**Додаток 2**

**до тендерної документації**

**Технічне завдання**

**«код ДК 021:2015 - 15330000-0 Оброблені фрукти та овочі» (Паста томатна; Томатний соус; Родзинки; Чорнослив без кістки; Сухофрукти; Курага; Горошок заморожений; Ягоди заморожені; Горох колотий; Сочевиця)**

**Загальні вимоги**

1. Строки постачання: до 31.12.2024 року. Доставка товару проводиться згідно заявок Замовника в **понеділок - вівторок** до 16:00 год. (крім вихідних та святкових днів) та передається уповноваженому представнику Замовника..

Кількість кожної поставки товару узгоджується щоденною заявкою Замовника. Доставка та розвантаження на склад відділу освіти постачальник здійснює своїми силами та своїм транспортним засобом.

**Учасник обов’язково має включати у вартість продукції витрати пов’язані з транспортуванням продукції!**

**Якісні вимоги до предмету закупівлі:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Назва товару** | **Од. виміру** | **Кількість** | **Технічні характеристики** | **Постачання** |
| 1 | Паста томатна | кг | 575 | Розфасовка с/б 0,46 л +/- 3 % Повинна бути виготовлена із стиглих томатів. Зовнішній вигляд та консистенція – однорідна концентрована маса, без темних включень, залишків шкірки, насіння та інших грубих частинок плодів. Колір – червоний, оранжево-червоний або темно-червоний, рівномірний за всією масою. Смак та запах – властиві концентрованій томатній масі, без гіркоти, пригару та інших сторонніх присмаків та запахів. Без ГМО, консервантів та барвників. Термін придатності 2-3 роки. | транспортом постачальника |
| 2 | Томатний соус | кг | 75 | Соус «Кетчуп» або еквівалент. Розфасовка с/б 0,500 л +/- 3 % Повинна бути виготовлена із стиглих томатів. Зовнішній вигляд та консистенція – однорідна концентрована маса, без темних включень, залишків шкірки, насіння та інших грубих частинок плодів. Колір – червоний, оранжево-червоний або темно-червоний, рівномірний за всією масою. Смак та запах – властиві концентрованій томатній масі, без гіркоти, пригару та інших сторонніх присмаків та запахів. Без ГМО, консервантів та барвників. Термін придатності 2-3 роки. | транспортом постачальника |
| 3 | Родзинки | кг | 75 | Без стороннього запаху та смаку. Колір від світло-жовтого до коричневого. Запаковані у спеціальну тару з обов’язковим маркуванням: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага нетто, склад продукту, дата виготовлення, дані про харчову та енергетичну цінність, термін придатності та умови зберігання, відповідність товару, вимогам діючого санітарного законодавства України, без вмісту ГМО  | транспортом постачальника |
| 4 | Чорнослив без кістки | кг | 200 | Без стороннього запаху та смаку. Плоди слив без кісточок великого або середнього розміру, темно-коричневого кольору. Виготовлені без використання коптильного ароматизатора «рідкий дим». Не допускається гниль, пліснява. Запаковані у спеціальну тару з обов’язковим маркуванням: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага нетто, склад продукту, дата виготовлення, дані про харчову та енергетичну цінність, термін придатності та умови зберігання, відповідність товару, вимогам діючого санітарного законодавства України, без вмісту ГМО  | транспортом постачальника |
| 5 | Сухофрукти | кг | 500 | Для насіннячкової продукції : зовнішній вигляд - цілі плоди або кружки, бокові зрізи, повноцінні по м’якоті дольки плодів. Сушені фрукти еластичні, не ломкі, не повинні злипатися. Колір властивий сушеним яблуку та груші різаної або груші цілої. Смак та запах властивий фруктам даного типу, без стороннього смаку та запаху. Для кісточкової продукції : зовнішній вигляд - цілі плоди з кісточкою, цілі приплюснуті плоди з видавленою кісточкою. Сушені фрукти одного виду з непошкодженою шкіркою, не злипаються у зжатому стані. Смак, колір та запах властивий фруктам даного типу, без стороннього смаку та запаху. Запаковані у спеціальну тару з обов’язковим маркуванням: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага нетто, склад продукту, дата виготовлення, дані про харчову та енергетичну цінність, термін придатності та умови зберігання, відповідність товару, вимогам діючого санітарного законодавства України, без вмісту ГМО  | транспортом постачальника |
| 6 | Курага | кг | 100 | Без стороннього запаху та смаку. Окремі частини висушених фруктів, повинні бути чисті, добре просушені, без плісняви, гнилі, сторонніх домішок. Запаковані у спеціальну тару з обов’язковим маркуванням: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага нетто, склад продукту, дата виготовлення, дані про харчову та енергетичну цінність, термін придатності та умови зберігання, відповідність товару, вимогам діючого санітарного законодавства України, без вмісту ГМО  | транспортом постачальника |
| 7 | Горошок заморожений | кг | 1000 | Розфасовка від 0,5 кг до 5 кг. Без стороннього запаху та смаку. Запаковані у спеціальну тару з обов’язковим маркуванням: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага нетто, склад продукту, дата виготовлення, дані про харчову та енергетичну цінність, термін придатності та умови зберігання, відповідність товару, вимогам діючого санітарного законодавства України, без вмісту ГМО  | транспортом постачальника |
| 8 | Ягоди заморожені | кг | 1200 | Розфасовка від 1 кг до 10 кг. Без стороннього запаху та смаку. Запаковані у спеціальну тару з обов’язковим маркуванням: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага нетто, склад продукту, дата виготовлення, дані про харчову та енергетичну цінність, термін придатності та умови зберігання, відповідність товару, вимогам діючого санітарного законодавства України, без вмісту ГМО  | транспортом постачальника |
| 9 | Горох колотий | кг | 1000 | Розфасовка від 0,5 до 1 кг. Горох зелений, без сторонніх запахів, властивий гороховим крупам не затхлий, не пліснявий. Без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. Запаковані у спеціальну тару з обов’язковим маркуванням: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага нетто, склад продукту, дата виготовлення, дані про харчову та енергетичну цінність, термін придатності та умови зберігання, відповідність товару, вимогам діючого санітарного законодавства України, без вмісту ГМО  | транспортом постачальника |
| 10 | Сочевиця | кг | 500 | Розфасовка від 0,5 до 1 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. Запаковані у спеціальну тару з обов’язковим маркуванням: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага нетто, склад продукту, дата виготовлення, дані про харчову та енергетичну цінність, термін придатності та умови зберігання, відповідність товару, вимогам діючого санітарного законодавства України, без вмісту ГМО | транспортом постачальника |

