**ДОДАТОК №2**

**Технічна специфікація**

**на закупівлю:**

**«ДК 021:2015:15330000-0: Оброблені фрукти та овочі (Зелений горошок морожений, капуста квашена, огірки квашені, сухофрукти, родзинки, чорнослив, свіжоморожені ягоди, томатна паста, горох лущений)»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування товару** | **Орієнтована кількість** | **Характеристика товару** |
| **1.** | Зелений горошок морожений | **150 кг** | Зелений горошок морожений повинен мати натуральний м'який приємний смак та колір, бути ретельно очищений і відкалібрований. Зерна горошку цілі, молочної стадії зрілості, не биті, без домішок зернових оболонок і кормового гороху коричневого кольору. Консистенція в розмороженому стані: дещо розм’якшена, близька до консистенції свіжих овочів, які зберегли свою форму.Якість: згідно діючих ДСТУ, ГОСТ, ТУ.На упаковці обов’язкова наявність ярликів із зазначенням найменування продукту, виробника, дати виготовлення, терміну придатності, умов зберігання.  |
| **2.** | Капуста квашена | **370 кг** | Капуста квашена повинна мати білий колір, рівномірно нашаткована смужками або нарізана без крупних частинок. Овочеві та плодоовочеві компоненти, прянощі рівномірно розподілені в квашеній капусті. Запах: ароматний, характерний для квашеної капусти. Смак: кислувато-солонуватий, приємний, без гіркоти. Смак соку більш гострий, ніж смак квашеної капусти без соку; сік насичений ароматом капусти. Колір: світло-солом’яний з жовтуватим відтінком. Консистенція: соковита, щільна, хрустка. Тара чиста, не ушкоджена, з обов’язковим маркуванням. Якість – згідно ДСТУ 8642:2016, діючих ТУ, ТУУ. |
| **3.** | Огірки квашені  | **250 кг** | Огірки квашені повинні бути цілі, відповідні даному сорту, не м’яті, не зморщені, без механічних пошкоджень. Сторонні домішки не дозволяються. Консистенція – 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.. 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. Без консервантів, ароматизаторів і барвників. Якість – згідно діючих ДСТУ, ТУ, ТУУ. |
| **4.** | Сухофрукти | **160 кг** | Без ушкоджень шкідників. Сушені фрукти повинні бути еластичними, не ламкими, не злипатися при стисненні. 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, загнивші, запліснявілі, з сторонніми запахом, смаком і домішками. Продукт не повинен містити ГМО, рослинних жирів, стабілізаторів, барвників, ароматизаторів. Розфасовані у чисті мішки, пакети. На упаковці обов’язково повинно бути склад продукту, дата виготовлення, термін придатності умови зберігання, дані про виробника. Згідно ДСТУ 8494:2015 Фрукти сушені. |
| **5.** | Родзинки | **175 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. Фасування в поліпропіленові мішки з етикеткою по 5-10кг. Тара чиста неушкоджена з обов’язковим маркуванням. 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. |
| **6.** | Чорнослив | **57 кг** | Зовнішній вигляд, консистенція, смак і запах **–** плоди чорносливу повинні бути сушені, доброякісні без кісточок, чисті, сухі, темно-коричневого кольору. Не допускається забрудненість, гниль або цілість, без стороннього запаху. 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». |
| **7.** | Свіжоморожені ягоди | **100 кг** | Асорті ягід заморожених. Допускається наявність таких ягід: вишня, черешня, смородина чорна, смородина червона, лохина, малина, чорниця, журавлина, полуниця, виноград, ожина та інші ягоди. Не допускаються – плоди зелені та гнилі. Зовнішній вигляд: плоди повинні бути цілі, стиглі, чисті, без кісточки, калібровані, вищого гатунку, без сторонніх домішок, без механічного пошкодження та пошкодження сільськогосподарськими шкідниками. Колір максимально близький до натурального кольору , яка пройшла відповідну обробку. Смак та запах в готовому вигляді властиві для ягоди без сторонніх присмаків та запахів. Консистенція в готовому вигляді м’яка, близька до консистенції ягоди, яка пройшла відповідну обробку. Розморожування та повторне заморожування під час зберігання не припустимо. Запаковане та промарковане. Видима частина продукту в пакуванні повинна відповідати вмісту всій пакувальної одиниці. Без ГМО. Якість – згідно з ДСТУ 4837:2007. |
| **8.** | Томатна паста | **100 кг** | Однорідна маса яскраво- або темно-червоного кольору. Консистенція густа, пастоподібна. Смак властивий томатопродуктам. За мікробіологічними показниками повинні відповідати вимогам промислової стерильності. Гатунок вищий.Термін придатності: не більше 3 років з дати виробництва.Обов’язкове зазначення на тарі: БЕЗ ГМО.Згідно ДСТУ 5081:2008 Продукти томатні концентровані. |
| **9.** | Горох лущений | **61 кг** | Колір жовтий різних відтінків властивий здоровому зерну відповідного типу. Смак властивий гороху, без сторонніх смаків, не кислий, не гіркий. Запах властивий здоровому зерну (без затхлого, солодового, пліснявого, сторонніх запахів). Зовнішній вигляд у здоровому стані, не зіпрілий та без теплового пошкодження під час сушіння. Маркування: назва продукту; назву та адресу підприємства – виробника і місце фасування; масу нетто одиниці пакування; склад продукту у порядку переваги складників; інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність 100г продукту; кінцеву дату споживання або дату виробництва та строк придатності; умови зберігання і місце виготовлення; масу нетто одиниці пакуванняЯкість товару повинна відповідати ДСТУ 7701:2015 «Крупи горохові. Технічні умови» або технічним умовам України |

