**ДОДАТОК  2**

*до тендерної документації*

**Перелік документів,які обов’язково подаються учасником у складі пропозиції**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | ІІ. Інформація про технічні, якісні та кількісні характеристики предмету закупівлі | | |
| 1 | родзинки | 45 кг | Згідно нормативно-технічній документації, що підтверджується сертифікатом якості виробника |
| 2 | чорнослив | 15 кг | Згідно нормативно-технічній документації, що підтверджується сертифікатом якості виробника |
| 3 | курага | 15 кг | Згідно нормативно-технічній документації, що підтверджується сертифікатом якості виробника |
| 4 | смородина с/м | 100 кг | Згідно нормативно-технічній документації, що підтверджується сертифікатом якості виробника |
| 5 | вишня с/м | 180 кг | Згідно нормативно-технічній документації, що підтверджується сертифікатом якості виробника |
| 6 | Суміш компотна | 50 кг | Згідно нормативно-технічній документації, що підтверджується сертифікатом якості виробника |
| 7 | сухофрукти | 350 кг | Згідно нормативно-технічній документації, що підтверджується сертифікатом якості виробника |
| 8 | Горох колотий | 140 кг | Згідно нормативно-технічній документації, що підтверджується сертифікатом якості виробника |
| 9 | огірки солоні | 300 кг | Згідно нормативно-технічній документації, що підтверджується сертифікатом якості виробника |
| 10 | капуста квашена | 230 кг | Згідно нормативно-технічній документації, що підтверджується сертифікатом якості виробника |
| 11 | кукурудза консерв. 0,420мл. | 130 кг | Згідно нормативно-технічній документації, що підтверджується сертифікатом якості виробника |
| 12 | Зелений горошок консерв. | 130 кг | Згідно нормативно-технічній документації, що підтверджується сертифікатом якості виробника |
| 13 | Паста томатна | 50 кг | Згідно нормативно-технічній документації, що підтверджується сертифікатом якості виробника |
| 14 | Повидло | 80 кг. | Згідно нормативно-технічній документації, що підтверджується сертифікатом якості виробника |
| 15 | Овочева суміш мексиканська с/м | 160 кг | Згідно нормативно-технічній документації, що підтверджується сертифікатом якості виробника |
|  | Кожна партія товару повинна мати супроводжувальні документами, що підтверджують його якість (висновок СЕС або копія посвідчення про якість або відповідності, або декларація виробника) із зазначенням строку придатності, умов збереження і температурного режиму. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства – виробника, вага, нетто, склад, дата виготовлення, година виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про енергетичну цінність тощо.  Товар не повинен містити небезпечні для організму речовини, в т.ч. штучні барвники, консерванти, ароматизатори, ГМО, тощо, відповідати вимогам ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам. | | |
| 2 | Вимоги щодо доставки товару | | Доставка товару здійснюється (відповідно до заявки замовника в усній та/або письмовій формі).  Учасник – переможець зобов’язаний постачати продукти для харчування дітей, які відповідають [Державним санітарним нормам та правилам «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини»](http://zakon2.rada.gov.ua/laws/show/z0088-13#n14).  Товар транспортують в критих транспортних засобах згідно з чинними правилами перевезення вантажів, що швидко псуються.  Доставка товару здійснюється за адресою замовника: **08131, Україна, Київська обл., Києво-Святошинський р-н село Софіївська Борщагівка, вул. Соборна, 53-Б**. Транспортом, силами та за рахунок учасника – переможця, з обов’язковим розвантаженням товару.  Приймання товару по якості, комплектності і кількості здійснюється уповноваженими представниками обох сторін.  Продукти приймаються лише за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість відповідно до державних стандартів, технічним умовам та інших документів.  Ціна одиниці товару не повинна бути вищою середньостатистичної ринкової ціни на території області на момент проведення закупівлі.  У разі виявлення неякісного товару або такого, що не відповідає умовам договору, учасник – переможець зобов’язаний замінити неякісний товар протягом однієї доби з моменту виявлення неякісного товару, без будь-якої додаткової оплати з боку замовника. |
|  | ІІІ. Документи, що підтверджують повноваження посадової особи або представника учасника процедури закупівлі щодо підпису документів пропозиції та інші документи | | |
| 1 | Гарантійний лист учасника, який підтверджує надання учасником замовнику всіх зазначених документів у паперовому вигляді, оформлених належним чином, у разі його визнання переможцем протягом трьох робочих днів з дати визнання його переможцем електронної закупівлі. | | |
| 2 | Лист-згода на обробку персональних даних, складений у довільній формі. | | |
| 3 | Скановані оригінали експлуатаційних дозволів на власні та/або орендовані потужності (об'єкти), передбачені ст. 23 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». | | |
| 4 | Документи, які підтверджують відповідність господарської діяльності Учасника вимогам Закону України № 771/97 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 р. № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)»:  Сканований оригінал сертифікату (сертифікатів) по стандарту ISO 22000:2007 (ISO 22000:2005, IDT) та/або ISO 22000:2018 «Системи менеджменту управління безпечністю харчових продуктів» стосовно надання послуг щодо торгівлі продуктами харчування та напоями, у т.ч. транспортування та зберігання, створеної та впровадженої на основі концепції принципів НАССР, виданого (виданих) акредитованою Національним агентством з акредитації України установою (з наданням завірених Учасником копій документів, що підтверджують акредитацію цієї установи), які підтверджують, що Учасник (його Контрагент) розробив, впровадив та застосовує постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) згідно із вимогами діючого законодавства, та довідку у довільній формі, яка містить опис всіх обов`язкових процедур, які реалізують усі принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР) згідно із вимогами діючого законодавства. | | |

***Посада, прізвище, ініціали, підпис уповноваженої особи Учасника, завірені печаткою.***