**Додаток №2**

**Технічна специфікація**

**на закупівлю:**

**ДК 021:2015:15330000-0 Оброблені фрукти та овочі**

**(суміш ягідна морожена, горошок зелений заморожений, сухофрукти,родзинки,помідори квашені,огірки квашені,томатна паста)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Найменування | Одиниці  виміру | Кількість |
| 1 | Суміш ягідна морожена | кг | 100 |
| 2 | Горошок зелений заморожений | кг | 60 |
| 3 | Сухофрукти | кг | 80 |
| 4 | Родзинки | кг | 30 |
| 5 | Помідори квашені | кг | 30 |
| 6 | Огірки квашені | кг | 30 |
| 7 | Томатна паста | кг | 50 |

**Інформація про технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі**

1. **Суміш ягідна морожена.** Ягоди свіжоморожені цілі(мікс). Плоди повинні бути стиглі, чисті, без інших сторонніх домішок, без механічного пошкодження та пошкодження сільськогосподарськими шкідниками. Не допускається повторної заморозки (наявність снігу, інею та суцільної маси свідчить про повторну заморозку). Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки не менше 90%. Якість повинна відповідати нормам ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України. Без ГМО. Товар повинен бути розфасований та упакований таким способом, який дозволяє забезпечити його збереження під час транспортування та зберігання, і відповідати усім вимогам, щодо пакування даного виду продукту. Фасування до 2 кг. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, державними, галузевими стандартами та іншими нормативними документами. Товар, що постачається, повинен мати необхідні документи.

2. **Горошок зелений свіжоморожений** Горошок зелений повинен бути стиглий, цілий, чистий, без сторонніх домішок -піддається глибокій шоковій заморозці. 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. Форма, запах, смак, колір – властиві даному ботанічному сорту. ДСТУ 8636:2016 (або інший діючий стандарт) Товар повинен бути розфасований та упакований таким способом, який дозволяє забезпечити його збереження під час транспортування та зберігання, і відповідати усім вимогам, щодо пакування даного виду продукту. Фасування до 2 кг.

3. **Сухофрукти** Суміш: яблука, груша, абрикос, чорнослив (або інша суміш фруктів), вагові. Зовнішній вигляд: доброякісні сушені фрукти, чисті, сухі (вологість 14-25%), пружні, неламкі або кришаться. Еластичні (нееластичних допускається 25%), у воді повинні розбухати. Смак: солодкувато-кислий або солодкуватий. 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, загнивші, запліснявілі, уражені шкідниками, з стороннім запахом, смаком і домішками. Без ГМО. Сухофрукти повинні бути без додавання цукрів і підсолоджувачів, а також солі та жиру. Товар повинен бути розфасований та упакований таким способом, який дозволяє забезпечити його збереження під час транспортування та зберігання, і відповідати усім вимогам, щодо пакування даного виду продукту. Фасування до 5 кг.

4.**Родзинки.** Родзинки (Сушений виноград) без кісточок,без сміття, без цвілі та ушкоджень шкідниками, без слідів плісняви, загнивання, запарювання. Ягоди без плодоніжок, не копчені. ДСТУ 8743:2017 або інший діючий стандарт .Товар повинен бути розфасований та упакований таким способом, який дозволяє забезпечити його збереження під час транспортування та зберігання, і відповідати усім вимогам, щодо пакування даного виду продукту Фасування до 5кг.

5.**Помідори квашені** .Помдори цілі, відповідні даному сорту, не м’яті, не зморщені, без механічних пошкоджень. Сторонні домішки не дозволяються. Помідори міцні, м’якоть щільна, повністю просочена розсолом. Смак та запах – властиві для квашеного продукту, солонувато-кислуватий смак з ароматом та присмаком прянощів, без сторонніх присмаку та запаху. Колір – червонувато-оранжевий, різних відтінків, без плям та опіків. Якість розсолу – мутнуватий, приємного аромату, солонувато-кислуватого смаку, більш гострого, ніж у помідорів. Містить не більше 0,12 г натрію, або еквівалентну .Фасування від 1 до 5 кг, поставляється у споживчій тарі, що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність, товарний вигляд, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання.