1. Товар по якості та безпечності повинен відповідати встановленим державним стандартам. Продукція повинна відповідати вимогам, визначеним у цьому додатку та інших розділах тендерної документації. За зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією, продукти харчування повинні відповідати показникам якості. При цьому, якість продукції повинна відповідати діючим на момент проведення закупівель ДСТУ, ГОСТ, ТУ.У, ТУ та/або іншим нормативним документам.

2. Переможець при поставці товару повинен надати документи, що підтверджують якість харчового продукту: висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи або декларацію виробника або посвідчення про якість або іншого подібного документу, що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов’язковими на території України нормами і правилами**.**

3. Доставка продукції повинна проводитися автотранспортом згідно з правилами перевезення харчових продуктів та відповідати всім санітарним нормам та вимогам. Водій транспорту, а також особи, що супроводжують продукти в дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов’язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халатом, рукавицями).

4. Постачання продукції здійснюється відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97-ВР від 23.12.1997 р., «Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах», затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України, Міністерства охорони здоров’я України № 298/227 від 17.04.2006 р. та «Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах», затвердженого наказом Міністерства освіти і науки України, Міністерства охорони здоров‘я України № 329/242 від 01.06.2005 р.

**Зміст маркування:** назва місцезнаходження виробника, пакувальника, назва місця походження, товарний знак виробника, позначення маси нетто, чи об'єму, склад продукту, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) харчового продукту, строк (термін) придатності, умови зберігання, дата виготовлення (виробництва) і дата пакування (або фасування), на споживчу тару обов'язково наносять кінцеву дату споживання (термін придатності) «вжити до» або дату виробництва та строк придатності продукту, нанесення позначень нормативних документів тощо, відповідно до вимог ДСТУ щодо конкретного предмету закупівлі. Тара та упаковка товару повинні бути чистими, сухими, без стороннього запаху й порушення цілісності.

**5.** Для підтвердження відповідності технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником, учасник надає наступні документи в складі пропозиції:

**а)** копія декларації виробника або посвідчення про якість або висновок ветеринарно-санітарної експертизиабо інший документ, виданий на запропонований товар, який має містити інформацію про найменування товару, або ж гарантійний лист про надання даних документів під час поставки товару.