**Додаток 2**

*до тендерної документації*

**ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

**Інформація про характер і необхідні технічні та якісні характеристики предмета закупівлі**

для закупівлі код згідно до тендерної документації

Код ЄЗС ДК 021:2015: 15330000-0: Оброблені фрукти та овочі (Оброблені фрукти та овочі)

Учасник має забезпечити постачання предмету закупівлі, невеликими партіями, за заявками Замовника на адресу закладів освіти Сквирської міської ради Білоцерківського району та м. Сквири. Товар має постачатися і розвантажуватись транспортом та силами Учасника з наданням копії документів з підтвердженням якості товару. Водій, в тому числі вантажники, експедитори ***та інші особи***, які супроводжують продукти в дорозі і виконують навантажувально -розвантажувальні роботи, повинні мати медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та мають бути забезпечені санітарним одягом. ***Постачальник самостійно проводить розвантажувальні роботи.***

**Технічні (якісні) вимоги**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  **№**  | **Найменування товару**  | **Од.. вимір** | **Кількість**  | **Технічна характеристика товару** | **Доставка товару** |
| 1 | **Помідор квашений**  | кг | **600** | **Зовнішній вигляд** (томати червоні, рожеві, бурі, молочні ) – томати однорідні по ступеню зрілості, за розміром, цілі, різноманітної форми, без плодоніжок. **Консистенція томатів**: червоних та рожевих – плоди цілі, м’якоть плода м’яка, яка не розлізається; бурих та молочних – плоди цілі, м’якоть плодів щільна, просочена розсолом.**Смак та запах** – характерний для солоних томатів кислувато-солонуватий смак з ароматом та присмаком прянощів, без стороннього присмаку та запаху. **Колір** – близький по окрасці до свіжих томатів, відповідного ступеню зрілості плодів. Сторонні домішки – не допускаються.**Якість** – не гірше за вимоги ДСТУ 8002:2015. Без ГМО. | Товар повинен бути запакований в тару виготовлену згідно з нормативною документацією, дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров’я України на використання і контакт з харчовими продуктами. |
| 2 | **Огірок квашений** | кг | **600** | **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. **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. **Якість** – не гірше за вимоги ДСТУ 8509:2015. Без ГМО. | Товар повинен бути запакований в тару виготовлену згідно з нормативною документацією, дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров’я України на використання і контакт з харчовими продуктами. |
| 3 | **Капуста квашена** | кг | **600** | **Зовнішній вигляд –** рівномірно нашинкована полосками або нарізана та рублена у вигляді частинок різної форми, без крупних частинок кочерижки та кусків листя або у вигляді цільних качанів або їх половинок. Овочеві та плодоовочеві компоненти, прянощі рівномірно розподілені в квашеній капусті.**Консистенція –** соковита, щільна, хрумка**.** **Запах –** ароматний, характерний для квашеної капусти. В капусті з приправами та прянощами чітко відчувається аромат доданих прянощів. Сік володіє ароматом капусти. **Смак –** кислувато – солонуватий, приємний без гіркоти. Смак соку більш гострий, чим смак квашеної капусти без соку. **Колір –** світло – солом’яний з жовтуватим відтінком.В капусті з приправами та прянощами можуть бути відтінки, які залежать від кольору доданих приправ, прянощів або овочів. Сторонні домішки не дозволяються.**Якість** – не гірше за вимоги ДСТУ 8642:2016. Без ГМО. | Товар повинен бути запакований в тару виготовлену згідно з нормативною документацією, дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров’я України на використання і контакт з харчовими продуктами. |
| 4 | **Томатна паста** | кг | **60** | **Зовнішній вигляд –** однорідна концентрована маса від напіврідкої до мазкої консистенції, без темного вкраплення, насіння, грубих частинок плодів та шкірки. **Колір –** червоно-оранжевий або темно червоний, рівномірний за всією масою.**Якість** – не гірше за вимоги ДСТУ 5081:2008. Без ГМО. | Товар повинен бути запакований в тару виготовлену згідно з нормативною документацією, дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров’я України на використання і контакт з харчовими продуктами. |
| 5 | **Горох колотий** | кг | **100** | **Зовнішній вигляд –** горох повинен бути у здоровому стані, не зіпрілий та без теплового пошкодження під час сушіння; мати нормальний запах, властивий здоровому зерну (без затхлого, солодового, пліснявого, сторонніх запахів), та колір, властивий здоровому зерну відповідного типу. **Якість** – не гірше за вимоги ДСТУ 4532:2006. Без ГМО. | Товар повинен бути запакований в тару виготовлену згідно з нормативною документацією, дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров’я України на використання і контакт з харчовими продуктами. |
| 7 | **Родзинки** | кг | **100** | Родзинки мають бути світлого кольору, без сторонніх домішок, добре висушені, відповідного запаху. Якість товару повинна відповідати діючим на території України ДСТУ. | Товар повинен бути запакований в тару виготовлену згідно з нормативною документацією, дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров’я України на використання і контакт з харчовими продуктами. |

Учасник повинен забезпечити поставку товару не рідше 1 разу на тиждень в робочий час.

 Товар повинен доставлятися на адресу замовника спеціалізованим автомобільним транспортом, обладнаним холодильною установкою. Учасник надає в складі тендерної пропозиції копії свідоцтва про реєстрацію спеціалізованого автомобільного транспорту та договорів оренди (у разі якщо спеціалізований автомобільний транспорт є орендованим).

 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.

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

- Витяг з Державного реєстру потужностей операторів ринку.

- Акт, складений за результатами проведення планового (позапланового) державного контролю стосовно додержання операторами ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами (виданий не раніше 2021 року).

Під час поставки товару Учасник надає копії документів, що засвідчують якість та безпеку запропонованої продукції в повному обсязі, наявність яких передбачена чинним законодавством: посвідчення або декларація про якість, гарантійний лист щодо можливості забезпечення кількості в повному обсязі, якості товарів та своєчасної поставки їх з терміном придатності не менше 75 % від загального терміну зберігання на момент поставки товару.

 На недоброякісний товар складається акт і він повертається постачальнику. Транспортування товару здійснюється автотранспортом постачальника відповідно до Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні. Водій в тому числі вантажники, експедитори ***та інші особи***, які супроводжують продукти в дорозі і виконують навантажувально – розвантажувальні роботи повинні мати медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халат і рукавиці). ***Постачальник самостійно проводить розвантажувальні роботи.***