**Додаток №2**

**до тендерної документації**

**Технічні та якісні вимоги до предмету закупівлі**

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

 **(Томатна паста, родзинки без кісточок, сухофрукти в асортименті, колотий горох, зелений горошок консервований, повидло вагове фруктове в асортименті, огірок квашений, капуста квашена, кукурудза консервована, квасоля консервована, шипшина, мармелад)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Найменування товару, запропонованого Учасником | Кількість товару  | Одиниця виміру |
| 1 | Томатна паста | 180 | кг |
| 2 | Родзинки без кісточок | 100 | кг |
| 3 | Шипшина | 50 | кг |
| 4 | Сухофрукти в асортименті | 480 | кг |
|  5 |  Колотий горох | 50 | кг |
|  6 |  Зелений горошок консервований | 200 | кг |
| 7 |  Повидло вагове фруктове в асортименті | 200 | кг |
| 8 |  Огірок квашений | 800 | кг |
| 9 | Мармелад | 100 | кг |
| 10 |  Капуста квашена | 1200 | кг |
| 11 |  Кукурудза консервована | 290 | кг |
| 12 | Квасоля консервована | 55 | кг |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування товару | Технічні та якісні характеристики |
| 1 | **Огірок квашений (ДК 021:2015: 15331480-5 - Овочі, оброблені для тимчасового зберігання)** | Зовнішній вигляд – огірки цілі, не м’яті, не зморщені, без механічних пошкоджень. Сторонні домішки не дозволяються. Консистенція – огірки міцні, м’якоть щільна, повністю просочена розсолом, хрустка. Солонуватий смак з ароматом та присмаком прянощів, без сторонніх присмаку та запаху. Колір – зеленувато-оливковий, різних відтінків, без плям та опіків. Продукти не повинні мати видимих ознак мікробіологічного псування (плісняви, гниття). Привозити в чистій тарі, (у закритих харчових пластикових відрах). |
| 2 | **Капуста квашена (ДК 021:2015: 15331142-4 - Оброблена капуста)** | Капуста приготовлена з пошаткованої капусти середніх і пізніх сортів, які мають високий вміст цукру, білі, не грубі листки, способом молочнокислого бродіння з додаванням невеликої кількості моркви, спецій (сіль, лавровий лист). Капуста квашена повинна бути світла, хрумка, без ослизлого соку, приємна на запах. Продукт не повинен мати видимих ознак мікробіологічного псування (плісняви, гниття). Привозити в чистій тарі, (у закритих харчових пластикових відрах). |
| 3 | **Томатна паста (ДК 021:2015: 15331425-2 Томатне пюре)** | Консистенція однорідна, густа, перетерта маса, без не протертих шматочків. Смак та запах характерні томатній пасті, без сторонніх присмаків та запахів. За мікробіологічними показниками повинні відповідати вимогам промислової стерильності відповідно до вимог інструкції.  |
| 4 | **Сухофрукти в асортименті (ДК 021:2015: 15332410-1 – Сухофрукти)** | Суміш: яблука, груша, абрикос, чорнослив (або інша суміш фруктів), вагові. Доброякісні сушені фрукти, чисті, сухі (вологість 14-25%), пружні, неламкі або кришаться, солодкуватокислого або солодкуватого смаку, еластичні, 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. Продукт не повинен містити ГМО, рослинних жирів, стабілізаторів, барвників, ароматизаторів. Товар, що постачається повинен мати необхідні сертифікати якості виробника, реєстраційне посвідчення та висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, або іншій подібний документ, що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов’язковими на території України нормами і правилами.  |
| 5 | **Повидло вагове фруктове в асортименті (ДК 15332100-5 - Оброблені фрукти)** | Однорідна густа перетерта маса без кісточок, без не протертих шматочків, шкірочки чи інших рослинних домішок. Смак солодкий, кислувато-солодкий. |
