**Додаток 1**

**До Оголошення спрощеної закупівлі**

Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі

**ДК 021:2015: 15330000-0 - Оброблені фрукти та овочі (Ікра кабачкова, помідори квашені, огірки квашені, капуста квашена, сухофрукти, ягоди свіжозаморожені)**

1. Кількісні та якісні показники предмета закупівлі:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Назва товару | Характеристика товару | Кількість |
| 1 | Ікра кабачкова | Зовнішній вигляд та консистенція – однорідна, рівномірно подрібнена 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 вміст олії, томатної пасти, оцту та наявність стороннього присмаку та запаху. Колір – однорідний по всій масі для ікри, від жовтого до світло-коричневого. Без ГМО та консервантів. ДСТУ 3797-98. Скляна банка від 400 г до 500 г (не євро кришка). | 400 шт |
| 2 | Помідори квашені | Вагові, в пластикових харчових відрах до 5 кг. Помідори цілі, відповідні даному сорту, не м’яті, не зморщені, без механічних пошкоджень. Сторонні домішки не дозволяються. Консистенція –м’якоть щільна, повністю просочена розсолом, Смак та запах – властиві для квашеного продукту, солонувато-кислуватий смак з ароматом та присмаком прянощів, без сторонніх присмаку та запаху. Колір – червоний, різних відтінків, без плям та опіків . Строк придатності помідор квашених на момент поставки має становити не менше 85% від загального терміну зберігання. Тара чиста, не ушкоджена, з обов’язковим маркуванням. 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 консервантів, ароматизаторів і барвників. Якість – згідно ДСТУ, ТУ, ТУУ. Технічні характеристики предмету закупівлі повинні відповідати Санітарним правилам для підприємств продовольчої торгівлі, технічним умовам та стандартам, передбаченим законодавством України. Товар повинен мати відповідне пакування, яке забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).  | 150 кг |
| 3 | Огірки квашені | Вагові, в пластикових харчових відрах до 5 кг. 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. Смак та запах – властиві для квашеного продукту, 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. Строк придатності огірків квашених на момент поставки має становити не менше 85% від загального терміну зберігання. Тара чиста, не ушкоджена, з обов’язковим маркуванням. 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 консервантів, ароматизаторів і барвників. Якість – згідно ДСТУ, ТУ, ТУУ. Технічні характеристики предмету закупівлі повинні відповідати Санітарним правилам для підприємств продовольчої торгівлі, технічним умовам та стандартам, передбаченим законодавством України. Товар повинен мати відповідне пакування, яке забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).  | 150 кг |
| 4 | Капуста квашена | Шаткована, вагова, в пластикових харчових відрах до 5 кг. Повинна мати білий колір, хрустку консистенцію, кисловато-солодкуватий смак, без сторонніх запахів та смаків. Розмір шаткування 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. Без додавання оцту.  | 200 кг |
| 5 | Сухофрукти | Сухофрукти цілі,чисті,здорові,сухі без гнилих ягід та плісніви не уражені шкідниками,без сторонніх запахів. Повинні відповідати вимогам термічной обробки відповідно до вимог інструкції. Товар повинен відповідати ГОСТу, ДСТУ або іншим стандартам. .Смак і запах: властиві фруктам даного виду, без сторонього смаку і запаху. Маркування повинно містити: назву продукту із зазначенням сировини, з якої вироблений товар, назву і місце знаходження виробника, масу у кілограмах, дату виготовлення (рік), строк придатності до споживання.  | 70 кг |
| 6 | Ягоди свіжозаморожені в асортименті | Зовнішній вигляд: форма (у замороженому стані) - ягоди стиглі, чисті, одного помологічного сорту, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Колір: (у замороженому стані) -однорідний, властивий помологічному сорту свіжих фруктів у стиглому стані. Колір: (у розмороженому стані) - однорідний, властивий данній ягоді. Смак та запах (у розмороженому стані) - властиві даному помологічному сорту свіжих фруктів у стиглому стані, без сторонніх присмаків та запахів. 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. Консистенція: (у замороженому стані) - близька до консистенції свіжих фруктів, злегка пом'якшена, сторонні домішки не допускаються. Без льоду.Вимоги до терміну придатності - не менше 80% від загального терміну придатності на момент постачання. | 50 кг |

Товар має постачатися (передаватись) дрібними партіями транспортом учасника переможця (транспортом учасника-переможця з дотримування санітарно-гігієнічних умов зберігання та перевезення товару) за заявками (заявка в письмовій формі) на адресу Замовника. Учасник додатково надає в складі тендерної пропозиції гарантійний лист щодо забезпечення поставки товару строку (терміну ) поставки (передачі) товарів у 2022 році, передбаченого Замовником при закупівлі, згідно наданих заявок Замовником, а також зазначити можливість поставки дрібними партіями.

Протягом дії договору про закупівлю, укладеного за результатами тендерних торгів, товар (предмет закупівлі) з врахуванням відсутності належних складських приміщень в Замовника має зберігатися за рахунок Учасника та доставлятися Замовнику за його адресою, транспортом і за рахунок Учасника згідно із заявкою і у кількостях, визначених Замовником.

Вимоги щодо якості товару:

1. Товар, що постачається, повинен мати необхідні копії сертифікатів якості виробника, висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи або інший подібний документ, що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов’язковими на території України нормами і правилами, повинен бути оформлений відповідно до вимог законодавства України.
2. Товар не повинен містити небезпечні для організму речовини.
3. Кожна партія товару повинна бути окремо розфасована відповідно до заявки Замовника. Строк придатності товару на момент поставки повинен становити не менше 80% від загального терміну зберігання.
4. Постачальник разом з продукцією надає Замовнику накладну на товар та всю супровідну документацію (сертифікат якості (відповідності) підприємства-виробника) згідно вимог діючого законодавства.
5. Доставка товару здійснюється за адресою Замовника на склад харчоблоку згідно попереднього замовлення, яке передається Постачальнику в прийнятний для нього термін.
6. Доставка і розвантаження товару здійснюється спецтранспортом, силами та за рахунок Постачальника по заявці Замовника. .
7. Приймання товару по якості, комплектності і кількості здійснюється уповноваженими представниками обох Сторін.
8. У разі виявлення неякісного товару або такого, що не відповідає умовам договору, Постачальник зобов’язаний замінити неякісний товар протягом трьох діб з моменту виявлення неякісного товару, без будь-якої додаткової оплати з боку Замовника.

Строк поставки – з дати укладання договору до 31 грудня 2022 р.

***Запропоновані учасником характеристики та вимоги мають бути не гірші, ніж вказані в зазначеній вище інформації про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі.***