без кісточок, сухі, без зайвих домішок, без цвілі та ушкоджень шкідниками, свіжі на вигляд, з чистою поверхнею, без слідів плісняви та загнивання. Зовнішній вигляд: маса ягід сушеного винограду одного виду, сипуча, без грудкування. Ягоди після обробки без плодоніжок. Смак і запах: властивий сушеному винограду, смак солодкий чи солодко-кислий. Поставляється у споживчій тарі.

 **Сухофрукти** - Суміш: яблука, груша, абрикос, чорнослив (або інша суміш фруктів), вагові. Добро якісні сушені фрукти, чисті, сухі (вологість 14-25%), пружні, неламкі або кришаться, солодкувато кислого або солодкуватого смаку, еластичні, у воді повинні розбухати. Вони не повинні бруднити рук або перетворюватися в грудки, якщо їх стиснути в кулаці. Запах і смак сушених фруктів приємні, властиві даному виду фруктів, без стороннього присмаку або запаху (диму, затхлості, кислого запаху і т.п.). Не допускаються сушені фрукти забруднені. Сушені фрукти не обробленні вищого або першого сорту. Заборонено наявність спиртового бродіння, плісень, за зовнішнім виглядом, наліт, комах та шкідників. Виготовленні згідно з технологічною інструкцією, затвердженими в установленому порядку, відповідно до санітарних правил і за показниками якості та безпеки мають відповідати діючим стандартам та технічним умовам в Україні. Маркування державною мовою згідно з ДСТУ. Кожна партія товару повинна бути окремо розфасована відповідно до заявки/замовлення Замовника.

 **Ягоди свіжозаморожені** - Всі ягоди /фрукти проходять глибоку шокову заморозку, що дозволяє зберегти їх якість на вищому рівні. Прекрасно підходять для всіх страв. Фасування: 2,5кг. t°С зберігання: -18 °С. Термін придатності: 12 місяці від дати виробництва.

 **Чорнослив** сушений, без кісточок, вищого сорту розмір середній, фасування до 1 кг. 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", ДСТУ.

|  |
| --- |
| При кожному постачанні товару обов’язково надаються супровідні документи, що підтверджують його походження, безпечність, якість та умови зберігання та відповідності товару технічним, санітарним нормам згідно з чинним законодавством України.Товар повинен передаватися в неушкодженій запаяній упаковці, яка забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування.Товар повинен бути запакованим та промаркованим (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)Продукція, що постачається, повинна мати спожиткове пакування з маркуванням, яке забезпечує чіткість читання:* назви товару;
* назви та повної адреси і телефону виробника, адреси потужностей виробництва;
* складу продукції у порядку переваги складників, що їх використовували під час його виробництва;
* харчової (поживної) та енергетичної цінності (калорійності) у встановлених одиницях вимірювання на 100г продукту;
* кінцевої дати споживання «Вжити до ...» або дати виробництва та строку придатності;
* умов зберігання;
* тощо.

Харчові продукти, що плануються до постачання, повинні відповідати вимогам діючого законодавства, нормативно-правових актів і нормативних документів до показників якості та безпеки харчових продуктів, пакування, маркування, транспортування, приймання та зберігання. |

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно-правовими актами України. Якість товару при поставці повинна бути підтверджена відповідними документами, які додаються до кожної видаткової накладної. Гарантія якості діє протягом строку, встановленою виробником товару та вказаної на упаковці товару. Товар повинен передаватись в неушкодженій упаковці, яка відповідає характеру, забезпечує цілісність товару та збереженню його якості під час транспортування. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Товар повинен бути без хімікатів та консервантів, стороннього запаху та смаку. На момент поставки термін придатності до споживання кожної окремої партії товару має бути не меншим, ніж 90 % від нормативного терміну придатності до споживання, починаючи з дня отримання кожної окремої партії товару. Товари, що постачаються повинні мати необхідні сертифікати якості виробника та/або реєстраційне посвідчення та/або висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи та/або іншій подібний документ, що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов’язковими на території України нормами і правилами, повинен бути оформлений відповідно до вимог законодавства України.

**Умови поставки товару:**

Товар поставляється за рахунок та транспортом Постачальника. Завантаження Товару в місцях навантаження та його розвантаження здійснюється за рахунок та силами Постачальника.

Періодичність поставок – згідно замовлень (заявок), окремими партіями на умовах Замовника, за адресами навчальних закладів.

Товар поставляється в тарі постачальника.

Водій та/або експедитор, які будуть зайняті перевезенням харчових продуктів (товару, який є предметом цієї закупівлі) повинні мати особисті медичні книжки (діючі).

4. Інші вимоги: транспорт, що поставляє продукти, має відповідати діючим санітарним нормам та правилам; тара має відповідати діючим санітарним нормам та правилам; товар має відповідати нормам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів. Щодо запропонованого товару під час його транспортування, виробництва тощо повинні застосовуватися заходи із захисту довкілля, передбачені законодавством України.

