**ДОДАТОК №2**

до тендерної документації на закупівлю товару:

**Оброблені фрукти та овочі,** *код за Єдиним закупівельним словником*

**ДК 021:2015:15330000- 0 Оброблені фрукти та овочі: (**Томати консервовані, огірки консервовані, кабачки консервовані, ікра з кабачків, горошок зелений консервований, соус томатний, паста томатна, сухофрукти (суміш: слива, яблуко, груша), фрукти консервовані (яблуко), фрукти консервовані (персик), фрукти консервовані (абрикос), фрукти консервовані (слива), мармелад, горох).

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ.**

**І. ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ**

до закупівлі за предметом товару: **Оброблені фрукти та овочі,** *код за Єдиним закупівельним словником* **ДК 021:2015:15330000- 0 Оброблені фрукти та овочі: (**Томати консервовані, огірки консервовані, кабачки консервовані, ікра з кабачків, горошок зелений консервований, соус томатний, паста томатна, сухофрукти (суміш: слива, яблуко, груша), фрукти консервовані (яблуко), фрукти консервовані (персик), фрукти консервовані (абрикос), фрукти консервовані (слива), мармелад, горох).

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** **з/п** | **Найменування товару** | **Одиниця виміру** | **Загальна   кількість** |
| **1.** | Томати консервовані | кг | 900,0 |
| **2.** | Огірки консервовані | кг | 900,0 |
| **3.** | Кабачки консервовані | кг | 900,0 |
| **4.** | Соус томатний | кг | 600,0 |
| **5.** | Паста томатна | кг | 500,0 |
| **6.** | Ікра з кабачків | кг | 650,0 |
| **7.** | Горошок зелений консервований | кг | 400,0 |
| **8.** | Фрукти консервовані (яблуко) | кг | 500,0 |
| **9.** | Сухофрукти (суміш: слива, яблуко, груша) | кг | 960,0 |
| **10.** | Фрукти консервовані (персик) | кг | 500,0 |
| **11.** | Фрукти консервовані (абрикос) | кг | 700,0 |
| **12.** | Фрукти консервовані (слива) | кг | 700,0 |
| **13.** | Мармелад фруктовий | кг | 280,0 |
| **14.** | Горох | кг | 600,0 |
|  | **Всього:** |  | **9090,0** |

**ІІ. Вимоги до предмета закупівлі:**

**2.1. Особливі умови: обсяг кожної поставки (дрібної партії) згідно з заявками замовника, без обмеження розміру мінімального замовлення.**

Свою згоду на виконання цієї вимоги учасник підтверджує **гарантійним листом.**

В разі порушення термінів поставки товару договір буде розірваний в односторонньому порядку.

**2.2.** Харчові продукти, які пропонуються Учасником, повинні бути безпечними, придатними до споживання, правильно маркованими та відповідати санітарним заходам і технічним регламентам.

Запропонований товар повинен відповідати вимогам державних стандартів та ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», не містити ГМО.

**2.3. Технічні вимоги до товару, що є предметом закупівлі**

**2.3.1. Томати консервовані.** Врожай 2023-2024 рр. відповідають діючим стандартам якості та ДСТУ або ТУ.

Скляна 3-х літрова банка з металевою кришкою. З наявністю етикетки, яка містить інформацію про склад, дату виготовлення, термін придатності До їх складу повинні входити: томати свіжі, зелень пряних рослин, сіль кухонна, цукор, лимонна кислота, спеції, часник та т.ін. Зовнішній вигляд повинен відповідати даному виду овочів. Не допускається наявність у складі консервованих овочів ароматизаторів, консервантів і барвників. **Особливі умови: Склотара підлягає поверненню(ціна повинна бути вказана без урахування вартості банки)!**

**2.3.2. Огірки консервовані** відповідають діючим стандартам якості та ДСТУ або ТУ. Врожай 2023-2024 рр. Скляна банка з металевою кришкою. З наявністю етикетки, яка містить інформацію про склад, дату виготовлення, термін придатності. До їх складу повинно входити: огірки свіжі, зелень пряних рослин, сіль кухонна, цукор, лимонна кислота, спеції, часник та ін. Огірки цілі, з хорошим смаком, щільною консистенцією, неогрубівшою шкіркою. Без плодоніжок і залишків квіток, чисті, не зморщені, не м’яті, без механічних та інших пошкоджень. Дозволяється наявність одиничних огірків зморщених або неправильної форми в одиниці розфасовки. Дозволяється одиничні екземпляри нерівномірних по розміру огірків для забезпечення маси нетто. Смак та запах – смак слабо кислий, помірно солоний, запах приємний з ароматом прянощів, без сторонніх присмаків та запахів. Колір – огірки оливково-зелені або оливкові без плям і опіків. Дозволяється одиничні огірки неоднорідного та менш інтенсивного окрасу з природною плямистістю. Консистенція – огірки міцні, пружні, без пустот, з щільною хрусткою м’якоттю, з недорозвиненим насінням. Дозволяються огірки менш міцні та пружні або з незначними пустотами. Якість заливки – заливка практично прозора з жовтуватим відтінком, з частками прянощів. Фасування - скляні банки з металевою кришкою ємністю 3 л. **Особливі умови: Склотара підлягає поверненню(ціна повинна бути вказана без урахування вартості банки)!**

