**Додаток 2**

**до тендерної документації**

**Технічне завдання**

**«код ДК 021:2015: 15330000-0: «Оброблені фрукти та овочі» (**Огірки квашені; Капуста квашена; Сухофрукти; Родзинки; Повидло; Мармелад; Томатна паста; Кукурудза консервована; Горошок консервований; Квасоля консервована**)»**

**ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:**

1. Технічні вимоги:

- продукція, що вказана в тендерній документації, має постачатися дрібними партіями у кількості та асортименті згідно з заявками уповноважених осіб Замовника;

- продукція повинна постачатися у спеціальному транспорті з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування;

- тара та упаковка продуктів харчування повинна бути міцною, чистою, сухою, без стороннього запаху й порушення цілісності.

1. Строк придатності товару на день поставки повинен становити не менш 75 % від загального строку придатності.
2. Кожна партія товару повинна супроводжуватись документом, який підтверджує якість продукції.
3. При виявленні Замовником дефектів упаковки товару, простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Учасник повинен замінити товар в кількості, вказаній в заявці Замовника.
4. Місце поставки товару: **Україна, 29000, Хмельницька обл., Хмельницький р-н., м. Хмельницький вул. Шевченка ,29** Строк поставки: **до 31.12.2023 року**
5. Доставка та розвантаження продуктів, що є предметом закупівлі здійснюється транспортом постачальника та за рахунок постачальника

8. Постачання здійснюється згідно письмових заявок Замовника.

9. У зв’язку з обмеженим ресурсом складських приміщень Замовника, учасник (постачальник) повинен мати запас продукції на власних складах.

10. При виявленні Замовником дефектів упаковки товару, простроченого терміну придатності товару, наявності шкідників, або будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Учасник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника. Учасник повинен надати гарантійний лист у складі своєї пропозиції згідно даної вимоги тендерної документації.

11. Приймання Товару за кількістю і якістю здійснюється представником Замовника.

Оплата виключно по факту поставки.

12. Учасник визначає ціну на товар, який він пропонує поставити за Договором, з урахуванням податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, а також витрат на страхування, транспортування, завантажування, розвантажування та інших витрат, визначених законодавством.

13. Учасник на підтвердження відповідності товару, що є предметом закупівлі, надає у складі тендерної пропозиції наступні документи:

* 1. При постачанні товару постачальник надає копію посвідчення, який посвідчує якість продукції.
  2. Копію ветеринарно – санітарного паспорту на транспортний (ні) засіб (би), яким (и) планується постачання товару згідно предмету закупівлі;
  3. Скан-копію оригіналу договору про виконання дезінфекційних заходів, який має бути чинним протягом усього строку поставки товару, що є предметом закупівлі, виданий на ім’я учасника або перевізника;
  4. Оригінал або завірену копію довідки про підтвердження проходження гігієнічного навчання  з метою запобігання виникнення, поширення інфекційних та неінфекційних захворювань, у тому числі харчових,видану на ім'я учасника. Даний документ повинен містити дату проходження такого навчання.