| 6 | **Зелений горошок консервований ( ДК 021:2015: 15331462-3 - Консервований горох)** | Зелений горошок з молодих зерен гороху, залитий розчином. Зелений горошок повинен бути цілим, чистим, рідина прозора. Смак та запах характерні зеленому горошку, без сторонніх присмаків та запахів. За мікробіологічними показниками повинні відповідати вимогам промислової стерильності відповідно до вимог інструкції. Без оцту. Фасування - до 500 г |
| 7 | **Кукурудза консервована (ДК 021:2015: 15331470-2 - Цукрова кукурудза)** | Кукурудза з цукрових сортів кукурудзи, залита розчином. Кукурудза повинна бути цілою, чистою, рідина прозора. Смак та запах характерні кукурудзі, без сторонніх присмаків та запахів. За мікробіологічними показниками повинна відповідати вимогам промислової стерильності відповідно до вимог інструкції. Фасування – до 0,5 кг. |
| 8 | **Родзинки (ДК 021:2015: 15332419-4- Родзинки без кісточок)** | Смак родзинок повинен бути властивий сушеному винограду, солодкий, або солодко-кислий. Без сторонніх запахів та присмаків. Без плісняви та ушкодження шкідниками. Колір від золотистого до коричневого. Без кісточок. |
| 9 | **Колотий горох (ДК 021:2015: 15331133-8 - Колотий горох)** | Горох лущений, колотий, полірований, сухий, чистий. Повинен бути у здоровому стані, не пошкоджений шкідниками та хворобами, не зіпрілий та без теплового пошкодження під час сушіння, мати запах нормальний, властивий здоровому зерну (без затхлого, солодового, пліснявого, сторонніх запахів). Колір зелений. Чистий без різних домішок. Смак притаманний гороху, без сторонніх присмаків. Кількість пестицидів та нітратів не повинна перевищувати допустимий рівень. |
| 10 | **Мармелад (ДК 021:2015: 15332230-5 Мармелади)** | Форма мармеладу повинна бути правильною, з чіткими рисунком і гранями, без напливів і викривлень. У апельсинових і лимонних часточок шкірочка не повинна відставати. Поверхня мармеладу всіх видів має бути сухою, не липкою. У фруктово-ягідного, формового і пластового шкірочка дрібнокристалічна, еластична, з блиском або злегка матова. Поверхня желейного мармеладу, а також фруктово-ягідного різаного і пата рівномірно обсипана цукровим піском або пудрою, без ознак розчинення цукру. Консистенція мармеладу повинна бути желеподібною, піддаватися різанню ножем. Колір мармеладу має бути однорідним, без плямистості, відповідний кольору плодів і ягід, назву яких він має. Смак і запах мармеладу повинні бути ясно вираженими, характерними для даного найменування; смак кислувато-солодкий, без сторонніх присмаків; в дієтичному мармеладі допускаються легкий присмак і запах відповідної добавки. Неприпустимими дефектами мармеладу: є надмірно кислий смак і різкий аромат від зайвої кількості кислоти і есенції, присмак сірчистого ангідриду, пюре, що заграло або підгоріло, сторонні включення, хрускіт піску на зубах, деформація, напливи і пустоти, мокра і липка поверхня |
| 11 | **Шипшина (ДК 021:2015- 15332410-1 – Сухофрукти)** | Доброякісні сушені плоди шипшини, чисті, сухі (вологість 14-25%), пружні, неламкі або кришаться, солодкувато-кислого або солодкуватого смаку, еластичні. Запах і смак сушених плодів приємні, без стороннього присмаку або запаху (диму, затхлості, кислого запаху і т.п.). Не допускаються сушені плоди шипшини забруднені, загнивші, запліснявілі, уражені шкідниками, з сторонніми запахом, смаком і домішками |
| 12 | **Квасоля консервована****(ДК 021:2015: 15331463-0 Квасоля консервована)** | Квасоля 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. |

