**Додаток 1**

**ПРЕДМЕТ ЗАКУПІВЛІ**

**«код ДК 021: 2015 -15330000-0 «Оброблені фрукти та овочі» (Томатна паста, горошок консервований, кукурудза консервована, повидло, шипшини плоди (сушені), родзинки, сухофрукти, горох колотий, огірки солені, помідори квашені, капуста квашена)»**

ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ

1. Строки постачання: до 31.12.2023 року. Постачання товару здійснюється протягом одного робочого дня з моменту подання замовником заявки на поставку товару.

2. Технічні вимоги:

- продукція має постачатися і розвантажуватися транспортом та силами Учасника до закладу Замовника відповідно до узгодженого графіку із Замовником та наданням копій оригіналів документів для підтвердження якості товару;

- учасник постачає Замовнику товар поступово, дрібними партіями у період дії договору відповідно до наданих заявок.

- під час здійснення поставок учасник повинен забезпечити можливість перевірки Замовником дотримання температурного режиму та допустимий рівень нітратів у поставленому товарі, у зв’язку з чим під час кожної поставки в учасника повинен бути наявний справні прилади для вимірювання температури та рівня нітратів, **про що надається гарантійний лист.**

- термін придатності Товару на момент поставки повинен бути не менше 80% від основного терміну придатності згідно технічних умов на виробництві. При виявленні Замовником дефектів, простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Постачальник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника в найкоротші терміни.

- продукція харчової промисловості повинна постачатися у спеціальному транспорті з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування.

**3.** При виявленні Замовником дефектів, простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Постачальник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника в найкоротші терміни. Вразі постачання товару неналежної якості термін заміни товару Учасником становить 2 дні з моменту встановлення, що товар не відповідає встановленим якісним характеристикам **(в складі пропозиції подається відповідний гарантійний лист).**

**4.** Учасник визначає ціну на товар, який він пропонує поставити за Договором, **з урахуванням** податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, а також витрат на страхування, транспортування, завантажування, розвантажування та інших витрат, визначених законодавством.

**5.** Для підтвердження відповідності технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником, учасник надає наступні документи **під час поставки товару**: копія діючих сертифікатів відповідності на товар або посвідчення про якість або висновку санітарно – епідеміологічної експертизи або ветеринарної довідки або іншого документу, що підтверджує якість товару (*достатньо надати копії одного з вище вказаних документів*).

**6**. Для підтвердження дотримання Учасником, як всіма операторами ринку, що здійснюють первинне виробництво, реалізацію та/або обіг харчових продуктів, максимально допустимого рівня окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах та, відповідно, можливості проведення постійного контролю товарів предмету закупівлі на вміст нітратів відповідно до норм, визначених Наказом Міністерства охорони здоров’я № 368 від 13.05.2013 «Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах», Учасник подає наступні документи: свідоцтво/атестат/сертифікат про калібрування, видане на прилад вимірювання нітратів, видане органом із калібрування, акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім’я учасника, та дійсне на момент подання пропозиції, та атестат про акредитацію органу із калібрування.

7. Для підтвердження дотримання належних умов зберігання та перевезення товару, що є предметом закупівлі, а саме відповідного температурного режиму у транспортному засобі та складському приміщенні Учасник подає:

- свідоцтво/атестат/сертифікат про калібрування, видане на засіб вимірювання температури , видане органом із калібрування, акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім’я учасника, та дійсне на момент подання пропозиції;

- завірену копію або оригінал протоколу випробувань перевірки зразків, що були відібрані згідно наданих актів відбору змивів з поверхонь ( змиви зі стінок транспортного засобу та змиви з рук водія або водія- експедитора), на відповідність вимогам санітарно-мікробіологічному контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду за визначеними показниками за 2022 рік;

- копію або оригінал договору про послуги з дератизації та дезінфекції транспортного засобу, разом з копіями або оригіналами Актів наданих послуг.

Окрім того, Учасником у складі пропозиції на кожну одиницю товару надає:

- копію декларації виробника або посвідчення про якість, виданого на запропонований товар чи інший документ, що підтверджує якість товару або

- гарантійний лист щодо можливості постачання товару та надання копій документів під час поставок про якість продукції ( у випадку перемоги).