**4. Для підтвердження відповідності пропозиції Учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, Учаснику необхідно надати наступні документи:**

 1).Оригінал експлуатаційного дозволу (дозволів) Учасника, якщо це передбачено вимогами ст.23 Закону України № 771/97 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» зі змінами та/або відомості про реєстрацію потужностей згідно з вимогами ст. 25 цього Закону;

2). Скан-копію оригіналу діючого сертифікату на систему управління 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 або на потужність з якої буде здійснюватися поставка продуктів харчування;

3).Скан-копію оригіналу діючого сертифікату 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 або на потужність з якої буде здійснюватися поставка продуктів харчування;

4).Скан-копію оригіналу діючого сертифікату на систему управління екологічною безпекою, що відповідає вимогам ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015, ID), виданий органом із сертифікації акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім’я Учасника або на потужність з якої буде здійснюватися поставка продуктів харчування;

5).Оригінал або копію наказу (в редакції дійсної на момент подачі тендерної пропозиції) про призначення осіб відповідальних за контроль за застосування постійно діючих процедур, що базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, за ці процедури, під час виробництва та обігу харчових продуктів згідно із Законом України № 771/97 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

6).Оригінали або копії документів (сертифікати та/або свідоцтва) які підтверджують, що Учасник (оператор ринку потужність з якої буде здійснюватися поставка продуктів харчування)забезпечив належну підготовку всіх осіб, які є відповідальними за застосування постійно діючих процедур, що базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, за ці процедури, під час виробництва та обігу харчових продуктів згідно із Законом України № 771/97 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

7).Довідка у довільній формі з описом заходів, які здійснюються оператором ринку харчових продуктів – Учасником (або на потужність з якої буде здійснюватися поставка продуктів харчування) по встановленню інших операторів ринку, які постачають йому харчові продукти за принципом "крок назад" та "крок вперед" та надати документи, що встановлюють порядок виконання Учасником цих заходів, а також витяги з журналу простежуваності за останні 3 місяці (достатнім є надання не менш 2-х витягів за кожний з місяців).

8).Довідку у довільній формі з описом заходів, які здійснює оператор ринку харчових продуктів – Учасник(або на потужність з якої буде здійснюватися поставка продуктів харчування), у разі необхідності вилучення та/або відкликання у встановлених законом випадках харчових продуктів, які перебувають в обігу, якщо встановлено, що ці продукти можуть спричинити шкідливий вплив для здоров’я людини та документи, що встановлюють порядок виконання Учасником цих заходів.

9).Довідку у довільній формі, що містить пояснення щодо виконання Учасником (або на потужності з якої буде здійснюватися поставка продуктів харчування) положень ч. 2 ст. 20 Закону України № 771/97 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» зі змінами.

10). Довідку у довільній формі, яка містить опис всіх обов`язкових процедур, що реалізують усі принципи передбачені ст. 21 Закону України № 771/97 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» зі змінами та надати документи, які підтверджують проведення Учасником (або на потужності з якої буде здійснюватися поставка продуктів харчування)аналізу небезпечних факторів, виявлення критичних точок та здійснення контролю за критичними точками.

11).Документ Держпродспоживслужби, виданий Учаснику (або на потужності з якої буде здійснюватися поставка продуктів харчування) не раніше 2 півріччя 2023 року, складений за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР стосовно приміщень, зазначених в довідці про складські приміщення, із відсутністю фактів виявлених порушень.

12).Документи, що підтверджують виконання Учасником (або на потужності з якої буде здійснюватися поставка продуктів харчування)вимог Закону України № 771/97 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» зі змінами щодо гігієни персоналу потужностей, який працює у зоні поводження з харчовими продуктами, а саме:

-документ/и, що встановлюють порядок виконання Учасником цих заходів;

-документи, що підтверджують проходження гігієнічного навчання працівниками, які будуть залучені до постачання предмету закупівлі (водій/ї, експедитор/и, комірник/и, вантажник/и) не раніше 2023 року в Державних або комунальних установах Міністерства охорони здоров’я України.

13).Сертифікат на систему управління охороною здоров’я та безпекою праці, що відповідає вимогам ДСТУ ISO 45001:2019 (ISO 45001:2018, IDT), виданий органом із сертифікації акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім’я Учасника або на потужність з якої буде здійснюватися поставка продуктів харчування

14).Копію, засвідчену учасником, або оригінал діючого сертифікату на управління безпекою ланцюга постачання на відповідність вимогам ДСТУ ISO 28000:2008 (ISO 28000:2007, IDT). або на потужність з якої буде здійснюватися поставка продуктів харчування

15). Довідку (або інший документ), що свідчить про додержання умов перевезення продуктів харчування. Зазначена Довідка (або інший документ) має бути виданий органом із сертифікації (акредитованим Національним агентством з акредитації України), на ім’я учасника або перевізника щодо кількості та найменувань транспортних засобів із зазначенням температурного режиму, відповідно до яких проведено сертифікацію та надано сертифікати щодо постачання та транспортування стосовно ДСТУ ISO 22000:2019,ДСТУ ISO 9001:2015 та ДСТУ ISO 14001:2015.

*Фактом подання тендерної пропозиції учасник підтверджує відповідність своєї пропозиції технічним, якісним, кількісним, функціональним характеристикам до предмета закупівлі, та іншим вимогам до предмета закупівлі, що містяться в тендерній документації та цьому додатку, а також підтверджує можливість поставки товару відповідно до вимог, визначених згідно з умовами тендерної документації.*

 *Обґрунтування необхідності закупівлі даного виду товару – замовник здійснює закупівлю даного виду товару з метою забезпечення продуктами харчування закладів освіти Степанівської сільської ради у 2024 році в межах обсягів кошторисних призначень та відповідних бюджетних асигнувань на 2024 рік.*