**Додаток № 4 до Оголошення**

|  |
| --- |
|  |

**ПРЕДМЕТ ЗАКУПІВЛІ**

**«код ДК 021:2015: 15330000-0 «Оброблені фрукти та овочі» (Сухофрукти, оброблені овочі та фрукти)»**

**ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:**

1. Строки постачання: до 31.12.2022 року.

2. 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 та інших витрат, визначених законодавством.

3. Для підтвердження відповідності продукції пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником, учасник повинен надати наступні документи:

- Скановану копію декларації виробника , або посвідчення про якість чи сертифікат кості на продукцію , що буде постачатись або інший документ, що підтверджує якість.

4. Товар по якості і безпечності повинен відповідати державним стандартам, законодавчо встановленим на території України, Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах, затвердженого Наказом від 01.06.2005 N 242/329 Міністерсва освіти і науки України та Міністерства охорони здоров’я України. За зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, товар повинен відповідати встановленим нормам.

5. Вимоги до поставки товару:

* Поставка здійснюється спеціальним автотранспортом з маркуванням «Продукти», призначеним для перевезення продуктів харчування, які потребують особливих умов зберігання, за рахунок постачальника у відповідності усних заявок Замовника.
* Товар поставляється за установленими нормами відвантаження у тарі та упаковці, яка забезпечує її збереження під час транспортування.

6. Учасник у складі пропозиції повнен надати Акт складеного за результатами проведення планового або позапланового заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров’я та благополуччя тварин, складеного згідно Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України №477 від 08.08.2019 року, виданого компетентним органом (вказаний акт повинен бути виданий протягом 12 місяців відносно кінцевого строку подання пропозицій) (документ повинен бути виданий на ім’я учасника)

**КІЛЬКІСНІ ТА ЯКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| *№* | *Назва предмету закупівлі* | *Кількість предмету закупівлі* | *Одиниця виміру* | *Опис предмету закупівлі* |
| *1.* | *Чорнослив* | *50* | *кг* | **Чорнослив** – плоди слив без кісточок крупного абосередньогорозмірув’яленібездимним способом. Плоди чорносливуповинні бути без кісточок, чисті, сухі, темно-коричневого кольору. Не допускаєтьсязабрудненість, гниль абоцілість, без стороннього запаху. Якість повинна відповідати нормам ДСТУ, ТУ та інших документів, щодіють на територіїУкраїни. Без ГМО |
| *2* | *Курага* | *30* | *кг* | **Курага** Зовнішній вигляд: цілі плоди з видаленою кісточкою правильної круглої чи овальної форми, одного виду, з непошкодженою шкіркою, яка не злипається при стисканні. Смак та запах натуральні, характернісушеним абрикосам, без сторонніхприсмаків та запахів. Колір: одноріднийвідсвітло-жовтого до помаранчево-червоного. Поставляється у споживчійтарі. Без ГМО. |
| *3* | *Родзинки* | *200* | *кг* | **Родзинки**- Виноград білий сушений, мають бути у виглядімасиягід з винограду одного виду, сипучі, без грудкування, ягоди без плодоніжок. Смак солодкий, абосолодко-кислий. Сторонніприсмаки і запахи, пліснява не допускаються. Без ГМО. |
| *4.* | *Сухофрукти* | *200* | *кг* | **Сухофрукти**: з груші, вишні, яблук, урюку, Родзинкиу та інші. Не повинно бути гнилих, пліснявих, горілих фруктів. Без ушкоджень шкідниками. Розфасовані у чисті мішки, пакети. На упаковці (тарі) обов’язково повинно бути вказано склад продукту, дата виготовлення, термін придатності, умови зберігання, дані про виробника. |
| *5.* | *Горошок свіжоморожений* | *170* | *кг* | Горошок зелений заморожений – повинен бути стиглий, цілий, чистий, без сторонніхдомішок. Даний продукт повинен відповідати вимогам закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якостіхарчовихпродуктів» № 771/97 від 23.12.1997 р., діючим стандартам і нормам, технічним умовам виробника, не містити ГМО з зазначення даної інформації на маркуванні***.*** |
| *6.* | *Ягоди с/м (в асортименті)* | *200* | *кг* | Зовнішній вигляд: плоди повинні бути цілі, стиглі, чисті, без кісточк, калібровані, вищого гатунку, без сторонніх домішок, без механічного пошкодження та пошкодження сільськогосподарськими шкідниками. Колір максимально близький до натурального кольору, яка пройшлавідповіднуобробку.Смак та запах в готовому виглядівластиві для ягоди без сторонніхприсмаків та запахів. Консистенціяв готовомувиглядім’яка, близька до консистенціїягоди, яка пройшлавідповіднуобробку. Розморожування та повторнезаморожуванняпід час зберігання неприпустимо. |
| *7.* | *Вишня с/м* | *200* | *кг* | Зовнішній вигляд: плоди повинні бути цілі, стиглі, чисті, без кісточки, калібровані, вищого гатунку, без сторонніх домішок, без механічного пошкодження та пошкодження сільськогосподарськими шкідниками. Колір максимально близький до натурального кольору, яка пройшлавідповіднуобробку.Смак та запах в готовому виглядівластиві для ягоди без сторонніхприсмаків та запахів. Консистенціяв готовомувиглядім’яка, близька до консистенціїягоди, яка пройшлавідповіднуобробку. Розморожування та повторнезаморожуванняпід час зберігання неприпустимо. |
| *8.* | *Томатна паста* | *200* | *кг* | Товар, що поставляється повинен бути маркований. Продукт має бути фасованим в склотару. Необхідна наявність маркування на упаковках, дата на яких повинна співпадати виданому свідоцтву. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно-правовими актами України, ДСТУ, ТУ. Термін придатності: повинен бути вказаний в супровідній документації. Залишки терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 80% до загального терміну зберігання. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. |
| *9.* | *Огірки квашені* | *200* | *кг* | Огірки цілі, з хорошим смаком, щільною консистенцією, не огрубівшою 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. 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. Привозити в чистій тарі, (у закритих харчових пластикових відрах) |
| *10.* | *Помідори квашені* | *200* | *кг* | Помідори повинні мати характерний для цього виду продукції колір приємний солонувато-кислий смак, присмак доданих прянощів, без стороннього запаху, мають бути не м'яті, не зморщені, без механічних пошкоджень, на дотик міцні. 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. Привозити в чистій тарі, (у закритих харчових пластикових відрах). |
| *11.* | *Капуста квашена* | *50* | *кг* | Капуста приготовлена з пошаткованої капусти середніх і пізніх сортів, які мають високий вміст цукру, білі, не грубі листки, способом молочнокислого бродіння з додаванням невеликої кількості моркви, спецій (сіль, лавровий лист). Капуста квашена повинна бути світла, хрумка, без ослизлого соку, приємна на запах. Продукт не повинен мати видимих ознак мікробіологічного псування (плісняви, гниття). Привозити в чистій тарі, (у закритих харчових пластикових відрах) |