**Технічні вимоги:**

1. Продукція, що вказана в тендерній документації, має постачатися дрібними партіями у кількості та асортименті згідно з заявками уповноважених осіб Замовника;
2. Продукція повинна постачатися у спеціальному транспорті з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування;
3. Тара та упаковка продуктів харчування повинна бути міцною, чистою, сухою, без стороннього запаху й порушення цілісності.
4. Строк придатності товару на день поставки повинен становити не менш 75 % від загального строку придатності.
5. Кожна партія товару повинна супроводжуватись документом, який підтверджує якість продукції. При виявленні Замовником дефектів упаковки товару, простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Учасник повинен замінити товар в кількості, вказаній в заявці Замовника.
6. Строк поставки: до 31.12.2024 року. Постачання здійснюється згідно письмових заявок Замовника. Доставка та розвантаження продуктів, що є предметом закупівлі здійснюється транспортом постачальника та за рахунок постачальника. Приймання Товару за кількістю і якістю здійснюється представником Замовника. Оплата виключно по факту поставки.
7. У зв’язку з обмеженим ресурсом складських приміщень Замовника, учасник (постачальник) повинен мати запас продукції на власних складах.
8. При виявленні Замовником дефектів упаковки товару, простроченого терміну придатності товару, наявності шкідників, або будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Учасник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника. (*Учасник повинен надати гарантійний лист у складі своєї пропозиції згідно даної вимоги тендерної документації*).
9. 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.
10. Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції Учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим Замовником, Учасник повинен **надати наступні документи**:
* При постачанні товару постачальник надає копію посвідчення, який посвідчує якість продукції;
* копію ветеринарно – санітарного паспорту на транспортний (ні) засіб (би), яким (и) планується постачання товару згідно предмету закупівлі;
* скан-копію оригіналу договору про виконання дезинфекційних заходів, який має бути чинним протягом усього строку поставки товару, що є предметом закупівлі, виданий на ім’я учасника або перевізника;
* оригінал або завірену копію довідки про підтвердження проходження гігієнічного навчання з метою запобігання виникнення, поширення інфекційних та неінфекційних захворювань, у тому числі харчових, видану на ім'я учасника. Даний документ повинен містити дату проходження такого навчання.
* Для підтвердження дотримання належних умов зберігання та перевезення товару, що є предметом закупівлі, а саме відповідного температурного режиму у транспортному засобі та складському приміщенні Учасник надає у складі тендерної пропозиції: свідоцтво або атестат або сертифікат про калібрування, видане на засіб вимірювання температури, видане органом із калібрування, акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім’я учасника, та дійсне на момент подання пропозиції.
* Для підтвердження наявності допустимого рівня радіоактивного забруднення транспортного(них) засобу (ів), яким (и) планується постачання товару згідно предмету закупівлі, Учасник має надати Протокол радіаційного контролю транспортного засобу виданий на ім’я перевізника або учасника.
* Учасник має надати оригінал або копію свідоцтва про проходження навчання учасника: «Законодавчі вимоги щодо розробки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР»; Загальні вимоги та положення ДСТУ ISO 22000:2019 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» (якщо учасник є юридичною особою, то свідоцтво надається на ім’я керівника (директора) та/або працівника (-ів), який (-які) пройшов (-ли) навчання; якщо учасник є фізичною особою-підприємцем, то свідоцтво надається на ім’я фізичної особи, що є підприємцем та/або на ім’я працівника (-ів), який (-які) пройшов (-ли) навчання (у випадку наявності у ФОП найманих працівників);
* На виконання вимог статті 25 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" Учасник - виробник повинен надати у складі тендерної пропозиції копію експлуатаційного дозволу на здійснення діяльності, пов’язаної з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження. Учасники, які провадять діяльність, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу, зобов’язані надати у складі тендерної пропозиції підтвердження реєстрації потужностей, які використовуються на будь-якій стадії виробництва та/або обігу харчових продуктів з посиланням на особистий реєстраційний номер у Державному реєстрі потужностей операторів ринку;
* завірену копію або оригінал протоколу випробувань перевірки зразків, що були відібрані згідно наданих актів відбору змивів з поверхонь ( змиви зі стінок транспортного засобу та змиви з рук водія або водія- експедитора), на відповідність вимогам санітарно-мікробіологічному контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду за визначеними показниками за 2022 рік;
* сканований оригінал листа або його завірена копія, виданого на ім’я учасника, територіальним органом Державної служби з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, що містить інформацію про видачу учаснику експлуатаційного дозволу або рішення про державну реєстрацію потужностей, а також інформацію про проведення в учасника заходів державного контролю з оформленням відповідних актів у 2023 році;
* Учасник повинен у складі пропозиції надати оригінал або завірену копію свідоцтва або атестата або сертифіката про калібрування на прилад вимірювання нітратів, видане органом із калібрування, акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім’я учасника або перевізника, та дійсне на момент подання пропозиції; та оригінал або завірену копію чинного атестату про акредитацію органу із калібрування. Така вимога встановлена для підтвердження дотримання учасником, як і всіма операторами ринку, що здійснюють первинне виробництво, виробництво, реалізацію та/або обіг харчових продуктів максимально допустимого рівня забруднюючих речовин у продуктах харчування; можливості проведення постійного контролю товарів, що є предметом закупівлі, на вміст нітратів відповідно до норм, визначених Наказом Міністерства охорони здоров'я №368 від 13.05.2013 року «Про затвердження державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах» (зі змінами); та ст.45 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", де зазначено, що все обладнання має бути каліброваним відповідно до законодавства.

*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".*

**З умовами технічного завдання ознайомлені, з вимогами погоджуємось**

**"\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ року \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[Підпис] [прізвище, ініціали, посада уповноваженої особи учасника]

М.П. (у разі наявності печатки)