**ЯКІСНІ ВИМОГИ:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****з/п** | **Найменування предмета закупівлі** | **Од. виміру** | **Кількість** | **Характеристики товару** |
| 1 | Томатна паста | **кг.** | **210** | Томатна паста повинна відповідати нормам ДСТУ 5081:2008. Фасування – скляна або жерстяна тара з не корозійних матеріалів із захисним покриттям, дозволених до використання в харчовій промисловості, вагою не менше 0,45 кг та не більше 1 кг, без механічних пошкоджень. Повинна бути виготовлена зі стиглих томатів шляхом їх розроблення, підігріву, протирання та уварювання з сіллю або без неї до визначеного змісту сухих речовин, без підвищеного вмісту хімічних речовин. Зовнішній вигляд та консистенція – однорідна концентрована маса, в’язка 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. 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.Товар не повинен містити ГМО. Залишковий термін придатності не менше 80% від передбаченого строку зберігання товару. |
| 2 | Горошок консервований | **кг.** | **250** | Горошок консервований має відповідати вимогам ДСТУ 7165:2010. Вищий ґатунок. Горошини одного кольору - яскраво зеленого, плоди цілі, рівні за розміром, прозора заливка у жерстяній тарі. Вага одиниці не менше 0,42 кг та не більше 1 кг, горошок м’який, солодкуватий на смак. Упаковка ціла, герметична, жерстяна банка 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. Товар не повинен містити ГМО. Залишковий термін придатності не менше 80% від передбаченого строку зберігання товару. |
| 3 | Кукурудза консервована | **кг.** | **400** | Кукурудза консервована повинна відповідати вимогам, встановленим в ДСТУ 7164:2010. Зерна цілі, правильно зрізані, жовтого кольору, без рваних зерен. Смак та запах притаманний кукурудзі. Заливка прозора. Розфасована в скляну або металеву тару масою не менше 0,34 кг та не більше 1 кг. Упаковка ціла, герметична. 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. Товар не повинен містити ГМО. Залишковий термін придатності не менше 80% від передбаченого строку зберігання товару. |
| 4 | Повидло | **кг.** | **150** | Повидло повинне відповідати вимогам, зазначеним в ДСТУ 6072:2009. Фасування від 1 до 10 кг. Повидло фруктове : вишневе, полуничне, абрикосове, яблучне, малинове. Маса однорідна, густа, перетерта, без насіння, без кісточок і не протертих шматочків шкірочки та інших рослинних домішок. Запах властивий плодам, з яких воно приготовано. Стерилізоване. Маркування повинно містити такі познаки: назву та повну адресу підприємства-виробника; назву, сорт та склад повидла у порядку переваги складників, зокрема харчових добавок; кінцевої дати споживання або дати виготовлення та строку придатності. Упаковка ціла, герметична. Товар не повинен містити ГМО. Товар повинен мати залишковий термін придатності не менше 80% від передбаченого строку зберігання товару. |
| 5 | Шипшини плоди (сушені) | **кг.** | **300** | Плоди шипшини повинні мати помаранчево-червоний, бордовий колір. Не допускаються забруднені, загнивші, запліснявілі, уражені шкідниками плоди, з стороннім запахом, смаком та домішками. Смак – кислувато – солодкий, злегка в’яжучий. Запах – відсутній. Фасування від 1 до 10 кг (згідно заявки). На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання. Товар не повинен містити ГМО. Залишковий термін придатності не менше 80% від передбаченого строку зберігання товару. |
| 6 | Родзинки | **кг.** | **100** | Родзинки мають відповідати вимогам чинного законодавства України, ДСТУ, ТУ. Фасування - не менше 1 кг та не більше 10 кг (згідно заявки). 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. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання. Товар не повинен містити ГМО. Залишковий термін придатності не менше 80% від передбаченого строку зберігання товару. |
| 7 | Сухофрукти | **кг.** | **300** | Суміш сушених фруктів. Плоди сухі, чисті, натуральні з вишні, груші, яблук, чорносливу, абрикосів або інших фруктів. Плоди можуть бути цілими або у вигляді кружків, дольок. Колір відповідний даному виду фруктів. За смаком не копчені, без стороннього присмаку і запаху. Суміш суха на вигляд, плоди однакові за розміром, з чистою поверхнею, без слідів плісняви, загнивання, запарювання. Без механічних пошкоджень, плям та пошкоджень комахами. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання. Фасування від 1 до 20 кг (згідно заявки) Упаковка ціла, герметична. Товар не повинен містити ГМО. Залишковий термін придатності не менше 80% від передбаченого строку зберігання товару |
| 8 | Горох колотий | **кг.** | **350** | Горох колотий шліфований має відповідати вимогам ДСТУ 7701:2015, жовтого або зеленого кольору, без плісняви, затхлості та інших сторонніх запахів. Фасований не менше ніж по 1 кг та не більше по 25 кг (згідно заявки) з маркуванням на кожній упаковці: з чітким текстом та зазначенням назви продукту, виробника, дати виготовлення, терміну придатності, умов зберігання, складу, поживної та енергетичної цінності. Товар не повинен містити ГМО. Залишковий термін придатності не менше 80% від передбаченого строку зберігання товару. |
| 9 | Огірки солені | **кг.** | **400** | Огірки солені повинні відповідати вимогам, зазначеним в ДСТУ 8509:2015. Продукція урожаю 2021 року. Зовнішній вигляд – огірки на дотик міцні, хрусткі на зубах, не м'яті, не зморщені, без механічних пошкоджень. Смак - огірки мають приємний солонувата-кислий смак, присмак доданих прянощів, без стороннього запаху. Фасування від 2 кг до 20 кг (згідно заявки). Товар повинен мати залишковий термін придатності не менше 80% від передбаченого строку зберігання товару. Обов’язковим є наявність маркування на тарі з зазначенням дати виготовлення, виробника, кінцевого строку споживання. |
| 10 | Помідори квашені | **кг.** | **300** | Зовнішній вигляд – помідори цілі, не м’яті, шкірка ціла, без механічних пошкоджень. Сторонні домішки не дозволяються. Консистенція – м’якоть ніжна, повністю просочена розсолом. Солонуватий смак з ароматом та присмаком прянощів, без сторонніх присмаку та запаху. Колір – червоний, різних відтінків, притаманний даному виду продукту, без плям. Продукти не повинні мати видимих ознак мікробіологічного псування (плісняви, гниття). Фасування від 2кг до 20 кг (згідно заявки). Обов’язковим є наявність маркування на тарі з зазначенням дати виготовлення, виробника, кінцевого строку споживання. |
| 11 | Капуста квашена | **кг.** | **600** | Капуста квашена повинна відповідати вимогам, зазначеним в ДСТУ 8642:2016. Шаткована, вагова. Фасування: від 2 кг до 20 кг (згідно заявки) Повинна мати білий колір , хрустку консистенцію, кислувато-солонуватий смак, без сторонніх запахів та смаків. Рівномірно шаткована смужками шириною не більше 5 мм., без крупних часток, без качана та шматків листя. 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. Упаковка ціла, герметична. Товар не повинен містити ГМО. Товар повинен мати залишковий термін придатності не менше 80% від передбаченого строку зберігання товару. |

**\*всі посилання на торговельну марку, фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника слід читати як «або еквівалент».**