**Перелік внесених змін до тендерної документації:**

# ДК 021:2015 – 15330000-0 Оброблені фрукти та овочі

***«***[***Капуста***](https://public-bid.com.ua/tender/15270618) ***квашена, огірки солоні, томати солені (квашені), мак олійний харчовий, повидло яблучне»***

|  |  |
| --- | --- |
| **Було** | **Стало** |
| **Додаток 2****Інформація про технічні, якісні та інші характеристики предмета закупівлі**1. Назва товару: **Огірки солені**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва вимоги** | **Технічні параметри** |
| **Відповідність**  | вимогам ДСТУ 8509:2015 Огірки солені. Технічні умови або ТУ виробника |
| **Характеристики** |
| **Загальні** | Огірки цілі, без плодоніжок, властиві ботанічному сорту, не м’яті, не зморщені, без механічних пошкоджень. Огірки подовженої правильної форми. Дозволено наявність огірків злегка зморщених і неправильної форми – від маси плодів не більше ніж 5%. Огірки пружні, з хрусткою м’якоттю, з недорозвиненим водянистим, не шкірястим насінням, повністю просочені розсолом. Смак та запах характерні для квашеного продукту, солонувато – кислуватий смак з ароматом і присмаком прянощів. Не дозволено сторонніх смаку та запаху. Колір зеленувато – оливковий різних відтінків, без плям та опіків. Розмір огірків: довжина не більше ніж 11,0 см, діаметр не більше ніж 5,5см. Якість розсолу – мутнуватий з приємним ароматом, солонувато – кислуватого смаку, більш гострий, ніж у огірків. Правила маркування, пакування, транспортування та зберігання згідно діючого стандарту (учасник має надати чіткі дані щодо маркування товару, матеріалу упаковки, умов транспортування та зберігання товару). |
| **Зовнішній вигляд** | міцні, м’якоть щільна, повністю просочена розсолом, хрустка. |
| **Колір** | зеленувато-оливковий, різних відтінків, без плям та опіків. |
| **Смак та запах** | властиві для квашеного продукту, солонувато-кислуватий смак з ароматом та присмаком прянощів, без сторонніх присмаку та запаху. |
| **Якість розсолу** | мутнуватий, приємного аромату, солонувато-кислуватого смаку, більш гострого, ніж у огірків. Без консервантів, ароматизаторів і барвників. |
| **Врожай, року** | 2022 |
| **Пакування** | Закрите поліетиленове відро |
| **Фасування** | До 5 кг |
| **Кількість**  | 500 кг |

2. Назва товару: **Томати солені (квашені)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва вимоги** | **Технічні параметри** |
| **Відповідність**  | вимогам ДСТУ 8002:2015 Томати солені. Технічні умови або ТУ виробника |
| **Характеристики** |
| **Загальні** | Зовнішній вигляд: червоні або рожеві томати однорідні за рівнем зрілості, за розміром, цілі, різноманітної форми, але не потворні, без плодоніжок. Консистенція томатів червоних та рожевих - плоди цілі, м'якоть плода м'яка, але нерозповзла, просочена розсолом. Смак та запах характерний для солоних томатів, кислувато-солонуватий смак з ароматом та присмаком прянощів, без стороннього присмаку та запаху. Колір близький до забарвлення свіжих томатів, відповідного ступеня зрілості плодів. Розмір плодів по найбільшому поперечному діаметру не менше 4см. Якість розсолу - розсіл з легким помутнінням, приємного аромату, солонувато - кислого смаку, трохи гострішого, ніж томати. Сторонні домішки не допускаються. Правила маркування, пакування, транспортування та зберігання згідно діючого стандарту (учасник має надати чіткі дані щодо маркування товару, матеріалу упаковки, умов транспортування та зберігання товару). |
| **Зовнішній вигляд** | не м’яті, не зморщені, без механічних пошкоджень |
| **Колір** | червоний, різних відтінків, без плям та опіків |
| **Смак та запах** | властиві для квашеного продукту, солонувато-кислуватий смак з ароматом та присмаком прянощів, без сторонніх присмаку та запаху. |
| **Врожай, року** | 2022 |
| **Пакування** | Закрите поліетиленове відро |
| **Фасування** | До 5 кг |
| **Кількість** | 500 кг |