**2.3.3. Кабачки консервовані**: відповідають діючим стандартам якості та ДСТУ або ТУ. Врожай 2023-2024 рр. Скляна банка з металевою кришкою. З наявністю етикетки, яка містить інформацію про склад, дату виготовлення, термін придатності. До їх складу повинно входити: кабачки свіжі, зелень пряних рослин, сіль кухонна, цукор, лимонна кислота або оцет, спеції, часник та ін. кабачки різані, без плодоніжок та залишків квіток, здорові, чисті, не зморщені, не м’яті, без механічних пошкоджень, щільні, пружні з хрусткою м’якоттю, без пустот, з недорозвиненим насінням. Смак та запах – слабокислий з солонуватим присмаком, з добре вираженим ароматом прянощів. Заливка – безкольорова або злегка з жовтуватим відтінком рідина. Фасування - скляні банки з металевою кришкою ємністю 3 л. **Особливі умови: Склотара підлягає поверненню(ціна повинна бути вказана без урахування вартості банки)!**

**2.3.4. Ікра з кабачків.** Відповідають діючим стандартам якості та ДСТУ або ТУ. Врожай 2023-2024 рр. Скляна банка з металевою кришкою, ємністю **500-** **510 г**.

Колір: Однорідний по всій масі для ікри, від жовтого до світло-коричневого.

 Зовнішній вигляд та консистенція: однорідна, рівномірно подрібнена маса з видимими включеннями зелені та прянощів, без грубого насіння перезрілих овочів. Консистенція мажуча або злегка зерниста. Дозволяється незначне відділення рідини для ікри з уварених овочів. Смак та запах – властиві ікрі, виготовленої з певного виду попередньо підготовлених овочів.

Склад: кабачки уварені, морква, цибуля, олія соняшникова, томатна паста, білий корінь петрушки, сіль кухонна, цукор кристалічний, зелень петрушки, перець чорний та духмяний мелений. Без ГМО.

**2.3.5. Горошок зелений консервований стерилізований з мозкових сортів вищого гатунку**. Виготовлений згідно з **ДСТУ 7165:2010**.Врожай 2023-2024 рр. Скляна банка з металевою кришкою, ємністю **500-** **510 г**.

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. Склад: горох овочевий свіжий, вода питна, цукор кристалічний, сіль кухонна, хлористий кальцій. Без ГМО.

**2.3.6. Соус томатний 0,485-0,510 кг**. Склад: томатна паста, яблучне пюре, сіль, оцет, крохмаль модифікований, перець чорний, перець червоний, часник сухий мелений. Відповідність ТУ/ДСТУ обов’язкова.

 **2.3.7. Паста томатна.** Томатна паста вищого гатунку - повинна бути виготовлена зі стиглих томатів шляхом їх розроблення, підігріву, протирання та уварювання з сіллю або без неї до визначеного змісту сухих речовин. Зовнішній вигляд та консистенція – однорідна концентрована маса, мастка консистенція, без темних включень, залишків шкірки, насіння та інших грубих частинок плодів. Колір – червоний, яскраво виражений, рівномірний по всій масі. Смак та запах – властиві концентрованій томатній масі, без гіркоти, пригару та інших сторонніх присмаку та запаху. Маркування товарів повинно відповідати вимогам Закону України "Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів".

Термін придатності повинен бути не менше 80% від терміну зберігання, який встановлений виробником відповідного товару.Томатна паста повинна бути розфасована в скляні банки (0,5 л.), які упаковують в транспортну тару. Продукція повинна відповідати вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. Обов'язкова наявність посвідчення про якість.

Відповідність ТУ/ДСТУ обов’язкова.

**2.3.8. Сухофрукти (суміш: слива, яблуко, груша)** Яблуко, слива, груша – новий врожай 2023-2024р. Без цвілі, фрукти добре висушені з приємним ароматом сухих фруктів. Не копчена.Термін придатності- не менше 9 місяців на момент поставки товару. Фасована в поліетиленових мішках по 20-25 кг. Зовнішній вигляд -суха, без зайвих домішок, цвілі та ушкоджень шкідниками,свіжа на вигляд, з чистою поверхнею, без слідів плісняви, загнивання, запарювання. Упаковка поліпропіленові мішки з етикеткою , вагові, без механічних пошкоджень. Маркування:на кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація :назва харчового продукту,назва та адреса підприємства – виробника, вага нетто, склад , дата виготовлення , дата кінцевого строку реалізації та умови зберігання , дані про харчову та енергетичну цінність. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці

**2.3.9. Фрукти консервовані (персики)**. Врожай 2023-2024 рр. Склад:персики свіжі цілі або половинки, цукор кристалічний, питна вода, лимонна кислота. Фасування – жерстяні банки ємністю 0,850- 0,880 кг. Запах має бути без хімічних ароматизаторів. Плоди м’які, не кислі. Банки чисті, без деформації. На поверхні банок не повинно бути темних плям, здуттів. На партію повинен бути сертифікат якості. Етикетка – ціла, міцно приклеєна, без забруднень з чітким текстом.

