**Додаток 3**

**до Тендерної документації**

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

**ДК 021:2015-** **15330000-0 оброблені фрукти та овочі:**

**15331000-7 *(Оброблені овочі )* - огірки квашені, капуста квашена;**

**15331000-7 *(Томатне пюре)* - томатна паста;**

**15332410-1 *(Сухофрукти)* - суміш сухофруктів;**

**15332412 -5 *(Оброблені родзинки) –* оброблені родзинки.**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Найменування**  **товару** | **Од.виміру** | **Кількість** | **Технічні та якісні**  **характеристики** |
| Паста томатна | кг | 111,700 | 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 масі, без гіркоти, пригару та інших сторонніх присмаків та запахів. Без консервантів, барвників, ароматизаторів та крохмалю, із соку червоних стиглих томатів. Розфасовка у скляні банки, маса нетто від 400-600 гр. Товар не повинен містити ГМО. |
| Огірки квашені | кг | 502,650 | Огірки квашені мають бути виготовлені зі свіжих огірків, з зеленню, прянощами у кислотно -сольовому розчіні без додовання оцту. Зовнішній вигляд – огірки середнього розміру, цілі, не м’яті, не зморщені, без механічних пошкоджень. Якість повинна відповідати діючим стандартам та технічним умовам в Україні. Огірки пружні з хрусткою м’якоттю, повністю просочені розсолом. Смак та запах характерний для квашеного продукту, солонувато - кислуватий із присмаком прянощів. Виготовленні згідно з технологічною інструкцією та рецептурами, затвердженими в установленому порядку, відповідно до санітарних правил і за показниками якості та безпеки мають відповідати діючим стандартам та технічним умовам в Україні. Розфасовані в поліетиленові відра. Маса нетто від 2,5-3кг. Товар не повинен містити ГМО. |
| Капуста квашена | кг | 446,800 | Капуста шинкована квашена, без додавання оцту. Капуста нарізана смужками завширшки не більше ніж 5 мм. Соковита, щільна, хрустка. Запах властивий для квашеної капусти, ароматний, сік має аромат капусти, без сторонніх запахів. Смак кислувато-солонуватий, без гіркоти. Колір капусти світло-солом’яний з жовтуватим відтінком. Виготовлена згідно з технологічною інструкцією та рецептурами, затвердженими в установленому порядку, відповідно до санітарних правил і за показниками якості та безпеки має відповідати діючим стандартам та технічним умовам в Україні. Фасована у поліетиленові відра. Маса нетто від 2,5-3кг. Товар не повинен містити ГМО. |
| Суміш сухофруктів | кг | 145,210 | Плоди сухі, чисті, натуральні з вишні, груші, яблук 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 , з чистою поверхнею, без слідів плісняви, загнивання, запарювання , без сміття, цвілі, зайвих домішок, без механічних пошкоджень, плям та пошкоджень комахами. Суміш сухофруктів виготовлена згідно з технологічною інструкцією відповідно до санітарних правил і за показниками якості та безпеки мають відповідати діючим стандартам та технічним умовам в Україні. Кожна партія товару повинна бути окремо розфасована у споживчій тарі. Товар не повинен містити ГМО. |
| Родзинки оброблені | кг | 134,040 | Родзинки без кісточок, сухі, без зайвих домішок, без цвілі та ушкоджень шкідниками, з чистою поверхнею, без слідів плісняви та загнивання. Зовнішній вигляд: маса ягід сушеного винограду одного виду, сипуча, без грудкування. Ягоди після обробки без плодоніжок. Смак і запах властивий сушеному винограду - солодкий чи солодко-кислий. Поставляється у споживчій тарі. Маса нетто від 80-150 гр. Товар не повинен містити ГМО. |

Постачальник самостійно та за свій рахунок проводить доставку товару транспортом, до місць його використання. У відповідності до вимог Правил перевезення вантажів автомобільним транспортом в Україні, для транспортування даного виду продукту Постачальник повинен мати не менше ніж **два автомобіля**, які обладнані у відповідності з вимогами щодо транспортування швидкопсувних вантажів, які діють на даному виді транспорту при додержанні відповідних температурних режимів, затвердженими Санітарними правилам.

Під час перевезення продукту не дозволяються різкі коливання температури. Кузови машин всередині мають відповідати санітарним вимогам. Забороняється використовувати транспортний засіб, призначений для перевезення харчових продуктів, для перевезення інших вантажів. Поставка товару має здійснюватися на автотранспорті, що обов’язково проходить санітарну обробку призначений та обладнаний для перевезення продуктів харчування. Постачальник забезпечує належне санітарне утримання виробничих приміщень, обладнання , інвентаря, а також контролює дотримання працівниками правил особистої гігієни. Водій, експедитор або інші особи , які супроводжують продукти в дорозі і виконують навантажувально-розвантажувальні роботи повинні бути забезпечені санітарним одягом. Постачальник забезпечує зберігання і якість товару.

Доставка товару здійснюється щоденно, за адресою замовника з 06:00до 08:00години згідно замовлення, яке передається Постачальнику.

Товар має бути упакованим у цілісну та чисту, без сторонніх запахів упаковку або тару, яка повинна захищати предмет закупівлі від пошкоджень або псування під час перевезення (доставки) і зберіганні та відповідає встановленим вимогам.

Кожна партія товару повинна відповідати заявці Замовника, та мати супроводжувальні документи, що підтверджують якість товару із зазначенням строку придатності, умов зберігання та температурного режиму. Підтвердженням якості предмету закупівлі (товару) з боку учасника є один з наступних документів: сертифікат якості або декларація виробника або декларація про походження товару, або інший документ, який надається на кожний вид Товару при постачанні

Маркування повинно бути виконане державною мовою, згідно з законодавством України та містить додаткову інформацію визначену виробником, нанесене на етикетку, ярлик, поверхню спожиткового та транспортного пакування способом, який забезпечує чіткість читання. Маркування містить такі дані: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, позначення стандарту, дані про харчову та енергетичну цінність.

Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не меншим 80% від терміну зберігання, який встановлений підприємством-виробником.Товар не повинен містити небезпечні для організму речовини, у тому числі штучні барвники, консерванти, ароматизатори, ГМО, тощо*,* має відповідати вимогам ДСТУ, що діють на території України.

Постачальник гарантує, що якість Товару відповідає вимогам державних стандартів, що діють в Україні, нормативно-технічній документації, та характеристикам, зазначеним в Тендерній документації.

Постачальник надає Замовнику документи видані мікробіологічною лабораторією з результатами дослідження, які підтверджують відсутність бактерій групи кишкової палички в змивах, взятих у виробничих та/або складських приміщеннях та результати дослідження БГКП взяті не менше ***ніж у двох*** автомобілях, які будуть використовуватись у перевезенні предмету закупівлі. Змиви повинні бути взяті в першому півріччі 2023року.

При виявленні Замовником дефектів цілісності товару, простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару Постачальник має гарнтувати заміну товару в асортименті та кількості вказаній в письмовій заявці Замовника.

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