**Додаток № 2**

**Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі та технічна специфікація до предмета закупівлі**

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

**Технічні вимоги**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Найменування товару | Кількість | |
| 1 | Капуста квашена | кг | 330 |
| 2 | Огірки квашені | кг | 330 |
| 3 | Сухофрукти | кг | 198 |
| 4 | Томатна паста | кг | 103 |
| 5 | Родзики | кг | 27 |
| 6 | Горошок свіжоморожений | кг | 40 |
| 7 | Шипшина свіжоморожена | кг | 20 |
| 8 | Вишня свіжоморожена | кг | 150 |

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Конкретна назва предмету закупівлі** |  | **Технічні, якісні характеристики товару** | **Відповідно до**  **ДСТУ** |
| Капуста квашена |  | Рівномірно нашаткована смужками не ширше 5 мм або нарізана і нарізану у вигляді частинок різної форми не більше 12 мм в найбільшому вимірі, без великих частинок кочериги і шматків листя або у вигляді цілісних качанів або їх половинок. Качани або половинки пружні, зберегли форму, але з розсіченою кочеригой. Капуста шаткована, вагова , повинна мати білий колір, хрустку консистенцію, кислувато-солоний смак, без сторонніх запахів та смаків. | Відповідно до ДСТУ 8642:2016 ISO 22000:2007 |
| Країна походження | | Україна |  |
| Огірки квашені |  | Огірки цілі, з щільною консистенцією, не огрубілою шкіркою, без плодоніжок і залишків квіток, чисті, не зморщені, не м'яті, без механічних та інших пошкоджень. Дозволяється наявність одиничних огірків зморщених або неправильної форми в одиниці розфасовки. Дозволяється одиничні екземпляри нерівномірних по розміру огірків для забезпечення маси нетто. Колір огірків – оливково-зелені або оливкові без плям і опіків. Дозволяється одиничні огірки неоднорідного та менш інтенсивного окрасу з природною плямистістю. Консистенція – огірки міцні, пружні, без пустот, з щільною хрусткою м’якоттю, з недорозвиненим насінням. Дозволяються огірки менш міцні та пружні або з незначними пустотами. Колір заливки – безкольорова або злегка з жовтуватим відтінком рідина, з частинками прянощів, без осаду. Смак та запах – смак слабокислий, помірно солоний, запах приємний з ароматом прянощів, без сторонніх присмаку та запаху. Не допускається вміст оцту. На упаковці (тарі) обов’язково повинно бути вказано склад продукту, дата виготовлення, термін придатності, умови зберігання, дані про виробника. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. | Відповідно до ДСТУ 7989:2015 ISO 22000:2007 |
| Країна походження | | Україна |  |
| Горошок свіжоморожений |  | Горошок зелений заморожений – повинен бути стиглий, цілий, чистий, без сторонніх домішок. Даний продукт повинен відповідати вимогам закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97 від 23.12.1997 р., діючим стандартам і нормам, технічним умовам виробника, не містити ГМО з зазначення даної інформації на маркуванні. Фасування – від 400 г. у пакети з термозварювальних матеріалів або інше. 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. Без ГМО. | ДСТУ 8636:2016 Овочі швидкозаморожені. Загальні технічні умови. |
| Країна походження | | Україна |  |
| Сухофрукти |  | Сухофрукти сонячні (яблука, груші, абрикоси) вітчизняні. Вимоги: відповідає вимогам Держ. Спожив. Стандарту України, супроводжується сертифікатами якості та зазначенням дати виготовлення та терміну придатності на упаковці. Колір: від кремового до коричневого. Смак та запах: що притаманні фруктам даного виду без стороннього смаку та запаху. Не допускаються мінеральні домішки, метало домішки, гнилі плоди, горілі, відходи, шкідники, їх личинки, ознаки спиртового бродіння та плісняви. Фасування: мішки по 10,15, або 20 кг з обов’язковим маркуванням. | Відповідно до ДСТУ 3355:96 ISO 22000:2007 |
| Країна походження | | Україна |  |
| Томатна паста |  | Томатна паста з вмістом сухих речовин 25% повинна бути виготовлена зі стиглих томатів шляхом їх розроблення, підігріву, протирання та уварювання з сіллю або без неї до визначеного змісту сухих речовин. Зовнішній вигляд та консистенція – однорідна концентрована маса, мажуча Відповідно до ДСТУ 5081-2008 консистенція, 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. Фасування - скляна банка місткістю 0,5 л (470-510 гр.) з металевою кришкою (кришка не деформована, без іржі). Якість товару повинна відповідати ГОСТу, ДСТУ або іншим діючим стандартам та технічним умовам в Україні. Термін придатності 1-2 роки. Без ГМО. | Відповідно до ДСТУ 5081-2008 ISO 22000:2007 |
| Країна походження | | Україна |  |
| Родзинки |  | Продукти виготовлені з натуральних компанентів, цілі,чисті,здорові,сухі, без гнилих ягід та плісняви, не уражені шкідниками,без сторонніх запахів. Товар по якості та безпечності повинен відповідати діючим ДСТУ.  Смак родзинок повинен бути властивий сушеному винограду, солодкий, або солодко-кислий. Без сторонніх запахів та присмаків. Без плісняви та ушкодження шкідниками. Колір від золотистого до коричневого. Без кісточок. | ДСТУ 6882-88 |
| Країна походження | | Україна |  |

