**ДОДАТОК  3**

*до тендерної документації*

***Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі — технічні вимоги до предмета закупівлі***

***ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ***

***Предмет закупівлі : Оброблені фрукти та овочі (15330000-0 за кодом ДК 021:2015)***

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування,опис товару | Характеристика товару | Кількість | Один. виміру | ДК 021:2015 |
| 1 | Томатна паста | Виготовлена зі стиглих томатів шляхом їх розроблення, підігріву, протирання та уварювання до визначеного змісту сухих речовин. Зовнішній вигляд та консистенція – однорідна концентрована маса, 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 маси, без гіркоти, пригару та інших сторонніх присмаку та запаху, фасування у скло банках 0,5 літра, герметично закупорені, стерилізовані, пастеризованим чи комбінованим способом. Кришки повинні бути увігнутими або плоскими | 272 | кг | 15330000-0 Оброблені овочі та фрукти |
| 2 | Капуста квашена | Товар повинен відповідати ДСТУ 8642:2016. Зовнішній вигляд: 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. | 320 | кг | 15330000-0 Оброблені овочі та фрукти |
| 3 | Огірки квашені | Огірки квашені першого сорту, середнього розміру, цілі, без плодоніжок, нем’яті, незморщені, без механічних пошкоджень. Огірки пружні з хрусткою м’якоттю, повністю просочені розсолом. Смак та запах характерний для квашеного продукту. Маркування державною мовою згідно з ДСТУ. 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. Огірки закриті в тару промислового виробництва по 3,5 кг. | 520 | кг | 15330000-0 Оброблені овочі та фрукти |
| 2 | Сухофрукти (компотна суміш) | Сухофрукти врожаю 2023 року, вітчизняні. Повинні бути еластичними, не ламкими, не злипатися при стисканні. Колір від кремового до коричневого. Смак та запах що притаманні фруктам даного виду, без стороннього смаку та запаху, без ознак цвілі та затхлості, запах та колір відповідають даному асортименту сушених фруктів та ягід. Не допускаються мінеральні домішки, метало домішки, гнилі плоди, горілі, відходи, шкідники, їх личинки, ляльки, ознаки спиртового бродіння та плісняви. Розфасовані в поліпропіленові мішки з етикеткою або картонні ящики. З маркуванням на кожній упаковці. 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. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова. Товар повинен відповідати вимогам чинних стандартів ДСТУ 8494:2015 або еквівалент. | 360 | кг | 15330000-0 Оброблені овочі та фрукти |
| 3 | Родзинки | Родзинки повинні бути без кісточок. Зовнішній вид – маса ягід сушеного винограду одного виду, сипуча, без грудкування. Вагові, без стороннього запаху, без шкідників, без признаків гнилі. Ягоди після заводської обробки без плодоніжок. Сушені фрукти повинні бути еластичними, не ламкими, не злипатися при стисненні. Запах та 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, загнивши, запліснявілі, уражені шкідниками, з сторонніми запахом, смаком і домішками. Термін придатності товару на момент постачання не менш 80% до дати завершення терміну придатності. З відповідним маркуванням на тарі. Якість продукції повинна відповідати діючим на момент проведення закупівель ДСТУ, ГОСТ, ТУ.У, ТУ та/або іншим нормативним документам. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. Обов’язкова наявність посвідчення про якість. | 135 | кг | 15330000-0 Оброблені овочі та фрукти |
| 4 | Чорнослив | Плоди (чорнослив) цілі, без кісточки, м’ясисті, однорідного, глянцевого, чорного кольору, з приємним кислуватим смаком, без домішок, без пошкоджень. Сушені фрукти повинні бути еластичними, не ламкими, не злипатися при стисненні. Запах та смак сушених фруктів приємні, властиві даному виду фруктів, без стороннього присмаку або запаху (затхлості, кислого запаху і т.п . Не допускаються сушені фрукти забруднені, загнивши, запліснявілі, уражені шкідниками, з сторонніми запахом, смаком і домішками. Термін придатності товару на момент постачання не менш 80% до дати завершення терміну придатності. З відповідним маркуванням на тарі. Якість продукції повинна відповідати діючим на момент проведення закупівель ДСТУ, ГОСТ, ТУ.У, ТУ та/або іншим нормативним документам. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. Обов’язкова наявність посвідчення про якість. | 11 | кг | 15330000-0 Оброблені овочі та фрукти |

2. Продукти харчування повинні мати:

- якісне посвідчення виробника;

- висновок державної санітарно - епідеміологічної експертизи.

Дані документи повинні бути у складі тендерної пропозиції та надані учасником на кожну поставлену партію. *Якість запропонованого товару підтверджується в складі тендерної пропозиції посвідченням якості (декларацією виробника) та документом (експертний висновок, та інший документ про якість) та/або іншим компетентним органом. Крім того, під час подальшого постачання в заклад замовника на кожну партію товару надаються копії вищевказаних документів, дійсні на дату постачання, завірені печаткою та підписом посадової особи постачальника.*

3. Постачальник повинен забезпечувати належні умови транспортування. Постачальник забезпечує поставку товару за власний рахунок згідно заявок та узгодженого сторонами графіку. Постачальник забезпечує поставку товару за власний рахунок згідно заявок та здійснює розвантаження даного товару на склад Покупця. При постачанні - цілісність упаковки та якісне оформлення повинно бути без пошкоджень.

4. Постачальник зобов’язується при поставці товару пред’являти:

- якісне посвідчення виробника - на кожну поставлену партію;

- експертний висновок регіональної державної лабораторії ветеринарної медицини;

- та/або іншу документацію, яка засвідчує якість товару та подана в тендерній документації.

***Додаткова інформація:***

Учасник письмово гарантує, що товари, які наведені в переліку, сертифіковані в Україні, мають відповідну нормативну документацію, яка обов’язково додається при поставці товару.

Учасник письмово надає гарантію, щодо технічних і якісних характеристик товарів, наведених в переліку.

Учасник гарантує зменшення цін на товар у випадку відповідного зменшення ринкових цін.

Учасник гарантує застосування заходів із захисту довкілля, щодо предмету закупівлі.

5.Адреса закладу (місце знаходження та постачання товару):

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування** | **Адреса** |
|  | Заклад дошкільної освіти «Калинонька»  | Волинська область, Ковельський район, смт Люблинець, вул.Незалежності,22 |
|  | Заклад дошкільної освіти «Казка» | Волинська область, Ковельський район, с. Мощена, вул Відродження, 57  |
|  | ОНЗ «Люблинецький ліцей» | Волинська область, Ковельський район, смт Люблинець, вул.Незалежності,36 |
|  | Мощенська гімназія – філія ОНЗ «Люблинецький ліцей» | Волинська область, Ковельський район, с. Мощена, вул Відродження, 60 |
|  |  Старокошарівський ліцей | Волинська область, Ковельський район, с.Старі Кошари, вул. Молодіжна, 6  |