**Додаток № 3 до тендерної документації**

**Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі та технічна специфікація до предмета закупівлі**

***код ДК 021:2015 “Єдиний закупівельний словник” - 15330000-0 Оброблені фрукти і овочі***

***Табл. 1.***

1. Замовник закуповує:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Найменування товару | Кількість | Одиниця виміру | Технічні, якісні характеристики товару |
| **Огірки консервовані** | **906** | кг |  Розфасовка – фасування в скляні 3-х літрові банки з металевою кришкою. До їх складу повинні входити огірки свіжі, зелень пряних рослин, сіль кухонна, лимона кислота, 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, ГОСТу та іншим документам, що діють на території України.  |
| **Помідори консервовані** | **750** | кг |  Розфасовка – фасування в скляні 3-х літрові банки з металевою кришкою.  До їх складу повинні входити помідори свіжі, зелень пряних рослин, сіль кухонна, лимона кислота, 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,ГОСТу та іншим документам, що діють на території України. |
| **Ікра кабачкова** | **184** | 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. |
| **Томат-паста** | **100** |  | Фасована скляна банка з металевою кришкою міскістю 0,510л +/- 3%. Колір:темно-червоний. Згідно ДСТУ 5081:2008. Виготовлена згідно технологічної інструкції та рецептурам, затвердженими у встановленому порядку,дотримуючись санітарних правил,за показниками якості повинні відповідати вимогам цього стандарту. Консистенція однорідна, густа, перетерта маса, без непротертих шматочків характерні томатній пасті,без сторонніх присмаків і запахів. За мікробіологічними показниками повинні відповідати вимогам промислової стерильності відповідно до вимог інструкції. Термін придатності 2-3 роки. |
| **Фрукти сушені** | **100** | кг |  Сухофрукти повинні бути сухі, чисті, без сторонніх запахів. |

**2. Запропонований учасником товар повинен відповідати наступним вимогам:**

1. Товар повинен відповідати опису, зазначеному у Табл.1 цієї документації.
2. Залишковий термін придатності на момент постачання повинен складати не менше ніж 80 % від загального терміну їх зберігання, визначеного виробником даного товару.
3. Щодо маркування : на кожній одиниці товару повинно бути маркування /етикетування державною мовою згідно вимог ст.38 ЗУ «Про безпечність та якість харчових продуктів» та містити, зокрема, таку інформацію : назву продукту, гатунок; найменування і місцезнаходження (юридична адреса, країна) виробника та пакувальника, телефон; товарний знак виробника або пакувальника; масу нетто; умови зберігання ; енергетичну (калорійність - кілокалорій) та харчову (поживну) цінність 100 г продукту; дату виготовлення та фасування (рік); познаку нормативного документа; строк придатності до споживання.
4. Щодо транспортування : транспортують транспортом усіх видів відповідно до правил перевезення вантажів, чинних для транспорту цього виду. Транспортні засоби мають бути сухі, чисті, без стороннього запаху і не заражені шкідниками. Не дозволено використовувати транспортні засоби, якими перевозили отруйні та з різким запахом вантажі. Під час перевезення, навантажування та розвантажування огірки, помідори консервовані, ікра кабачкова, томат паста, сухофрукти повинні бути захищені. Транспортні засоби та/або контейнери, що використовуються для перевезення мають відповідати вимогам статей 25, 44 ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
5. Товар поставляється Покупцю з гарантією того, що він є придатним до споживання протягом строку, що визначений виробником на упаковці товару чи в супровідній документації, з таким розрахунком, щоб він міг бути фактично використаний за призначенням до спливу цього строку.
6. Товар поставляється в споживчій (транспортній) тарі, що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність товару, його товарний вигляд, забезпечує збереження його споживчих властивостей, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання.
7. Кожна партія товару поставляється з документами, що підтверджують їх якість та безпеку (посвідчення/декларація виробника про якість, санітарно-гігієнічні висновки тощо ) та/або іншим документальним підтвердженням якості та безпеки товару.
8. Учасник забезпечує таке пакування товару, яке вказане в 1 табл., та яке необхідне для запобігання його пошкодженню або псуванню під час транспортування до кінцевого пункту призначення.
9. Якість товару повинна відповідати вимогам відповідних діючих нормативних документів (ГОСТ, ДСТУ, ТУ тощо).
10. Якісно поставленим товаром вважається такий товар, який відповідає вимогам, що звичайно ставляться до товару відповідного характеру.

**3. Учасник повинен надати в електронному *(рекомендовано сканованому вформаті рdf )*вигляді в складі своєї пропозиції наступні документи:**

- відповідний лист-згоду щодо виконання даного технічного завдання;

-довідку в довільній формі про детальний опис товару, що пропонуються та джерело походження товару, при цьому учасник обов’язково зазначає найменування виробника продукції, яка пропонується до постачання. Відносини з виробником підтверджуються листом від виробника для замовника, про співпрацю з учасником по вказаних обсягах чи підписаним договором співпраці 2022 р предмету закупівлі.

- гарантійний лист підтвердження можливості поставки запропонованого Товару, у кількості та в терміни, визначені цією Документацією та пропозицією Учасника.

 - гарантійний лист щодо забезпечення належних умов зберігання та транспортування товару.

- скан-копії медичних книжок працівників учасника з датою допуску до роботи (водіїв, експедиторів, комірників, тощо), які будуть безпосередньо залучені до виконання поставок товару, що є предметом закупівлі (копії медичних книжок повинні бути дійсними на дату подання тендерних пропозицій).

- інші документи, які Учасник вважає за потрібне надати, що підтверджують відповідність пропозиції даному додатку до оголошення.