**Додаток №1**

**Технічні та якісні вимоги до предмету закупівлі**

**код ДК 021:2015-15330000-0 «Оброблені фрукти та овочі» (томатна паста, сухофрукти в асортименті, колотий горох, зелений горошок консервований, повидло вагове фруктове в асортименті, плоди шипшини сушені, огірок квашений, капуста квашена, кукурудза консервована, родзинки, квасоля консервована)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування товару** | **Кількість товару** | **Одиниця виміру** | **Технічні та якісні характеристики** |
| 1 | **Томатна паста** (475 г.) ( ДК021:2015-15331425-2 –  Томатне пюре) | 110 | банка | 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 відповідно до вимог інструкції.  Фасування – до 0,5 кг. |
| 2 | **Сухофрукти в асортименті**  (ДК021:2015- 15332410-1 – Сухофрукти) | 400 | кг | Суміш: яблука, груша, абрикос, чорнослив (або інша суміш фруктів), вагові. Доброякісні сушені фрукти, чисті, сухі (вологість 14-25%), пружні, неламкі або кришаться, солодкувато-кислого або солодкуватого смаку, еластичні, у воді повинні розбухати. 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, уражені шкідниками, з сторонніми запахом, смаком і домішками. Продукт не повинен містити ГМО, рослинних жирів, стабілізаторів, барвників, ароматизаторів. Товар, що постачається повинен мати необхідні сертифікати якості виробника, реєстраційне посвідчення та висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, або іншій подібний документ, що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов’язковими на території України нормами і правилами. |
| 3 | **Колотий горох**  ( ДК 021:2015- 15331133-8 – Колотий горох) | 200 | кг | Горох лущений, колотий, полірований, сухий, чистий. Повинен бути у здоровому стані, не пошкоджений шкідниками та хворобами, не зіпрілий та без теплового пошкодження під час сушіння, мати запах нормальний, властивий здоровому зерну (без затхлого, солодового, пліснявого, сторонніх запахів). Колір від жовтого до зеленого. Чистий без різних домішок. Смак притаманний гороху, без сторонніх присмаків. Кількість пестицидів та нітратів не повинна перевищувати допустимий рівень. |
| 4 | **Зелений горошок консервований** (420 г)  (ДК 021:2015- 15331462-3 - Консервований горох) | 220 | банка | Зелений горошок з молодих зерен гороху, залитий розчином. Зелений горошок повинен бути цілим, чистим, рідина прозора. Смак та запах характерні зеленому горошку, без сторонніх присмаків та запахів. За мікробіологічними показниками повинні відповідати вимогам промислової стерильності відповідно до вимог інструкції. Без оцту. |
| 5 | **Повидло вагове фруктове в асортименті**  (ДК 021:2015- 15332100-5 - Оброблені фрукти) | 90 | кг | Однорідна густа перетерта маса без кісточок, без не протертих шматочків, шкірочки чи інших рослинних домішок. Смак солодкий, кислувато-солодкий. |
| 6 | **Плоди шипшини сушені**  (ДК 021:2015- 15332410-1 – Сухофрукти) | 80 | кг | Доброякісні сушені плоди шипшини, чисті, сухі (вологість 14-25%), пружні, неламкі або кришаться, солодкувато-кислого або солодкуватого смаку, еластичні, у воді повинні розбухати. Вони не повинні бруднити рук або перетворюватися в грудки, якщо їх стиснути в кулаці. Запах і смак сушених плодів приємні, без стороннього присмаку або запаху (диму, затхлості, кислого запаху і т.п.). Не допускаються сушені плоди шипшини забруднені, загнивші, запліснявілі, уражені шкідниками, з сторонніми запахом, смаком і домішками. Продукт не повинен містити ГМО, рослинних жирів, стабілізаторів, барвників, ароматизаторів. Товар, що постачається повинен мати необхідні сертифікати якості виробника, реєстраційне посвідчення та висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, або іншій подібний документ, що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов’язковими на території України нормами і правилами. |
| 7 | **Огірок квашений**  **(**ДК 021:2015-15331480-5 - Овочі, оброблені для тимчасового зберігання) | 500 | кг | Зовнішній вигляд – огірки цілі, 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. Продукти квашені повинні бути не прокислими. Продукти не повинні мати видимих ознак мікробіологічного псування (плісняви, гниття). Привозити в чистій тарі, (у закритих харчових пластикових відрах). |
| 8 | **Капуста квашена**  **(**ДК 021:2015- 15331142-4 - Оброблена капуста) | 450 | кг | Капуста приготовлена з пошаткованої капусти середніх і пізніх сортів, які мають високий вміст цукру, білі, не грубі листки, способом молочнокислого бродіння з додаванням невеликої кількості моркви, спецій (сіль, лавровий лист). Капуста квашена повинна бути світла, хрумка, без ослизлого соку, приємна на запах. Продукт не повинен мати видимих ознак мікробіологічного псування (плісняви, гниття). Привозити в чистій тарі, (у закритих харчових пластикових відрах). |
| 9 | **Кукурудза консервована (340г)**  (ДК 021:2015- 15331470-2 - Цукрова кукурудза) | 100 | банка | Кукурудза з цукрових сортів кукурудзи, залита розчином. Кукурудза повинна бути цілою, чистою, рідина прозора. Смак та запах характерні кукурудзі, без сторонніх присмаків та запахів. За мікробіологічними показниками повинна відповідати вимогам промислової стерильності відповідно до вимог інструкції.  Фасування – до 0,5 кг. |
| 10 | **Родзинки**  (ДК 021:2015- 15332419-4 - Родзинки без кісточок) | 70 | кг | 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. |
| 11 | **Квасоля консервована (480г)**  (ДК 021:2015: 15331463-0 - Консервована квасоля) | 80 | банка | Квасоля приготовлена з білих сортів квасолі, у розсолі виготовлена згідно технологічної інструкції та рецептурам, затверджених у встановленому порядку. Квасоля повинен бути цілою, чистою, середнього розміру, без сторонніх присмаків та запахів. За мікробіологічними показниками повинна відповідати вимогам промислової стерильності відповідно до вимог інструкції. Продукт не повинен містити консервантів, штучних барвників, згущувачів. Без оцту. |