**В складі своєї тендерної пропозиції Учасник повинен надати наступні документи:**

1) Учасник надає у складі тендерної пропозиції гарантійний лист з обґрунтуванням можливості доставки товару з дотриманням заявленого температурного режиму.

2) Учасники закупівлі повинні надати у складі тендерної пропозиції копію з оригіналу дійсного на момент розкриття тендерних пропозицій сертифікату на систему управління охороною здоров’я та безпекою праці, сферою сертифікації якого є зберігання, складування, транспортування та торгівля харчовими продуктами та який відповідає вимогам ДСТУ ISO 45001:2019(ISO 45001:2018.IDT) «Системи управління охороною здоров’я та безпекою праці. Вимоги та настанови щодо застосування», виданий органом із сертифікації, акредитованим Національним агентством з акредитації України на ім’я учасника та дійсний на момент подання тендерної пропозиції.

3) Учасники при підготовці тендерної пропозиції повинні враховувати заходи щодо захисту довкілля. На підтвердження необхідно надати сертифікат на систему екологічного управління ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015, IDT) , виданий органом із сертифікації акредитованим Національним агенством з акредитації України на ім’я учасника та дійсний на момент подання тендерної пропозиції.

4) Учасники закупівлі повинні надати в складі своєї тендерної пропозиції копію з оригіналу дійсного на момент розкриття тендерних пропозицій сертифікату на систему управління безпечністю харчових продуктів, який засвідчує, що система управління безпечністю харчових продуктів відповідає вимогам ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018. IDT) «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-якої організації в харчовому ланцюзі». Додатково Учасник у складі тендерної пропозиції повинен надати

копії сертифікатів на систему управління якістю ДСТУ ISO 9001:2018 (ISO 9001:2015. IDT), видані органом із сертифікації акредитованим Національним агентством з акредитації України на ім'я учасника та дійсні на момент подання тендерної пропозиції.

5) З метою дотримання Закону України «Про запобігання корупції» від 14.10.2014 № 1700-VII, учасник повинен використовувати систему управління щодо протидії корупції. Для підтвердження Учаснику необхідно надати в складі пропозиції копію діючого сертифікату ДСТУ ISO 37001:2018 (ISO 37001:2016, IDT) «Системи управління щодо протидії корупції. Вимоги та настанови щодо застосування», який чинний протягом усього строку поставки товару та виданий на ім’я Учасника торгів.

6) У складі тендерної пропозиції Учасник повинен надати посвідчення або інший документ, який підтверджує підготовку працівника учасника згідно вимог стандарту «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» та свідоцтво щодо «Проведення внутрішніх аудитів систем менеджменту».

7) Cкан-копію розробленого пакету документації системи управління безпечністю харчових продуктів HACCP (ХАССП) надати у складі тендерної пропозиції.

***Якщо в технічній специфікації міститься посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб’єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва, то слід розуміти у значені «або еквівалент».***