3. Назва товару: **Капуста квашена**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва вимоги** | **Технічні параметри** |
| **Відповідність**  | вимогам ДСТУ 8642:2016 Капуста квашена. Технічні умови або ТУ виробника |
| **Характеристики** |
| **Загальні** | Рівномірно нашаткована, смужками не ширше 5 мм або нарізана та нарублена у вигляді частинок різної форми не більше 12 мм в найбільшому вимірі, без великих частинок качана і шматків листя пружна. Овочеві та плодоовочеві компоненти, прянощі рівномірно розподілені в квашеній капусті. Морква нашаткована та нарізана соломкою шириною 3-5 мм. Консистенція соковита, щільна, хрустка. Запах ароматний, характерний для квашеної капусти. У капусті з приправами і прянощами ясно відчувається аромат доданих прянощів. Сік володіє ароматом капусти. Смак кислувато-солонуватий, приємний, без гіркоти. Смак соку більш гострий, ніж смак квашеної капусти без соку. Колір світло - солом'яний з жовтуватим відтінком. У капусті з приправами і пряностями можуть бути відтінки, що залежать від кольору доданих приправ і прянощів. Правила маркування, пакування, транспортування та зберігання згідно діючого стандарту (учасник має надати чіткі дані щодо маркування товару, матеріалу упаковки, умов транспортування та зберігання товару). |
| **Розмір шаткування** | Середній або мілкий |
| **Колір** | білий |
| **Смак та запах** | Кислувато - солонуватий присмак, без сторонніх запахів та смаків. |
| **Врожай, року** | 2022 |
| **Пакування** | Закрите поліетиленове відро |
| **Фасування** | До 5 кг |
| **Кількість** | 600 кг |

4. Назва товару: **Мак олійний харчовий**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва вимоги** | **Технічні параметри** |
| **Відповідність**  | вимогам ДСТУ 7696:2015 Мак олійний. Загальні технічні вимоги або ТУ виробника |
| **Характеристики** |
| **Загальні** | Насіння маку має бути у здоровому стані, без теплового пошкодження під час сушіння, без сміттєвих домішок. Без ГМО. Країна походження: вирощений в Україні. Умови зберігання: в сухих, чистих, прохолодних, добре вентильованих приміщеннях, з дотриманням санітарних норм, незаражених шкідниками хлібних запасів, і захищених від прямих сонячних променів за температури не вище 30°C та відносної вологості повітря не більше 70%Термін придатності: 12 місяців з дати виробництва, вказаної на упаковці (за умові належного зберігання). |
| **Колір** | голубуватий, сірий і сіро-голубий |
| **Смак та запах** | запах, властивий здоровому насінню (без затхлого, солодового, пліснявого, гнильного, інших сторонніх запахів), смак притаманний насінню маку, без сторонніх запахів та смаків. |
| **Врожай, року** | 2022 |
| **Пакування** | поліпропіленовий пакет |
| **Фасування** | 100 гр. |
| **Кількість** | 20 кг |

4. Назва товару: **Повидло яблучне**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва вимоги** | **Технічні параметри** |
| **Відповідність**  | вимогам ДСТУ 6072:2009 Повидло. Загальні технічні умови. Загальні технічні вимоги або ТУ виробника |
| **Характеристики** |
| **Загальні** | Продукт однорідної густої консистенції, який одержують уварюванням фруктово-ягідного пюре з цукром до щільної або мазкої консистенції. Воно Характеризується приємним смаком і ароматом, значним вмістом вуглеводів. Сировиною для виробництва повидла повино бути пюре фруктове, ягідне, цукор-пісок, для деяких видів - також пектин, лимонна, сорбінова кислота. Допускаються до використання лише харчові добавки, які пройшли гігієнічну регламентацію і зареєстровані в Міністерстві охорони здоров’я. Нестерилізоване. На кожній одиниці споживчої тари має бути нанесене державною мовою маркування, яке містить: назву харчового продукту; місцезнаходження виробництва; масу нетто; склад; кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та термін придатності; умови зберігання. |
| **Колір** | голубуватий, сірий і сіро-голубий |
| **Смак та запах** | Смак та запах притаманний запаху фруктів, згідно з найменуванням на етикетці, без сторонніх запахів та смаків. |
| **Врожай, року** | 2022 |
| **Пакування** | картонний ящик |
| **Фасування** | 6 кг |
| **Кількість** | 500 кг |