6. **Огірки квашені**. Огірки цілі, відповідні даному сорту, не м’яті, не зморщені, без механічних пошкоджень. Сторонні домішки не дозволяються. Огірки міцні, м’якоть щільна, повністю просочена розсолом, хрустка. Смак та запах – властиві для квашеного продукту, солонувато-кислуватий смак з ароматом та присмаком прянощів, без сторонніх присмаку та запаху. Колір – зеленувато-оливковий, різних відтінків, без плям та опіків. Якість розсолу – мутнуватий, приємного аромату, солонувато-кислуватого смаку, більш гострого, ніж у огірків. Містить не більше 0,12 г натрію, або еквівалентну. Фасування від 1 до 5 кг, поставляється у споживчій тарі, що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність, товарний вигляд, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання .

7. **Томатна паста** .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 та запах: властиві концентрованій томатній масі, без гіркоти, пригару. Не допускаються сторонні смак та запах. Колір: червоний, оранжево-червоний або темно-червоний, рівномірний за всією масою. Дозволено буруватий чи коричнюватий відтінок. За фізико-хімічними показниками томатна паста повинна відповідати вимогам: масова частка розчинних сухих речовин (за винятком хлоридів) не менше ніж 25%. Домішки рослинного походження та сторонні домішки не допускаються. Томатопродукти не повинні містити: ароматизаторів штучних або ідентичних натуральним; консервантів; стабілізаторів консистенції, загусників. Заборонено використовувати у виробництві томатних продуктів томатів генетично- модифікованих сортів. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, мікробіологічні показники, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 5081:2008 «Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови».

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, державними, галузевими стандартами та іншими нормативними документами. Товар, що постачається, повинен мати необхідні документи що підтверджують його походження, якість, відповідність стандартам (свідоцтва/сертифікати/декларації відповідності чи інші документи).

Термін придатності товару на момент поставки повинен становити не менше 90% від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки.

Доставка і розвантаження товару здійснюється транспортом, силами Учасника по заявці Замовника. Водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати медичну книжку з результатами проходження обов’язкових медичних оглядів та забезпечені спеціальним одягом, масками,рукавицями.

Учасник забезпечує належне санітарне утримання приміщень, транспортних засобів, обладнання та інвентаря, що використовуватимуться для зберігання/перевезення товару, а також контролює дотримання працівниками правил особистої гігієни.

Транспортні засоби, що використовуватимуться для перевезення товару, повинні бути призначені та обладнані для перевезення харчових продуктів. Транспортні засоби повинні бути чистими, утримуватися у належному стані, що забезпечує захист товару від забруднення, та мати таку конструкцію, що забезпечуватиме результативне чищення та/або дезінфекцію.

Товар повинен передаватися Замовнику в неушкодженій упаковці, яка забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування.

Приймання товару по якості і кількості здійснюється уповноваженими представниками обох Сторін.

Замовник має право зробити вибіркове лабораторне дослідження товару, який був поставлений за договором, на якість та відповідність санітарно-гігієнічним нормам.

Витрати Замовника на лабораторне дослідження в повному обсязі відшкодовує Учасник.

У разі виявлення неякісного товару або такого, що не відповідає умовам договору, Учасник зобов’язаний замінити неякісний товар протягом однієї доби з моменту виявлення неякісного товару, без будь-якої додаткової оплати з боку Замовника.

Запропонований товар повинен відповідати вимогам чинного законодавства із захисту довкілля.

Доставка товару здійснюється малими партіями, не рідше 2 разу на тиждень (з врахуванням терміну придатності товару), згідно замовлення, яке передається Учаснику будь-яким зручним для Замовника способом (поштою, електронною поштою, особисто, факсом, в телефонному режимі тощо), за адресами Замовника.

Свою згоду на виконання даної вимоги Учасник підтверджує гарантійним листом.

На виконання вимог статей 23, 25 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»:

1)учасник, який є виробником запропонованого товару повинен надати у складі тендерної пропозиції експлуатаційний дозвіл на здійснення діяльності, пов’язаної з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів або лист пояснення з зазначенням законодавчих підстав ненадання відповідного документу;

2) учасник, який провадить діяльність, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу, повинен 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 (надається у довільній формі) або лист пояснення з зазначенням законодавчих підстав ненадання відповідного документу.

Якщо Учасник не є виробником продукції,то надати копію документу, який підтверджує відносини з виробником або постачальником продукції, яка є предметом закупівлі (договір купівлі-продажу, поставки, тощо) дійсний впродовж 2023 року;

У складі пропозиції Учасник надає гарантійний лист про впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).

Учасники закупівель повинні надати в складі своєї пропозиції документ що підтверджує впровадження системи НАССР на підприємстві. Таким документом може бути сертифікат, акт перевірки Держпродспоживслужби чи інший документ виданий незалежним органом в якому чітко зазначено про впровадження системи НАССР на підприємстві.