**Додаток 2**

**до тендерної документації**

**Технічне завдання**

**«код ДК 021:2015: 15330000-0 - Оброблені фрукти та овочі (Сочевиця, томатна паста, солені помідори, солені огірки, горох заморожений зелений, горох колотий, сухофрукти, чорнослив, родзинки, шипшина суха)»**

**1.** Строки постачання: до 31.12.2024 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;

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

- тара та упаковка продуктів харчування повинна бути міцною, чистою, сухою, без стороннього запаху й порушення цілісності.

**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.

**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 в складі пропозиції:

**а)** копія сертифікатів відповідності на товар або посвідчення про якість або висновку санітарно – епідеміологічної експертизи або декларації виробника або іншого документу, що підтверджує якість товару (*достатньо надати копії одного з вище вказаних документів*).

**б)** виписку з державного реєстру (рішення про державну реєстрацію потужності) передбаченим наказом Мінагрополітики від 10 лютого 2016 р. №39 «Про затвердження Порядку проведення державної реєстрації потужностей, ведення державного реєстру потужностей операторів ринку та надання інформації з нього заінтересованим суб’єктом».

**в)** копію санітарного паспорту на автомобіль, яким здійснюється доставка замовленої продукції передбаченого п. 12.3 «Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні» затвердженими наказом Міністерства транспорту України від 14 жовтня 1997 року №363 (зареєстровані в Міністерстві юстиції України 20 лютого 1998 року;

**г)** копію товаротранспортної накладної на харчові продукти (сировину) відповідно до п. 7 ст. 37 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності харчових продуктів».

У разі виникнення сумнівів/суперечки щодо якості поставленого Товару проводиться його незалежна експертиза в уповноважених на це установах чи організаціях. Оплата вартості експертизи Товару сплачується Постачальником (надати в складі пропозиції гарантійний лист).

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА**

**КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****з/п** | **Найменування товару** | **Кількість** | **Одиниця виміру** | **Технічні, якісні характеристики товару** | **Споживча тара** |
| **1** | **Сочевиця** | **572** | **кг.** | Крупнонасіннева сочевиця, насіння повинно бути у здоровому стані, не зіпріле та без теплового пошкодження під час сушіння, чисте, не роздавлене, не пошкоджене шкідниками та хворобами. Смак без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий, без затхлого, пліснявого запаху. Без ГМО, товар повинен відповідати ГОСТу. |  |
| **2** | **Томатна паста** | **1296** | **кг.** | Консистенція однорідна, густа, перетерта маса, без не протертих шматочків. Смак та запах характерні томатній пасті, без сторонніх присмаків та запахів. За мікробіологічними показниками повинні відповідати вимогам промислової стерильності. Гатунок вищий. | тара 0,460 - 0,530 гр. |
| **3** | **Солені помідори** | **948** | **кг.** | Помідори солоні - врожаю 2023 року, повинні бути середнього розміру, достатньої зрілості, помідори солоні повинні бути однорідними за розміром, цілими, різноманітними за формою, але не потворними, без плодоніжки, не зморщеними, без тріщин. Плоди на дотик тверді, м'якоть у зелених і бурих помідорів щільна, у червоних -рихла. Смак солонувато - кислий з присмаком доданих спецій без стороннього запаху. Розсіл майже прозорий, допускається трішки мутнуватий, з вмістом 3-8% кухонної солі і загальної кислотністю 0,7-2,0%. Сторонні домішки не дозволяються. Фасування в поліетиленових відрах з закритою поверхнею. 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 ГМО, без додавання оцту. | тара 3,0 л. або 3000 г |
| **4** | **Солені огірки** | **1315** | **кг.** | Огірки солоні - врожаю 2023 року, повинні бути середнього розміру, достатньої зрілості, доброякісні солоні огірки приємного солонувато-кислого смаку, з присмаком доданих прянощів, без стороннього запаху. На дотик міцні, не зморщені; м'якоть щільна, повністю просочена розсолом; при розкусуванні хрумтять на зубах. Колір огірків зеленувато-оливковий. Розсіл прозорий або злегка помутнілий, приємного аромату і солонувато - кислого смаку. Сторонні домішки не дозволяються. Не допускаються солоні огірки в брудній, оцинкованій, мідній посудині, загнилі, запліснявілі, затхлі, роздавлені, з тягучим, запліснявілим і забрудненим розсолом, з сторонніми запахом і присмаком. Фасування в поліетиленових відрах з закритою поверхнею. 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 ГМО, без додавання оцту. | тара 3,0 л. або 3000 г |
| **5** | **Горох заморожений зелений** | **580** | **кг.** | Плоди повинні бути зрілі, стиглі, чисті без стручків, без інших сторонніх домішок, без залишків льоду, без механічного пошкодження та пошкодження сільськогосподарськими шкідниками. Смак та запах притаманний даному виду, без стороннього запаху та присмаку. Колір однорідний. |  |
| **6** | **Горох колотий** | **1767** | **кг.** | Без сторонніх запахів, властивий гороховим крупам не затхлий, не пліснявий. Без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. |  |
| **7** | **Сухофрукти** | **1030** | **кг.** | Суміш фруктів: яблук, груш, абрикос , персик (компотна суміш) повинна бути сухою без зайвих домішок, цвілі та ушкоджень шкідниками. Без стороннього запаху, не затхлий, не пліснявий, 2023 року врожаю. | Тара масою нетто 1-3 кг. |
| **8** | **Чорнослив** | **212** | **кг.** | Чорнослив повинен бути солодкий, без кісточок, без сторонніх запахів, без грудкування, смак властивий фруктам даного виду. Ґатунок вищий або перший, 2023 року врожаю. | Тара масою нетто 0,5-3 кг. |
| **9** | **Родзинки** | **191** | **кг.** | Родзинки (виноград білий сушений) мають бути у вигляді маси ягід з винограду одного виду, сипучі, без грудкування, ягоди без плодоніжок. Смак солодкий, або солодко-кислий. Сторонні присмаки і запахи не допускаються. Не допускається пліснява. | Тара масою нетто 0,1-1 кг. |
| **10** | **Шипшина суха** | **435** | **кг.** | Плоди шипшини сушеніцілі, сухі (висушені природнім шляхом), не пересушені. Колір – червоний або темно-червоний, з кісточками. Без шкідників, механічних пошкоджень (теплового пошкодження) та сторонніх домішок. Смак і запах: властивий плодам шипшини без стороннього смаку і запаху, 2023 року врожаю. Поставляється у споживчій тарі. Без ГМО. |  |

***Примітка:***

***у разі, коли в описі предмета закупівлі містяться посилання на конкретні торговельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника, то разом з цим враховувати вираз "або еквівалент"***