1. Для підтвердження дотримання належних умов зберігання та перевезення товару, що є предметом закупівлі, а саме відповідного температурного режиму у транспортному засобі та складському приміщенні Учасник надає у складі тендерної пропозиції: свідоцтво або атестат або сертифікат про калібрування, видане на засіб вимірювання температури, видане органом із калібрування, акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім’я учасника, та дійсне на момент подання пропозиції.
2. Для підтвердження наявності допустимого рівня радіоактивного забруднення транспортного(них) засобу (ів), яким (и) планується постачання товару згідно предмету закупівлі Учасник має надати Протокол радіаційного контролю транспортного засобу виданий на ім’я перевізника або учасника.
3. Учасник має надати оригінал або копію свідоцтва про проходження навчання учасника: «Законодавчі вимоги щодо розробки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР»; Загальні вимоги та положення ДСТУ ISO 22000:2019  «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» (якщо учасник є юридичною особою, то свідоцтво надається на ім’я керівника (директора) та/або працівника (-ів), який (-які) пройшов (-ли) навчання; якщо учасник є фізичною особою-підприємцем, то свідоцтво надається на ім’я фізичної особи, що є підприємцем та/або на ім’я працівника (-ів), який (-які) пройшов (-ли) навчання (у випадку наявності у ФОП найманих працівників).
4. На виконання вимог статті 25 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" Учасник - виробник повинен надати у складі тендерної пропозиції копію експлуатаційного дозволу на здійснення діяльності, пов’язаної з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження. Учасники, які провадять діяльність, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу, зобов’язані надати у складі тендерної пропозиції підтвердження реєстрації потужностей, які використовуються на будь-якій стадії виробництва та/або обігу харчових продуктів з посиланням на особистий реєстраційний номер у Державному реєстрі потужностей операторів ринку.
5. Завірену копію або оригінал протоколу випробувань перевірки зразків, що були відібрані згідно наданих актів відбору змивів з поверхонь ( змиви зі стінок транспортного засобу та змиви з рук водія або водія - експедитора), на відповідність вимогам санітарно-мікробіологічному контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду за визначеними показниками за 2022 рік.
6. Учасник повинен у складі пропозиції надати оригінал або завірену копіюсвідоцтва або атестата або сертифіката про калібрування на прилад вимірювання нітратів, видане органом із калібрування, акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім’я учасника або перевізника, та дійсне на момент подання пропозиції; та оригінал або завірену копію чинного атестату про акредитацію органу із калібрування.

Така вимога встановлена для підтвердження дотримання учасником, як і всіма операторами ринку, що здійснюють первинне виробництво, виробництво, реалізацію та/або обіг харчових продуктів максимально допустимого рівня забруднюючих речовин у продуктах харчування; можливості проведення постійного контролю товарів, що є предметом закупівлі, на вміст нітратів відповідно до норм, визначених *Наказом Міністерства охорони здоров'я №368 від 13.05.2013 року «Про затвердження державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах» (зі змінами*); та *ст.45 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів"*, де зазначено, що все обладнання має бути каліброваним відповідно до законодавства.

