**Додаток № 3**

**до тендерної документації**

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ ДО ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

(технічні, якісні, кількісні та інші вимоги до предмета закупівлі)

**Специфікація товару**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  | Назва продукту  | Кількість  | Технічні та якісні характеристики  |
|  | Горох колотий фасований | 60 кг | Горох колотий вищого ґатунку. Колір від жовтого до зеленого. Чистий без різних домішок, без затхлого, пліснявого та інших запахів. Смак притаманний гороху, без сторонніх присмаків.Товар має бути в упаковці підприємства-виробника, яка не повинна бути деформованою або пошкодженою.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.Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов’язкова. Фасування по 0,8 кг або 1кг. |
|  | Квасоля сушена | 20 кг | Квасоля сушена (розфасовка 1кг) повинна бути розсипчастою, сухою, без домішок, чистою, смак та запах мають відповідати бобовій культурі даного виду, без ознак затхлості, плісняви та інших сторонніх присмаків, не зараженною шкідниками. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчовогопродукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність, маса та відповідність ДСТУ. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. Залишковий термін придатності 80%. |
|  | Капуста квашена | 200 кг | ДСТУ 8642:2016 Капуста квашена. Технічні вимогиШаткована, вагова, повинна мати білий колір, хрустку консистенцію, кисловато-солоноватий присмак, без сторонніх запахів та смаків. Розмір шаткування середній або мілкий. В закриту в тару промислового виробництва по 3,5кг. |
|  | Огірок солоний  | 200 кг | Огірки солоні 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. |
|  | Помідор (томати) солоний  | 120 кг | Зовнішній вигляд (томати червоні, рожеві, бурі) – томати однорідні по ступеню зрілості, за розміром, цілі, різноманітної форми, без плодоніжок. Консистенція томатів: плоди цілі, м’якоть плода м’яка, яка не розлізається, просочена розсолом. Смак та запах – характерний для томатів - кислувато-солонуватий смак з ароматом та присмаком прянощів, без стороннього присмаку та запаху. Колір – близький до свіжих томатів, відповідного ступеню зрілості плодів. Якість розсолу – розсол з легким помутнінням, приємного аромату, солонувато-кислого смаку. Помідори закриті в тару промислового виробництва по 3,5 кг. |
|  | Томатна паста | 70 кг | Томатна паста вищого або першого сорту. Однорідної концентрованої маси від напіврідкої до мазкої консистенції. Смак та запах без гіркоти та пригару, без сторонніх присмаку та запаху. Колір однорідний червоний, темно-червоний, або оранжево-червоний. Виготовлена згідно з технологічною інструкцією та рецептурами, затвердженими в установленому порядку, відповідно до санітарних правил і за показниками якості та безпеки має відповідати вимогам ДСТУ 5081:2008, ТУ У 24106105.011. Фасована у скляні банки по 0,5кг. Маркування державною мовою. 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, що має бути зазначено на упаковці. Загальні технічні умови (або еквівалент). |
|  | Родзинки без кісточки | 50 кг | Товар повинен відповідати вимогам діючих ДСТУ, ГОСТ Виноград сушений, без кісточок. Колір від світло - коричневого до темно – коричневого, в залежності від виду використаного винограду, сухий, без ознак присутності шкідників, без плісняви, без механічних домішок та сторонніх присмаків. Смак солодкий або солодко-кислий. Сторонні присмаки і запахи не допускаються. Розфасовані в поліпропіленові мішечки або пакети з маркуванням на кожній упаковці. Фасування від 500г або згідно замовлень Замовника. |
|  | Сухофрукти | 100 кг | Термічна обробка: Повинні відповідати вимогам термічної обробки відповідно до вимог інструкції Зовнішній вигляд та консистенція: Сухофрукти цілі, чисті, здорові, сухі без гнилих ягід та плісняви. Смак і запах: Властивий сорту, без стороннього запаху (затхлості, кислого запаху). Розфасовані в поліпропіленові мішечки або пакети з маркуванням на кожній упаковці. Фасування від 500г або згідно замовлень Замовника. |
|  | Горошок свіжоморожений | 170 кг | ДСТУ 8636:2016 Овочі швидкозаморожені. Загальні технічні умовиЗерна горошку цілі, не биті, без домішок, оболонок зерен, смак і запах натуральні, властиві зеленому горошку. Колір у замороженому стані: від зеленого до оливково-зеленого. Смак та запах у свіжомороженому стані: натуральні, властиві зеленому горошку. Не дозволено сторонні смак і запах. Фасування від 500 г або згідно замовлень Замовника, поставляється у споживчій тарі. |
|  | Ягоди свіжоморожені (асорті) | 180 кг | Ягоди повинні бути цілі або подрібнені, чисті, без сторонніх домішок, без механічного пошкодження та пошкодження сільськогосподарськими шкідниками. Розморожування та повторне заморожування під час зберігання не припустимо. Фасування у споживчу тару без порушення герметичності і механічних пошкоджень упаковки. Упаковка товару повинна забезпечувати захист і зберігання товару від пошкодження під час транспортування від місця завантаження до місця поставки (відвантаження). |
|  | Курага | 30 кг | Курага, без кісточок. Колір від світло - коричневого до темно – коричневого, в залежності від виду використаних абрикос, сухий, без ознак присутності шкідників, без плісняви, без механічних домішок та сторонніх присмаків. Смак солодкий або солодко-кислий. Сторонні присмаки і запахи не допускаються. Фасування від 500г або згідно замовлень Замовника в поліпропіленові мішки з етикеткою, картонні ящики або в іншу споживчу тару, яка застосовується для харчових продуктів. ДСТУ 8471:2015. |
|  | Чорнослив | 30кг  | Без кісточки. Чорнослив без кісточки – сушені плоди слив, повинні мати специфічний (підкопчений) запах і смак диму. Плоди темно-фіолетового забарвлення і яйцеподібної форми. Повинні відповідати вимогам термічної обробки відповідно до вимог інструкції. Вигляд властивий сорту, без стороннього запаху (затхлості, кислого запаху тощо). Пакування: складається з жорсткої тари, у вигляді прямокутної картонної або гофрокартонної коробки (ящика).Фасування від 500г або згідно замовлень Замовника.ДСТУ 2435:2007 Сливи сушені. Технічні умови. |
|  | Шипшина | 30 кг  | Термічна обробка: Повинні відповідати вимогам термічної обробки відповідно до вимог інструкції Зовнішній вигляд та консистенція: Плоди шипшини цілі, чисті, здорові, сухі без гнилих ягід та плісняви. Смак і запах: Властивий сорту, без стороннього запаху (затхлості, кислого запаху). Розфасовані в поліпропіленові мішечки або пакети з маркуванням на кожній упаковці. Фасування від 500г або згідно замовлень Замовника. |

