**Додаток №2**

**до тендерної документації**

**ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ВИМОГИ ДО ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ**

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

**І. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:**

**1.** Строки постачання: **до 31.12.2024 року (включно).**

**2.** Місце постачання товару: **заклади дошкільної та загальносередньої освіти гуманітарного відділу Баранівської міської ради (список викладено в Додатку 5 до тендерної документації).**

**3.** 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, розвантажування та інших витрат, визначених законодавством.

**ІІ. ЯКІСНІ ВИМОГИ ДО ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЕЛЬ:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування** | **Опис** |
| 1 | Горох | цільний, гарного жовтого кольору, чистий без домішок. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці |
| 2 | Горошок зелений заморожений | має бути шокова заморозка. Зерна свіжі, цілі з тонкою ніжною оболочкою, ніжна м’якоть, не пошкоджені шкідниками і не уражені хворобами, без стороннього запаху. Однорідний зелений або ясно- зелений колір. Має низький вміст цукру до – 5%. |
| 3 | Капуста квашена | шаткована, вагова. Повинна мати білий колір, хрустку консистенцію, кислувато- солонкуватий смак, без сторонніх запахів та присмаків. Розмір шаткування середній або дрібний. 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 |
| 4 | Огірки солоні | плоди цілі, відповідають ботанічному сорту, не м’яті, не зморщені, без механічних пошкоджень. Масова частка повареної солі в розсолі не більше 2,5-4,5 %, загальна кислотність розсолу у перерахунку на молочну кислоту від 0,6 до 1,4%, загальна маса огірків до загальної маси огірків з розсолом 55%. |
| 5 | Родзинки | доброякісні сушені фрукти, чисті, сухі (вологість 14-25%), пружні, неломкі або кришаться, солодкувато-кислого або солодкуватого смаку, еластичні (нееластичних допускається 25%), у воді повинні розбухати. Вони не повинні бруднити рук або перетворюватися в грудки, якщо їх стиснути в кулаці. Запах і смак сушених фруктів приємні, властиві даному виду фруктів, без стороннього присмаку або запаху (диму, затхлості, кислого запаху і т.п.). Не допускаються сушені фрукти забруднені, загнивші, запліснявілі, уражені шкідниками, з сторонніми запахом, смаком і домішками. |
| 6 | Сухофрукти | продукція повинна бути безпечною, придатною до споживання. Продукція не повинна містити небезпечні для організму речовини, в тому числі штучні барвники, консерванти, ароматизатори, ГМО, тощо |
| 7 | Томати солоні | плоди цілі, не м’яті, не зморщені, без механічних пошкоджень, міцні, м’якоть щільна, смак солоно-кислий |
| 8 | Томатна паста | за зовнішнім виглядом томатна паста повинна бути  однорідною концентрованою масою від напіврідкої до мазкої консистенції (залежно від масової частки розчинних сухих речовин) без темного вкраплення, залишків шкірки, насіння та інших грубих частинок плодів. Вона має бути без гіркоти, пригару та сторонніх смаку та запаху. Колір пасти – червоний  різних відтінків, рівномірний за всією масою.Продукт має бути без додавання барвника Е124 та крохмалю. |
| 9 | Чорнослив | зовнішній вигляд: половинки плодів правильної круглої чи овальної форми злегка завернутими краям, одного виду, з непошкодженою шкіркою, яка не злипається при натисканні. Без кісточок. Смак і запах: властивий фруктам даного виду. Сторонній присмак та запах не допускається. Колір: однорідний, чорний з синім відтінком, глянцевий. Товар повинен мати відповідне пакування, яке забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування |
| 10 | Ягоди свіжоморожені | ягоди без домішок. Смак і запах: натуральні, властиві даному виду ягід, без стороннього запаху та присмаку. Продукція не повинна містити небезпечні для організму речовини, в т.ч. штучні барвники, консерванти, ароматизатори, ГМО, тощо. Тип обробки: швидка заморозка. Пакування має бути цілісним без пошкоджень |
| 11 | Курага | в’ялена, без кісточки. Колір від світло-коричневого до темно – коричневого, в залежності від виду використаних абрикос, сухий, без ознак присутності шкідників, без плісняви, без механічних домішок та сторонніх присмаків. Смак солодкий або солодко-кислий. Сторонні присмаки і запахи не допускаються. Фасована в поліпропіленові мішки з етикеткою, картонні ящики або іншу споживчу тару, яка застосовується для харчових продуктів |
| 12 | Квасоля консервована | приготовлена з білих сортів квасолі, у розсолі виготовлена згідно технологічної інструкції та рецептурам, затверджених у встановленому порядку. Квасоля повинен бути цілою, чистою, середнього розміру, без сторонніх присмаків та запахів. За мікробіологічними показниками повинна відповідати вимогам промислової стерильності відповідно до вимог інструкції. Продукт не повинен містити консервантів, штучних барвників, згущувачів. Без оцту. Фасована в тару не менше 400 г. з маркуванням на упаковці. Без ГМО |

