***Додаток № 1***

**ТЕХНІЧНАСПЕЦИФІКАЦІЯ**

*В місцях де технічна специфікація містить посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб’єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва, вважати вираз "або еквівалент".*

**Загальні умови постачання:**

**Технічні вимоги до предмета закупівлі**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Назва предмету закупівлі** | **Кількість** | **Одиниця вимірювання** | **Опис та**  **характеристика товару** |
| 1 | Томатна паста  15331425-2 - Томатне пюре | 150 | кг | Фасовка: скляна банка ± 0,500 л. Повинна бути виготовлена зі стиглих томатів шляхом їх розроблення. Зовнішній вигляд та консистенція – однорідна концентрована маса, мажуча консистенція, без темних включень, залишків шкірки, насіння та інших грубих частинок плодів. Колір – червоний, яскраво виражений, рівномірний по всій масі. Смак та запах – властиві концентрованої томатної масі, без гіркоти, пригару. Без домішок. Без сторонніх запахів та смаків. Без ГМО. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування.. Обов'язкова наявність посвідчення про якість. |
| 2 | Огірки квашені  15330000 – 0 - Оброблені фрукти та овочі | 1000 | кг | Зовнішній вигляд – огірки цілі, відповідні даному сорту, не м’яті, не зморщені, без механічних пошкоджень. Сторонні домішки не дозволяються. Консистенція – огірки міцні, м’якоть щільна, повністю просочена розсолом, хрустка. Фасовка в відрах.Солонувато-кислуватий смак з ароматом та присмаком прянощів, без сторонніх присмаку та запаху. Колір – зеленувато-оливковий, різних відтінків, без плям та опіків. Якість розсолу – мутнуватий, приємного аромату, солонувато-кислуватого смаку, більш гострого, ніж у огірків.  Без ГМО. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування |
| 3 | Капуста квашена  15331461-6 - Консервована квашена капуста | 1500 | кг | Капуста квашена шинкована , вагова, в відрах**.** Повинна мати білий колір , хрустку консистенцію, кисловато – солонуватий смак , без сторонніх запахів та смаків. Розмір шинкування середній або мілкий. 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. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування |
| 4 | Родзинки  15332419-4 - Родзинки без кісточок | 10 | кг | Родзинки без кісточок (виноград сушений) мають бути у вигляді маси ягід з винограду одного виду, сипучі, без грудкування, ягоди без плодоніжок. Смак солодкий, або солодко-кислий. Сторонні присмаки і запахи не допускаються. Не допускається пліснява. 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. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова. |
| 5 | Мак  15332000-4 - Оброблені фрукти та горіхи | 10 | кг | Сухий без домішок, вологість відповідно норм. Сертифікат відповідності та якості,.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. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова. |
| 6 | Сухофрукти  15332410-1 Сухофрукти [Тут https://dk21.dovidnyk.info/ про ℹ ДК 021:2015 ℹ](https://dk21.dovidnyk.info/) | 300 | кг | Суміш має бути виготовлена з натуральних плодів яблука та груші. Зовнішній вигляд: свіжа на вигляд, без зайвих домішок, цвілі та ушкоджень шкідниками, з чистою поверхнею, без слідів плісняви, загнивання, запарювання. Колір: від жовто-коричневого до світло-коричневого. Форма та розмір: цілі плоди або кружки(дольки) плодів, неламкі, не пересушені, сухі. Смак і запах : властивий фруктам даного виду без стороннього смаку і запаху.  . Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова. |
| 7 | Повидло в асортименті  15332100-5 - Оброблені фрукти | 4000 | кг | Повидло фруктове І-го ґатунку, однорідна густа протерта маса, без насіння, без кісточок і не протертих шматочків шкірочки та інших рослинних домішок. 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. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова. |

При виявленні Замовником дефектів цільності товару, простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, постачальник повинен замінити товар своїми силами і за свій рахунок протягом одного дня.

**Учасник в складі своєї пропозиції повинен надати супроводжувальні документи на товар: сертифікат відповідності чи якісне посвідчення, чи інший документ, що підтверджує їх походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів, санітарно-гігієнічним вимогам). Такий документ повинен бути діючим з урахуванням терміну реалізації товару**.

Доставка продукції повинна проводитися спеціалізованим автотранспортом згідно з санітарними правилами перевезення харчових продуктів.

**Місце поставки товару** - вул. Шевченка 1А, с.Волиця , Львівська обл. 80073

Строк поставки товару - протягом 2022 року.

**Загальні умови поставки товарів**:

- Товар постачається учасником-переможцем за додатково погодженими **малими партіями.**

- Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше **90%** від терміну зберігання, який встановлений виробником відповідного товару.

- **Разом з кожною партією товару повинна надаватися супровідна первинна документація (накладна, сертифікат відповідності чи якісне посвідчення, чи інший документ, що підтверджує їх походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів, санітарно-гігієнічним вимогам). Такий документ повинен бути діючим з урахуванням терміну реалізації товару**.

- Кількість, асортимент товарів та їх фасування в межах кожної окремої партії визначається замовником в залежності від фактичної потреби, та вказується у заявці на поставку. Поставка товару має здійснюватися на автотранспорті, що призначений та обладнаний для перевезення харчових продуктів.

- Приймання Товару за кількістю і якістю здійснюється представником замовника.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Керівник організації – учасника процедури закупівлі або інша уповноважена посадова особа** | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *(підпис) МП (за наявності)* | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *(ініціали та прізвище)* |