**Вимоги до предмета закупівлі:**

1. Товар має відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року № 771/97-ВР (зі змінами), а також підтверджуватися документами про якість товару, передбаченими законодавством України. Постачатись в непошкодженій упаковці та мати сертифікати якості або інші документи, що підтверджують якість товару, на кожну партію, оформлені відповідно до вимог законодавства України.

2. Ціна за одиницю товару, що надана в складі цінової пропозиції не повинна перевищувати середньостатистичну вартість товару встановлену Державною службою статистики України на дату електронних торгів. 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.

3. 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 протягом 1 робочого дня, про що у складі пропозиції надається гарантійний лист.

4.Умови поставки товарів: спеціальним автотранспортом Учасника для перевезення вищезазначених товарів. Транспортування здійснюється з дотриманням вимог наказу Міністерства транспорту України від 14.10.1997 №363 «Про затвердження Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні. Водій транспорту, а також особи, що супроводжують товар (продукти харчування) у дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов’язкових медичних оглядів. Доставка товару та розвантаження: здійснюється за рахунок Постачальника.

5. Строк поставки товарів: до 31 грудня 2022 р, невеликими партіями за потребою, не пізніше 1-го робочого дня з дня отримання заявки від Замовника (засобами телефонного зв’язку, шляхом листування, по електронній пошті)

6. Переможець оплачує усі витрати, пов’язані з пересилкою документів ( договір, рахунок, накладні,витрати по доставці товару і т.п.)

7. При поставці товару копії супровідних документів надаються на кожну партію товару.

Для підтвердження відповідності пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником, учасник (постачальник) повинен під час поставки товару надати копії документів, завірені підписом та печаткою, про якість продукції (сертифікати відповідності/якості, або інші документи, що підтверджують якість товару), в яких зазначені всі показники стосовно відповідності товару критеріям документації торгів, встановлені діючим законодавством на запропоновану продукцію.

На виконання вимог статті 25 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" Учасник - виробник повинен надати у складі пропозиції копію експлуатаційного дозволу на здійснення діяльності, пов’язаної з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження. Учасники, які провадять діяльність, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу, зобов’язані надати у складі пропозиції підтвердження реєстрації потужностей, які використовуються на будь-якій стадії виробництва та/або обігу харчових продуктів з посиланням на особистий реєстраційний номер у Державному реєстрі потужностей операторів ринку.

8. Маркування, зазначення інформації про товар здійснюється з дотриманням вимог Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» від 06.12.2018 №2639-VIII.

9. Учасник подає копію чинного договору про послуги з дезінфекції автотранспортних засобів.

10. Учасник у складі своєї пропозиції подає гарантійний лист (надається на бланку, завірений підписом уповноваженої особи) щодо можливості постачання товару до закладу у випадку перемоги.

*У разі якщо у тендерній документації міститься посилання на конкретну торговельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника- читати "або еквівалент".*

**З умовами технічного завдання ознайомлені, з вимогами погоджуємось**

**"\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ року \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[Підпис] [прізвище, ініціали, посада уповноваженої особи учасника]

М.П. (у разі наявності печатки)