**Пропозиції подаються відповідно зазначених найменувань або їх еквівалент.**

**Технічні вимоги**

1. Загальні вимоги:

Учасник постачає Замовнику товар поступово, дрібними партіями у період дії договору 2 рази на тиждень згідно замовлень (відповідно до заявок) до 30.06.2024 року включно - на адресу Замовника.

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно-правовими актами України, ТУ та ДСТУ (зокрема, але не виключно, Законам України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», Постанові Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», наказу МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах», наказу МОН України та МОЗ України від 15.08.2006 № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах»).

Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 80% від терміну зберігання, який встановлений підприємством-виробником.

Товар при поставці повинен супроводжуватись декларацією виробника (або якісними посвідченнями чи посвідченням якості/відповідності), видатковою накладною, мати відповідне пакування та маркування, яке повинно відповідати вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Товар повинен передаватися у заклад освіти в неушкодженій упаковці, яка забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування.

Надана продукція повинна відповідати по якості діючим стандартам. Якщо в місцях заготівель і відвантаження партія продукції, з урахуванням допусків, не відповідає вимогам стандартів, то вона не підлягає відвантаженню.

Товар повинен надходити згідно поданих заявок і відповідати вимогам державних стандартів, а також іншій нормативно-технічній документації. Кожна партія товару має супроводжуватися документами, що підтверджують їх походження (накладними, документами, які засвідчують його якість та безпеку).

В заклад освіти забороняється завозити недоброякісний товар або товар з терміном придатності, що минув. На недоброякісний товар складається акт і такий товар повертається учаснику.

Транспортування товару у заклад освіти здійснюється автотранспортом відповідно до Правил перевезення вантажів автомобільним транспортом в Україні. Доставка продукції повинна проводитися спеціалізованим автотранспортом згідно з правилами перевезення харчових продуктів. Кузови машин всередині мають бути покриті цинковим залізом, листовим алюмінієм або іншим матеріалом, дозволеним Міністерством охорони здоров’я України для контактування з продуктами харчування. Водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі і виконують вантажні – розвантажувальні роботи повинні мати медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халат і рукавиці).

Учасник самостійно проводить розвантажувальні роботи в закладах освіти (спеціальні приміщення).

2. Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником учасник повинен надати наступні документи:

2.1. Довідку в довільній формі яка містить інформацію про виробника товару та країну походження товару. У разі, якщо учасник процедури закупівлі не є виробником такий учасник повинен надати в складі пропозиції копію договору (ів) укладеному (их) з виробником або імпортером (якщо Учасник не є виробником або імпортером) або представником, дилером, дистриб’ютором, уповноваженого на це виробником, з наданням копії документу, який підтверджує такі повноваження на поставку предмету закупівлі на 2024 рік.

3. Для підтвердження якості та безпечності запропонованої Продукції Учасник повинен надати:

3.1. Скан-копії документів, що підтверджують впровадження, застосування та постійну дію на підприємстві Учасника системи менеджменту якості ДСТУ ISO 9001:2015, а саме:

- сертифікат, що підтверджує відповідність системи менеджменту якості вимогам ISO 9001:2015, виданий на ім’я Учасника та чинний на кінцеву дату подання тендерних пропозицій, виданий акредитованим органом оцінювання; - атестат акредитації зі сферою акредитації органу оцінювання, який видав вказаний сертифікат;

3.2. Скан-копії оригіналу документів, що підтверджують впровадження, застосування та постійну дію на підприємстві Учасника, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках стосовно предмета закупівлі, а саме:

- сертифікат що підтверджує відповідність системи менеджменту безпечності харчових продуктів вимогам ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018 ), виданий на ім'я Учасника та чинний на кінцеву дату подання тендерних пропозицій, виданий акредитованим органом оцінювання;

3.3. Договір з акредитованою лабораторією на проведення випробувань харчової продукції, яка є предметом закупівлі, договір повинен бути дійсним на момент подання пропозиції Учасника закупівлі. Додатково учасник надає скан-копії атестату про акредитацію лабораторії.

3.4. Скан-копії експертних висновків або протоколів контрольних випробувань запропонованої продукції згідно предмета закупівлі, виданих спеціальною акредитованою лабораторією на ім’я Учасника на такі показники: органолептичні та фізико-хімічні, які видані не пізніше 3-х місячної давнини відносно кінцевої дати подання тендерних пропозиції.

3.5. Скан-копії оригіналу акту, складеного на ім’я учасника за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин (згідно наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України № 447 від 08.08.2019). Акт без виявлених порушень.

3.6. Скан-копії оригіналів актів Держпродспоживслужби, складений за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР (згідно наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України № 446 від 08.08.2019). Акт без виявлених порушень.

3.7. Кольорову скан-копію договору про надання державних ветеринарно-санітарних послуг Учасника закупівлі (послуги по проведенню ветеринарно-санітарного контролю та нагляду) для продукції тваринного походження; договір повинен бути дійсним на момент подання пропозиції Учасника закупівлі з додаванням акту виконаних робіт за останній місяць , відносно кінцевої дати подання пропозиції).

3.8. Відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та Закону України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення» учасник повинен надати в складі тендерної пропозиції підтвердження здійснення процедури виявлення бактеріального забруднення середовища життєдіяльності людини методом змивів на наявність та/або відсутність бактерії групи кишкової палички (санітарно - мікробіологічне дослідження), з поверхні яка контактує з харчовими продуктами, зокрема: кузова автотранспорту з середини; столів для фасування та/або пакування; холодильних та/або морозильних камер; тари що застосовується для перевезення продуктів харчування. Також надати договір з підприємством/установою/організацією що проводила таке дослідження. Вказані документи мають бути видані не пізніше 3-х місячної давнини, відносно кінцевої дати подання тендерних пропозиції.

4. Інші документи, які Учасник подає у складі тендерної пропозиції:

4.1. Належним чином завірену копію сертифікату якості/відповідності на товар, що запропоновано в пропозиції (сертифікатів якості, декларацій про якість тощо);

4.2. Гарантійний лист, складений у довільній формі щодо забезпечення якості товару та своєчасної його поставки до закладу освіти та відповідно затвердженого графіку завозу продукції.

*\* Всі посилання на стандартні характеристики, технічні регламенти та умови, вимоги, умовні позначення та термінологію, пов’язані з товарами, роботами чи послугами, що закуповуються, передбачені існуючими міжнародними, європейськими стандартами, іншими спільними технічними європейськими нормами, іншими технічними еталонними системами, визнаними європейськими органами зі стандартизації або національними стандартами, нормами та правилами. Після кожного такого посилання слід вважати наявний вираз «або еквівалент».*

 *Всі посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб’єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва, таке посилання є необхідним та обґрунтованим. Після кожного такого посилання слід вважати наявний вираз «або еквівалент».*