***Додаток №1***

*до тендерної документації*

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ**

**щодо предмету закупівлі**:

**ДК 021:2015 –15330000-0 Оброблені фрукти і овочі**

1. Замовник закуповує:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Найменування товару | Кількість | Одиниця виміру | Технічні, якісні характеристики товару |
| **Огірки квашені** | **1158** | кг |  Розфасовка – фасування не більше 20кг. До їх складу повинні входити огірки свіжі, зелень пряних рослин, сіль кухонна, цукор, спеції, часник та т.ін.Огірки цілі, невеликі та близькі за розміром з хорошим смаком, щільною консистенцією, неогрубівшею 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 присмаку та запаху. 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. Дозволяється злегка помутнівша заливка. Огірки квашені повині відповідати вимогам ДСТУ,ТУ та іншим документам, що діють на території України.  |
| **Помідори квашені** | **1158** | кг |  Розфасовка – фасування не більше 20кг.  До їх складу повинні входити помідори свіжі, зелень пряних рослин, сіль кухонна, цукор, спеції, часник та т.ін. Зовнішній вигляд – томати цілі, невеликі та близькі за розміром, без плодоніжок, одинакові за формою та ступені зрілості з шкіркою, з зеленню, часником, прянощами у кислотно-сольовому заливанні. Консистенція – м’яка, характерна для стерилізованих томатів. Смак та запах – слабокислий з солонуватим присмаком, з добре вираженим ароматом прянощів. Колір – однорідний, червоний. Колір заливки – безкольорова або злегка з жовтуватим відтінком рідина. Помідори квашені повині відповідати вимогам ДСТУ,ТУ та іншим документам, що діють на території України. |
| **Повідло** | **800** | кг |  Фасування в кортонові короби по 10,5 кг. Однорідна густа перетерта маса, без насіння, без кісточок і не протертих шматочків шкірочки та інших рослинних домішок Смак: кислувато-солодкий; Запах: властивий плодам, з яких воно приготовано; Колір: від світлого до темно-коричневого; Домішки рослинного походження та сторонні домішки: відсутні. Виготовлене у відповідності до ДСТУ 6072:2009. |
| **Ікра кабачкова** | **240** | кг |  Фасована скляна банка з металевою кришкою місткістю 0,510л +/- 3%.Ікра кабачкова має відповідати вимогам ДСТУ 3797-98,ТУ та іншим документам,що діють на території України. Зовнішній вигляд та консистенція-однорідна,рівномірно подріблена 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. Не допускається наявність стороннього присмаку та запаху. Колір –однорідний по всій масі для ікри, від жовтого до світло-коричневого. Термін придатності 2-3роки. |
| **Фрукти сушені** | **200** | кг |  Сухофрукти повинні бути сухі, чисті, без сторонніх запахів. |

1. Запропонований товар повинен відповідати вимогам національних стандартів та ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», не містити ГМО, шкідливих або небезпечних добавок.
2. Учасник у складі тендерної пропозиції має надати копію посвідчення про якість, або копію висновка(ів) державної санітарно – епідеміологічної експертизи або іншого документу виробника в якому зазначається найменування продукції, яка є предметом закупівлі, її відповідність державним стандартам.
3. Поставка товару здійснюється транспортом учасника, за адресою замовника відповідно до поданих заявок.
4. Обсяг поставки підлягає корекції згідно заявок замовника.
5. Строк придатності товару на день поставки повинен становити не менш 80% від загального строку придатності.
6. Кожна партія товару повинна супроводжуватись документом: товарно-транспортні накладні, видаткові накладні, якісні посвідчення, сертифікати відповідності, протокол випробувань, висновки державної санітарно – епідеміологічної експертизи МОЗ, що засвідчують безпечність і якість продуктів, гатунок, категорію та дату виготовлення (подаються оригінали або копії завірені належним чином організацією, що постачає товар).
7. Виконавець забезпечує належне санітарне утримання виробничих приміщень, обладнання, інвентарю, а також контролює дотримання працівниками виконавця правил особистої гігієни;
8. Поставка товару має здійснюватися на автотранспорті, що призначений та обладнаний для перевезення харчових продуктів.

10. При виявленні Замовником дефектів упаковки товару, простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Постачальник повинен замінити товар в кількості, вказаній в заявці Замовника.

11. Строк постачання – до 31.12.2022 року.

12. Плата виключно по факту поставки з відстрочкою платежу до 10 календарних днів.