**ЯКІСНІ ВИМОГИ:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **з/п** | **Найменування товару** | **Кількість** | **Одиниця виміру** | **Технічні, якісні характеристики товару** | **Умови поставки** |
| **1** | Огірки квашені | 420 | кг. | Огірки повинні бути цілими, чистими, середнього розміру, без механічних пошкоджень і сонячних опіків. Колір від зеленого до світло-зеленого Продукт виготовлено з натуральних компонентів, без додавання консервантів, штучних барвників. Фасування в пластикових відрах до 5 кг. | Спеціалізованим транспортом постачальника |
| **2** | Капуста квашена | 520 | кг. | Виготовлена з білокачанної капусти пізніх сортів, не пересолена, не кисла, без слизу. Зовнішній вигляд: повинна мати білий колір, рівномірно нашаткована смужками капуста не ширше 5 мм. Консистенція – соковита, щільна, хрумка. Смак: кисловато-солонуватий , без сторонніх запахів та смаків. Запах – ароматний, характерний для квашеної капусти. Згідно мікробіологічних показників готові квашені продукти не повинні мати видимих ознак мікробіологічного псування (плісняви, гниття). Овочеві та плодоовочеві компоненти, прянощі рівномірно розподілені в квашеній капусті. Сторонні домішки не дозволяються. Фасування – пластикові відра об'ємом до 5 літрів, маркована тара без ознак деформації та чиста. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов’язкова. 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, Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. | Спеціалізованим транспортом постачальника |
| **3** | Сухофрукти | 200 | кг. | Плоди сухі, чисті, натуральні з груші, яблук, сливи. Плоди можуть бути цілими або у вигляді кружків, дольок. Колір відповідний даному виду фруктів. Не допускаються плоди, пошкоджені шкідниками та гризунами, із стороннім запахом та смаком, підгорілі. Не допускається пісок чи інші сторонні домішки. Суміш плодів повинна бути сухою,без зайвих домішок, цвілі. Виготовлено за ДСТУ врожай 2023 року.  Фасування в поліетиленових мішках по 10- 15 кг з обов’язковим маркуванням. | Спеціалізованим транспортом постачальника |
| **4** | Родзинки | 20 | кг. | Ягоди сушеного винограду сорту кишмиш, маса сипуча без грудкуватості, без плодоніжки. Смак солодкий – солодко-кислий. Без стороннього присмаку та запаху. Фасування 150 грам. 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. | Спеціалізованим транспортом постачальника |
| **5** | Повидло | 40 | кг. | Повидло фруктове в асортименті, однорідна густа протерта маса, без насіння, без кісточок і не протертих шматочків шкірочки та інших рослинних домішок. Для повидла, фасованого в ящики – щільна маса, яка зберігає окреслені межі при розрізанні. Смак кислувато-солодкий, запах характерний для пюре, з якого виготовлено повидло. З маркуванням на кожній упаковці. 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 | Спеціалізованим транспортом постачальника |
| **6** | Мармелад | 95 | кг. | Форма виробів повинна бути правильною, з чіткими рисунком і гранями, без напливів і викривлень. У апельсинових і лимонних часточок шкірочка не повинна відставати. Поверхня всіх видів має бути сухою, не липкою, рівномірно обсипана цукровим піском або пудрою. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів". Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО». | Спеціалізованим транспортом постачальника |
| **7** | Томатна паста | 150 | банка | Фасовка скляна банка не менше 0,500 л +/- 3 % Повинна бути виготовлена зі стиглих томатів шляхом їх розроблення, підігріву, протирання та уварювання з сіллю або без неї до визначеного вмісту сухих речовин. 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 концентрованій томатній масі, без гіркоти, пригару та інших сторонніх присмаку та запаху. Без ГМО, консервантів та барвників. Термін придатності 2-3 роки. | Спеціалізованим транспортом постачальника |
| **8** | Кукурудза консервована | 145 | банка | Вищого гатунку. Зерна цілі без домішок оболонок зерен, колір – жовтий, однорідний в одній банці; смак і запах – натуральні, відповідні молодій консервованій кукурудзі, консистенція – м’яка, неоднорідна, рідина – слабо мутна з невеликим осадом. Розфасована в ж/банки, вага від 340г до 430 г. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів". Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО». | Спеціалізованим транспортом постачальника |
| **9** | Горошок консервований | 140 | банка | Вищого ґатунку Склад: горошок зелений з мозкових сортів, цукор, сіль, вода. Зерна цілі, без домішок оболонок зерен і кормового гороху, колір – зелений, світло-зелений або оливковий, однорідний в одній банці; смак і запах – натуральні, відповідні молодому консервованому зеленому горошку; консистенція – м’яка, неоднорідна, рідина – слабо мутна з невеликим осадом. Розфасований в ж/банки, вага від 420г до 430 г. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів". Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО». | Спеціалізованим транспортом постачальника |
| **10** | Квасоля консервована | 350 | банка | Квасоля консервована стерилізована вищого ґатунку. Плодоовочева продукція консервована поставляється фасованою в склотару, стерилізована пастеризованим чи комбінованим способом. Банки повинні бути герметично закупорені. Кришки повинні бути увігнутими або плоскими. Консистенція квасолі цілісна, без сторонніх домішок. Смак та запах – властиві квасолі. Не допускається наявність стороннього присмаку та запаху. Колір властивий сорту квасолі. Розфасований в скло/банки, вага від 510г до 540г.. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів". Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО». | Спеціалізованим транспортом постачальника |

***Примітка:***

***у разі, коли в описі предмета закупівлі містяться посилання на конкретні торговельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника, то разом з цим враховувати вираз "або еквівалент"***