**Додаток №3**

**До тендерної документації**

**ТЕХНІЧНІ**

 **ВИМОГИ ДО ТОВАРУ**

**Технічні (якісні) вимоги до предмету закупівлі:**

 **код за ДК 021:2015 – 15320000-7 – фруктові та овочеві соки** **Сік**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Найменування | Вимоги до продукції | Одиниця виміру | Кількість |
|
| 1 | Сік | Соки фруктові в асортименті. Сік – фруктова частина має бути не менше 70%. Продукція має бути якісна і безпечна, пакування – тетра пак. **Фасування: 0,2л;** Сік повинен відповідати вимогам діючого санітарного законодавства України. **Споживче пакування:** Пакет «Дой – пак» з багатошарової плівки;Багатошарова упаковка (шари картону, алюмінієва фольга, харчова поліетиленова плівка)**Транспортне та складське пакування**:- Картонні ящики- Поліетиленова термоусадна плівка- Піддони (палети)- Лоток з гофрокартону з термоусаджувальною плівкою з ПЕТ- Групова упаковка з термоусаджувальної плівки з ПЕТ**За технологією виробництва:** освітлені, з м’якоттю;**Від способу консервування** : стерилізовані;**Від кількості компонентів:** однокомпонентні (натуральні), з цукром (з цукровим сиропом);**За типом виготовлення** : фруктові соки;**Зовнішній вигляд та концентрація**: однорідна рідина;**Запах та смак:*** Натуральний, добре виражений смак та аромат, властиві використаним видам сировини;
* Властиві даному виду соку, незначно змінені внаслідок теплової обробки, без сторонніх запахів та присмаків;

**Колір:**Однорідний за всією масою, властивий соку з відповідної сировини після термічної обробки**Оцінка якості:**Згідно ДСТУ та інших документів, що діють на території України. Без ГМО. 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».Термін придатності: 12 місяців  | л | 4000 |

  Товар має відповідати стандартам, постачатись в непошкодженій упаковці та  мати сертифікати якості на кожну партію, оформлені відповідно до вимог законодавства України.

Маркування повинно містити: назву і адресу виробника, повну назву продукту, його склад, масу нетто, брутто, кінцеву дату споживання або дату виробництва та строк придатності, мікробіологічні показники,  умови зберігання і інформаційні дані про харчову цінність 100 г продукту.

Ціна  за  одиницю  товару, що надана в складі цінової пропозиції не повинна перевищувати середньостатистичну вартість товару встановлену Державною службою статистики України на дату електронних торгів.

На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 90 % до загального терміну придатності до споживання вказаного на упаковці.

В складі пропозиції учасник також повинен надати:

- довідку, складену у довільній формі, в якій зазначається країна-виробник товару, назва виробника, дата ввезення на митну територію України (у разі, якщо на тендер учасником пропонується товар іноземного виробництва),

- копії сертифікатів якості/декларацій виробника тощо на продукцію.

На виконання вимог статті 20, 21 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97-ВР зі змінами; наказу Мінагрополітики України «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» від 01.10.2012 № 590 зі змінами надати в складі тендерної пропозиції копії:

- наказу (и) про призначення відповідальної (их) особи (осіб) Учасника за контроль застосування постійно діючих процедур, що базуються на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, під час виробництва та обігу харчових продуктів;

- сертифікату відповідності міжнародним стандартам якості харчування НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point), або розроблену та затверджену Програму-передумову системи НАССР (Учасники надають сканкопію оригіналу титульної сторінки);

- копія посвідчення (сертифікату), що відповідальна особа пройшла навчання за програмою системи управління безпечністю харчових продуктів (ДСТУ ISO 22000)

Примітка: якщо учасник подає сертифікат відповідності міжнародним стандартам якості харчування НАССР (Hazard Analysis and Critical Control Point, то посвідчення для відповідальної особи не обов’язкове.

Надати гарантійний лист від виробника.