**ДОДАТОК  2**

*до тендерної документації*

***Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета***

***закупівлі — технічні вимоги до предмета закупівлі***

***ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ***

***за*** ***ДК 021:2015*** ***код 15330000-0 – Оброблені фрукти та овочі***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **з/п** | **Найменування предмета закупівлі** | **Одиниці виміру** | **Кількість** |
| 1 | Повидло з яблук | кг | 200 |
| 2 | Капуста квашена | кг | 500 |
| 3 | Горошок морожений | кг | 1300 |
| 4 | Суміш овочів морожена, 7-ми компонентна або її аналог | кг | 2500 |
| 5 | Суміш овочів морожена, «Мексиканська» аба її аналог | кг | 2500 |
|  | **Всього** |  | **7000** |

***ДСТУ 6072:2009 Повидло. Загальні технічні умови***

|  |  |
| --- | --- |
| **Найменування** | **Технічні вимоги до предмета закупівлі** |
| **Зовнішній вигляд** | Однорідна протерта маса, без насіння, насіннєвих гнізд, кісточок та непротертих шматочків шкірки. Густа маса, що намазується, . Для повидла з кісточкових плодів - маса, що намазується; для повидла, фасованого в ящики - щільна маса, що зберігає окреслені грані при розрізанні. Зацукровування не допускається. |
| **Смак** | Кисловато-солодкий, властивий плодам, з яких виготовлено повидло |
| **Колір** | Властивий кольору пюре, з яких виготовлено повидло. Припустимо:  для повидла із світло-забарвлених плодів світло-коричневі відтінки коричневі відтінки для повидла із темно-забарвлених плодів - буруватий відтінок. |
| **Пакування та зберігання** | Картонні коробки з поліетиленовими мішками-вкладишами, вагою не більше, ніж 10,5 кг |
| **Маркування** | Маркування споживчої тари повинно бути нанесено державною мовою типографським або іншим способом на тару або паперову етикетку, у доступній для сприймання споживачем формі, з обов’язковим зазначенням такої інформації: назви продукту; назви та повної адреси і телефону підприємства-виробника, адреси потужностей (об’єкта)  виробництва; товарного знака (за наявності); сорту продукту; номінальної маси нетто продукту (г, кг) та допустимого відхилення (%);  складу продукту у порядку переваги складників, зокрема харчових добавок та ароматизаторів, що їх використовували у його виробництві;  харчової та енергетичної цінності (калорійності) із зазначенням кількості вуглеводів у встановлених одиницях виміру на 100 г продукту згідно з додатком Б; кінцевої дати споживання: «Вжити до» або дати виробництва та строку придатності; номера партії виробництва; умов зберігання та використовування (температурний режим, вологість повітря, освітлення); позначення цього стандарту; |
| **Транспортування** | Транспортні засоби повинні бути чисті, без сторонніх запахів. Транспортування повинно відбуватися у критих транспортних засобах |

***ДСТУ 8642:2016 Капуста квашена.***

|  |  |
| --- | --- |
| **Найменування** | **Технічні вимоги до предмета закупівлі** |
| **Зовнішній вигляд** | Капуста нарубана у вигляді частинок різної форми не більше 12 мм і найбільшому вимірі, без великих частинок кочериги та шматків листя або у вигляді цілісних качанів або їх половинок. Качани або половинки  пружні, що зберегли форму, але з розсіченою кочеритою. Овочеві та плодоовочеві компоненти, прянощі рівномірно розподілені квашеною капустою. Соковита, щільна, хрумка. |
| **Запах** | Ароматний, характерний для квашеної капусти. У капусті з приправами та прянощами ясно відчувається аромат доданих прянощів. Сік має аромат капусти. |
| **Смак** | Кисловато-солонуватий, приємний, без гіркоти. Смак соку гостріший, ніж смак. |
| **Колір** | Світло-солом'яний з жовтотим відтінком. У капусті з приправами та  прянощами можуть бути відтінки, що залежать від кольору доданих  приправ та прянощів |
| **Пакування та зберігання** | Відра з полімерних матеріалів та масою нетто не більше 1 кг. Квашена капуста після наповнення відра заливається соком (розсолом). Зберігання квашеної капусти з дня виробітку при температурі від мінус 1 до плюс 4°C та відносної вологості 85-95 % не більше 8 місяців. |
| **Маркування** | В маркуванні повинна бути зазначена харчова та енергетична цінніть продукту.  На упаковці обов’язково повинно бути склад продукту, дата виготовлення, термін придатності умови зберігання, дані про виробника. Термін придатності до споживання товару в день його постачання до |
| **Транспортування** | Транспортні засоби повинні бути чисті, без сторонніх запахів. Транспортування повинно відбуватися у критих транспортних засобах |