**2.3.10. Фрукти консервовані (абрикос).** Врожай 2023-2024 рр. Склад:абрикоси свіжі цілі, цукор кристалічний, питна вода, лимонна кислота. Маса нетто (однієї банки): 1 кг±2%. Фасування - скляні банки з металевою кришкою. Етикетка – ціла, міцно приклеєна, без забруднень з чітким текстом. **Особливі умови: Склотара підлягає поверненню(ціна повинна бути вказана без урахування вартості банки)!**

**2.3.11. Фрукти консервовані (яблука).** Врожай 2023-2024 рр. Ґатунок перший. Склад: яблука свіжі, цукор, питна вода. Без ГМО. Масова доля плодів від маси нетто: не менше 50%. Маса нетто (однієї банки): 3 кг ±2%. Фасування - скляні банки з металевою кришкою. Етикетка – ціла, міцно приклеєна, без забруднень з чітким текстом. **Особливі умови: Склотара підлягає поверненню(ціна повинна бути вказана без урахування вартості банки)!**

**2.3.12. Фрукти консервовані (слива).** Врожай 2022-2023 рр. Склад:Сливи свіжі, цукровий сироп. Масова частка плода не менше 45% від маси нетто. Маса нетто (однієї банки): 3 кг ±2%. Фасування - скляні банки з металевою кришкою. Етикетка – ціла, міцно приклеєна, без забруднень з чітким текстом. **Особливі умови: Склотара підлягає поверненню(ціна повинна бути вказана без урахування вартості банки)!**

**2.3.13. Горох** (фасування 1кг.) Горох колотий шліфований з роздільними сім’ядолями, 1 класу. Горох повинен бути незіпрілий та без теплового пошкодження під час сушіння, мати нормальний запах, властивий здоровому зерну (без затхлого, солодового, пліснявого, та інших сторонніх запахів), колір – жовтий різних відтінків (із сім’ядолями, що просвічуються крізь насіннєву оболонку). Не заражений шкідниками. 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. Усі дані безпосередньо повинні бути нанесені на пакет відтиском або фарбою. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова.

**2.3.14. Мармелад желейний формовий ваговий.** Мармелад різних форм з різними смаками- вишні, полуниці, зеленого яблука, апельсина, лимона... Фасований 1 – 2 кг, картонна коробка, виготовлений без додавання барвників та консервантів у відповідності до ДСТУ 4333:2004; Склад: цукор, патока, пектин, регулятор кислотності кислота лимонна .

**2.4. Загальні вимоги :**

**2.4.1.Копія наказу (або Витягу з наказу, повідомлення) «Про державну реєстрацію потужності»** відповідно до ст. 25 ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України №39 від 10.02.2016 року, «Про затвердження Порядку проведення державної реєстрації потужностей, ведення державного реєстру потужностей операторів ринку та надання інформації з нього заінтересованим суб’єктам».

**2.4.2.Декларація виробника на товар**, що планується до постачання Замовнику (або інший документ, що засвідчує відповідність товару).

**2.4.3.** Кожна партія товару повинна супроводжуватись документами, що підтверджують їх походження та якість; відповідність державним стандартам (посвідчення про якість, декларація виробника тощо) **(Учасники процедури закупівлі повинні надати в складі тендерних пропозицій довідку в довільній формі про гарантію подання якісного посвідчення при поставці товару).**

**2.4.4.** Термін придатності товару на момент поставки повинен складати не менше 80% від установленою відповідною документацією для даного виду товару.

**2.4.5**Якісні характеристики предмету закупівлі повинні відповідати Закону України „ Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів” та державним стандартам, передбаченим законодавством України.

**2.4.6.** Поставка товару здійснюється на протязі 3-х днів з моменту отримання письмової чи усної заявки до 1500 год.

**2.4.7.** Навантажувально-розвантажувальні роботи та транспортні витрати - за рахунок переможця торгів.

**2.4.8.** Якщо поставлений товар не буде відповідати своїм якісним характеристикам, постачальник повинен замінити товар своїми силами і за свій рахунок протягом 1 дня.

**2.4.9.** У разі невиконання зобов’язань Постачальником за Договором, в тому числі, якщо товар при поставці, не відповідатиме технічним та якісним характеристикам Замовника, договір буде розірваний в односторонньому порядку.

**2.4.10.** Термін постачання: **по 31.12. 2024 р.**

**Примітка:** *У разі посилання Замовником в тендерній документації на конкретну торгівельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника, потрібно читати вираз «або еквівалент».*

**Учасник процедури закупівлі, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**погоджується з технічними, якісними та кількісними характеристики предмета закупівлі та з усіма вимогами, викладеними в Додатку №2 до тендерної документації "Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі" та зобов’язується дотримуватись даних вимог при виконанні договору.**

***Посада, прізвище, ініціали \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_***

***м.п. (за наявності)***