**Додаток № 2**

**до тендерної документації**

**ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

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

***ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ***

Замовник самостійно визначає необхідні технічні характеристики предмета закупівлі з огляду на специфіку предмета закупівлі, керуючись принципами здійснення закупівель та з дотриманням законодавства.

Фактом подання тендерної пропозиції учасник підтверджує відповідність своєї пропозиції технічним, якісним, кількісним, функціональним характеристикам до предмета закупівлі, у тому числі технічній специфікації (у разі потреби — планам, кресленням, малюнкам чи опису предмета закупівлі) та іншим вимогам до предмета закупівлі, що містяться в тендерній документації та цьому додатку, а також підтверджує можливість поставки товару відповідно до вимог, визначених згідно з умовами тендерної документації.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Найменування** | **Кількість** | **Технічні та якісні характеристики** |
| 1 | Огірки консервовані (3л)  | 300б | Скляна банка 3 л. Виготовлені згідно технологічної інструкції та рецептурам, затвердженими у встановленому порядку, дотримуючись санітарних правил, з натуральних продуктів без додавання консервантів, штучних барвниківЯкість повинна відповідати нормам ДСТУ та інших документів, що діють на території України. |
| 2 | Помідори консервовані (3л) | 300б | Помідори чисті, не уражені хворобами, не м’яті, не зморщені, без механічних пошкоджень. Колір овочів однаковий - червоний. Консистенція овочів щільна. Смак та запах помідор - кислі або кисло-солодкі з ароматом прянощів.Якість повинна відповідати нормам ДСТУ та інших документів, що діють на території України. Фасування в склотару - 3-х літрові банки. Банки повинні бути герметично закупорені, кришки не іржаві. |
| 3 | Ікра кабачкова (0,5л) | 1000б | Скляна банка 0,5 л. Зовнішній вигляд та консистенція – однорідна, рівномірно подрібнена маса. Консистенція мажуча або злегка зерниста. Дозволяється незначне відділення рідини для ікри з уварених овочів. Смак та запах – властиві кабачковій ікрі. Не допускається присмак прогірклої олії та наявність стороннього присмаку та запаху. Колір – однорідний по всій масі для ікри, від жовтого до світло-коричневого.Якість повинна відповідати нормам ДСТУ та інших документів, що діють на території України. |
| 4 | Горошок зелений консервований (0,5л) | 100б | Скляна банка 0,5 л. Виготовлено згідно технологічної інструкції та рецептурам, затвердженими у встановленому порядку ,дотримуючись санітарних правил, з натуральних продуктів без додавання консервантів, штучних барвників та згущувачів Якість повинна відповідати нормам ДСТУ та інших документів, що діють на території України.  |
| 5 | Суміш сухофруктів зі сливами | 550 кг | Суміш сухофруктів зі сливами– повинні відповідати ДСТУ 2435, ДСТУ 8494. Суміш плодів сухофруктів повинна бути сухою, без зайвих домішок, без підгорівших частинок, без цвілі та ушкоджень шкідниками, не допускається пліснява. Запах і смак сушених фруктів приємні, властиві даному виду фруктів, без стороннього присмаку або запаху (диму, затхлості, кислого запаху). |

Термін постачання: від дати підписання договору по 31 грудня 2023 року.

1. Товар має постачатися за заявками та на адресу Замовника, не менше 2 (двох) разів на місяць і підтверджуватися документами, що засвідчують якість та безпечність продукту. Товар має постачатися з терміном придатності не менше 90% загального терміну зберігання.

2. Товар повинен відповідати вимогам державних стандартів, а також іншій нормативно-технічній документації. Кожна партія товару має супроводжуватися документами, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, повинні

відповідати вимогам державних стандартів (видатковими накладними, посвідчення про якість або сертифікат відповідності, або декларація виробника). При прийомі товару, обсяг товару має відповідати обсягу, який зазначена у супровідних документах. Приймання Товару за кількістю і якістю здійснюється представником замовника.

Якщо поставлений товар не буде відповідати своїм якісним характеристикам, постачальник повинен замінити товар своїми силами і за свій рахунок протягом 8 годин.

3. Поставка товару має здійснюватися на автотранспорті Учасника, що призначений та обладнаний для перевезення продуктів харчування, що є предметом закупівлі. Учасник забезпечує належне санітарне утримання виробничих приміщень, обладнання, інвентаря, а також контролює дотримання працівниками виконавця правил особистої гігієни.

4. Товар, що є предметом даної закупівлі, повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством України порядку, відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

5. Відповідно до Закону України «Про захист прав споживачів» продавець (виробник, виконавець) зобов'язаний передати споживачеві продукцію належної якості, а також надати інформацію про цю продукцію. Продавець (виробник, виконавець) на вимогу споживача зобов'язаний надати йому документи, які підтверджують належну якість продукції. Забороняється введення в обіг фальсифікованої продукції.

6. Учасник при постачанні товару, що є предметом даної закупівлі, повинен дотримуватись норм Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

7. Учасник у складі пропозиції надає наступні документи, що засвідчують якість та безпеку запропонованої продукції, наявність яких передбачена чинним законодавством:

 7.1. документ про відповідність – декларація (зокрема декларація про відповідність), звіт, висновок, свідоцтво, сертифікат (зокрема сертифікат відповідності) або будь-який інший документ, що підтверджує виконання заданих вимог, які стосуються об’єкта оцінки відповідності;

8. З метою підтвердження запровадження обов’язкових постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), учасник надає документи, що підтверджують те, що Учасник запровадив обов’язкові постійно діючі процедури, засновані на принципах НАССР: сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів стосовно зберігання та реалізації товару, що є предметом закупівлі, який відповідає вимогам ДСТУ ISO 22000:2018 з наданням звіту за результатами сертифікаційної перевірки та оцінки системи управління безпечності харчових продуктів або всіх щорічних звітів за результатами аудиту згідно чинного законодавства.

Примітка:

Якщо в документі зазначено термін дії до року постачання (виконання) з автоматичною пролонгацією, надати підтвердження пролонгації цього документу.