*У разі якщо у тендерній документації міститься посилання на конкретну торговельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника- читати "або еквівалент".*

**ІІІ. ТЕХНІЧНІ ТА ІНШІ ВИМОГИ ДО ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ:**

**1. Дотримання санітарного законодавства:**

- Товар має відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року № 771/97-ВР (зі змінами), нормативно-технологічній документації, встановленим санітарно-гігієнічним нормам, нормам стандартизації і сертифікації.

**2. Відповідність продукції:**

- Товар повинен бути без хімікатів та консервантів, стороннього запаху та смаку, без цвілі, плісняви, гнилі, або інших дефектів. Строк придатності на момент поставки не повинен перевищувати 80% від загального строку придатності. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО). Товар повинен відповідати ДСТУ, ТУ або іншим діючим національним/міжнародним стандартам.

**3. Пакування:**

- 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. У кожній одиниці пакування повинен бути продукт однієї назви, сорту, однієї розмірної групи, дати виготовлення (сортування) та виду споживчої тари.

**4. Супровідна документація до товару:**

-Кожна партія товару поставляється з документами, що підтверджують їх якість та безпеку (посвідчення / декларація виробника про якість, санітарно-гігієнічні висновки тощо).

**5. Вимоги до транспортування:**

-Доставка (перевезення) та розвантаження товару здійснюється силами та за рахунок Учасника (Постачальника).

- Транспортні засоби, якими перевозиться товар повинні бути чисті та продезінфіковані. Водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати медичну книжку з результатами проходження обов’язкових медичних оглядів та забезпечені спеціальним одягом, якщо таке вимагається чинним законодавством України

**6. Інші вимоги:**

- Учасник (Постачальник) постачає Замовнику товар поступово, дрібними партіями у період дії договору відповідно до наданих заявок, і розвозиться за адресами навчальних закладів, підпорядкованих Замовнику.

-Товар, що надійшов розпакованим, або у неналежній упаковці підприємства-виробника, без належного маркування, документів, що засвідчують якість та безпеку, не має належного товарного вигляду, без зазначення строку придатності або зі строком придатності, що минув, прийманню не підлягає.

-У разі виникнення сумнівів/суперечки щодо якості поставленого Товару проводиться його незалежна експертиза в уповноважених на це установах чи організаціях. Оплата вартості експертизи Товару сплачується Постачальником

- Товар поставляється 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

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

- скан-копію декларації відповідності або посвідчення про якість, або сертифікат якості, або інший документ щодо запропонованого товар;

- лист згоду із технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником у Додатку №2 до тендерної документації.

**8.** Додатково у складі тендерної пропозиції:

- Учасник письмово гарантує, що технічні і якісні характеристики товарів, які наведені в переліку, передбачають застосування заходів із захисту довкілля;

- Учасник письмово гарантує зменшення цін на товар у випадку відповідного зменшення ринкових цін.