|  |  |
| --- | --- |
| Ягоди свіжоморожені (вишня, шипшина**)** | Ягоди свіжоморожені, вагові. Ягоди одного кольору, рівні за розміром. Виготовлений за технологією «шокової» заморозки. Не допускається повторної заморозки (наявність снігу, інею та суцільної маси свідчить про повторну заморозку).Фасування від 400 гр. Оцінка якості - на підтвердження відповідності критеріям безпеки Учасник повинен мати декларацію виробника або якісне посвідчення. Інші вимоги: На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, дата виготовлення та/або термін придатності. Вимоги до терміну придатності - не менше 90% від загального терміну придатності на момент постачання.  Країна походження Україна |

Згідно **постанови 305 норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку.** У закладах освіти та закладах оздоровлення та відпочинку заборонено замовляти та використовувавати/реалізовувати, харчові продукти (в тому числі снеки) із вмістом солі понад 0,12 грама натрію або еквівалентної кількості солі на 100 грамів готового продукту, харчові продукти з вмістом цукрів понад 10 грамів на 100 грамів готового продукту, харчові продукти з вмістом синтетичних барвників та ароматизаторів (крім ваніліну, етилваніліну та ванільного екстракту), підсолоджувачів, підсилювачів смаку та аромату, консервантів

|  |
| --- |
| **Перелік документів, які повинен надати учасник у складі пропозиції на підтвердження відповідності запропонованої продукції вимогам щодо технічних та якісних характеристик предмету закупівлі:** |
| Пояснювальна записка з описом товару: а саме конкретна назва, торгова марка/ повна назва виробника, країна походження, відповідність товару стандартам, що визначені відповідними ДСТУ, ТУ; вид розфасовки (тару); спосіб і термін зберігання). |
| Документи від виробника або імпортера, що підтверджують якість та безпечність запропонованої продукції, наявність яких передбачена чинним законодавством, а саме: якісне посвідчення (свідоцтво). |
| Сканована кольорова копія оригіналу Акту (без виявлених порушень датований 2023 роком) складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) на підприємстві Учасника стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти за формою затвердженою наказом Міністерства економіки України від 21.01.2022 № 143-22. |
| Сканована кольорова копія оригіналу Акту (без виявлених порушень датований 2023 роком), складеного за результатами за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР за формою затвердженою наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 08.08.2019 року №446. |
| Гарантійний лист, на фірмовому бланку, підписаний уповноваженою посадовою особою Учасника щодо можливості забезпечення кількості в повному обсязі. |