***ДСТУ 8636:2016 Овочі швидкозаморожені. Загальні технічні умови.***

|  |  |
| --- | --- |
| **Найменування** | **Технічні вимоги до предмета закупівлі** |
| **Загальні вимоги** | Овочі повиненні бути стиглими, цілими, чистими, без плям та без сторонніх домішок. без механічних та будь-яких інших пошкоджень, без гнилі, без сторонніх запахів та смаків, колір має бути притаманний даному виду свіжих овочів у споживчій стадії зрілості. Продукт повинен відповідати вимогам закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97 від 23.12.1997 р., діючим стандартам і нормам, технічним умовам виробника, не містити ГМО з зазначення даної інформації на маркуванні. |
| **Пакування та зберігання** | Фасування повинно бути не більше 1 кг у пакети з термозварювальних матеріалів. |
| **Маркування** | На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства виробника, вага нетто, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Термін придатності складати на момент поставки повинен не менше 80% від загального терміну придатності до |
| **Транспортування** | Транспортні засоби повинні бути чисті, без сторонніх запахів. Транспортування повинно відбуватися у критих транспортних засобах |

***Постачання товарів повинно здійснюватися протягом року до 31.12. 2024 року включно***

Умови пакування та маркування продуктів повинні відповідати вимогам законів України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Упаковка, без ознак талості та механічних пошкоджень, повинна відповідати ДСТУ та ТУ, містити етикетку із зазначенням дати виготовлення, пакування, терміну придатності та умов зберігання, а також наявність генно-модифікованих організмів, позначення, що ідентифікує партію, до якої належить такий харчовий продукт. Упаковка товару повинна забезпечувати захист і зберігання товару від пошкодження під час транспортування від місця завантаження до місця поставки (відвантаження).

Технічні характеристики предмету закупівлі повинні відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку та відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР (із змінами), «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо приведення законодавства України у сфері забезпечення дитячим харчуванням у відповідність з вимогами законодавства Європейського Союзу» №1822-IX від 21.10.2021; постанови КМУ «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» від 24.03.2021 №305; Наказу Міністерства охорони здоров’я України від 25.09.2020 №2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів середньої освіти»; Наказу Міністерства охорони здоров’я України від 24.03.2016 №234 «Про затвердження Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів, ДСТУ або ТУ, які діють на момент проведення процедури закупівлі.

**Довідка про відповідність тендерної пропозиції учасника**

**технічним, якісним та кількісним вимогам до предмета закупівлі**

Учасник \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (повне найменування учасника) цією довідкою підтверджує відповідність тендерної пропозиції на закупівлю ***за*** ***ДК 021:2015 код 15330000-0 – Оброблені фрукти та овочі*** *(повидло з яблук, капуста квашена, горошок морожений, суміш овочів морожена)*за технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам, встановленим замовником, щодо предмета закупівлі.

Запропонований до постачання товар в повному обсязі відповідає найменуванню, якісним характеристикам, кількості та одиницям виміру, що вимагаються замовником та зазначені у Додатку 2 до тендерної документації.

Копії сертифікатів та/або ветеринарних свідоцтв (довідок) та/або декларації виробника та/або інших документів, що підтверджують якість на предмет торгу, надаються у складі тендерної пропозиції.

В процесі постачання, якість кожної партії предмету закупівлі буде підтверджуватись сертифікатами та/або ветеринарними свідоцтвами (довідками) та/або деклараціями виробника та/або іншими документами.

Гарантуємо забезпечення належної якості товару та дотримання належних умов зберігання та транспортування при доставці товару замовнику.