1. Товар по якості та безпечності повинен відповідати діючим стандартам. За зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією, продукти харчування повинні відповідати показникам якості, що висуваються до товару, що є предметом закупівлі. При цьому, якість продукції повинна відповідати діючим на момент проведення закупівель ДСТУ, ГОСТ, ТУ.У, ТУ або іншому діючому нормативному документу.
2. Постачання продукції здійснюється відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97-ВР від 23.12.1997 р.
3. Кожна партія товару повинна відповідати заявці Замовника, та мати супроводжувальні документи, що підтверджують якість товару (копія посвідчення про якість та/або копія декларації виробника тощо) із зазначенням строку придатності, умов зберігання та температурного режиму. Зміст маркування: назва місцезнаходження виробника, пакувальника, назва місця походження, товарний знак виробника, позначення маси нетто, чи об'єму, склад продукту, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) харчового продукту, строк (термін) придатності, умови зберігання, дата виготовлення (виробництва) і дата пакування (або фасування), на споживчу тару обов'язково наносять кінцеву дату споживання (термін придатності) «вжити до», або дату виробництва та строк придатності продукту, нанесення позначень нормативних документів тощо. Тара та упаковка товару повинні бути чистими, сухими, без стороннього запаху й порушення цілісності, відповідати діючому санітарно-епідеміологічному законодавству, містити термін та умови придатності харчових продуктів.
4. Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 80 % від загального терміну придатності товару.
5. Для підтвердження запровадження обов’язкових постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), учасник у складі тендерної пропозиції надає наступні документи:

**5.1.** Сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT)\*, виданий органом із сертифікації, акредитованого НААУ на ім’я учасника.**5.2.** Сертифікат на систему екологічного управління ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015, IDT)\*, виданий органом із сертифікації, акредитованого НААУ на ім’я учасника.**5.3.** Сертифікат на систему управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)\*, виданий органом із сертифікації, акредитованого НААУ на ім’я учасника.**5.4.** Сертифікат на систему управління охороною здоров’я та безпекою праці ДСТУ ISO 45001:2019 (ISO 45001:2018, IDT)\*, виданий органом із сертифікації, акредитованого НААУ на ім’я учасника.**5.5.** Сертифікат на систему управління щодо протидії корупції ДСТУ ISO 37001:2018 (ISO 37001:2016, IDT)\*, виданий на ім’я учасника.1. На капусту квашену, томати солені (квашені), огірки солені надати експертні висновки або протоколи контрольних випробувань харчової продукції, видані уповноваженим на те органом, на ім’я учасника/виробника продукції, датовані не раніше ІІІ кварталу 2022 року, щодо оцінки відповідності товару вимогам нормативних документів, а саме: органолептичні показники, фізико-хімічні показники, мікробіологічні показники, визначення вмісту токсичних елементів, мікотоксинів (патуліну), нітратів, питомої активності радіонуклідів та якісне визначення ГМО.
2. На повидло та мак олійний надати декларацію постачальника (з обов’язковою вказівкою виробника продукції) або декларацію виробника про відповідність, яка відповідає ДСТУ ISO/IEC 17050-1:2006.
3. Скан-копія оригіналу акту Держпродспоживслужби, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах HACCP на підприємстві Учасника. (згідно НАКАЗУ МІНІСТЕРСТВА АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ№ 446 від 08.08.19). Акт повинен бути без виявлених порушень та не більше річної давнини відносно дати публікації оголошення про проведення закупівлі.
4. Скан-копія оригіналу акту Держпродспоживслужби, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти на підприємстві Учасника (згідно НАКАЗУ МІНІСТЕРСТВА ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ № 143-22 від 21.01.2022 року). Акт повинен бути без виявлених порушень та не більше річної давнини відносно дати публікації оголошення про проведення закупівлі.
5. Фотографії етикеток товару, що пропонується до постачання, на яких має бути зазначено назву товару, виробника/торгову марку, його кількісні, якісні характеристики, склад, ДСТУ/ТУ, термін придатності та/або ін.
 | **Додаток 2****Інформація про технічні, якісні та інші характеристики предмета закупівлі**1. Назва товару: **Огірки солені**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва вимоги** | **Технічні параметри** |
| **Відповідність**  | вимогам ДСТУ 8509:2015 Огірки солені. Технічні умови або ТУ виробника |
| **Характеристики** |
| **Загальні** | Огірки цілі, без плодоніжок, властиві ботанічному сорту, не м’яті, не зморщені, без механічних пошкоджень. Огірки подовженої правильної форми. Дозволено наявність огірків злегка зморщених і неправильної форми – від маси плодів не більше ніж 5%. Огірки пружні, з хрусткою м’якоттю, з недорозвиненим водянистим, не шкірястим насінням, повністю просочені розсолом. Смак та запах характерні для квашеного продукту, солонувато – кислуватий смак з ароматом і присмаком прянощів. Не дозволено сторонніх смаку та запаху. Колір зеленувато – оливковий різних відтінків, без плям та опіків. Розмір огірків: довжина не більше ніж 11,0 см, діаметр не більше ніж 5,5см. Якість розсолу – мутнуватий з приємним ароматом, солонувато – кислуватого смаку, більш гострий, ніж у огірків. Правила маркування, пакування, транспортування та зберігання згідно діючого стандарту (учасник має надати чіткі дані щодо маркування товару, матеріалу упаковки, умов транспортування та зберігання товару). |
| **Зовнішній вигляд** | міцні, м’якоть щільна, повністю просочена розсолом, хрустка. |
| **Колір** | зеленувато-оливковий, різних відтінків, без плям та опіків. |
| **Смак та запах** | властиві для квашеного продукту, солонувато-кислуватий смак з ароматом та присмаком прянощів, без сторонніх присмаку та запаху. |
| **Якість розсолу** | мутнуватий, приємного аромату, солонувато-кислуватого смаку, більш гострого, ніж у огірків. Без консервантів, ароматизаторів і барвників. |
| **Врожай, року** | 2022 |
| **Пакування** | Закрите поліетиленове відро |
| **Фасування** | До 5 кг |
| **Кількість**  | 500 кг |

2. Назва товару: **Томати солені (квашені)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва вимоги** | **Технічні параметри** |
| **Відповідність**  | вимогам ДСТУ 8002:2015 Томати солені. Технічні умови або ТУ виробника |
| **Характеристики** |
| **Загальні** | Зовнішній вигляд: червоні або рожеві томати однорідні за рівнем зрілості, за розміром, цілі, різноманітної форми, але не потворні, без плодоніжок. Консистенція томатів червоних та рожевих - плоди цілі, м'якоть плода м'яка, але нерозповзла, просочена розсолом. Смак та запах характерний для солоних томатів, кислувато-солонуватий смак з ароматом та присмаком прянощів, без стороннього присмаку та запаху. Колір близький до забарвлення свіжих томатів, відповідного ступеня зрілості плодів. Розмір плодів по найбільшому поперечному діаметру не менше 4см. Якість розсолу - розсіл з легким помутнінням, приємного аромату, солонувато - кислого смаку, трохи гострішого, ніж томати. Сторонні домішки не допускаються. Правила маркування, пакування, транспортування та зберігання згідно діючого стандарту (учасник має надати чіткі дані щодо маркування товару, матеріалу упаковки, умов транспортування та зберігання товару). |
| **Зовнішній вигляд** | не м’яті, не зморщені, без механічних пошкоджень |
| **Колір** | червоний, різних відтінків, без плям та опіків |
| **Смак та запах** | властиві для квашеного продукту, солонувато-кислуватий смак з ароматом та присмаком прянощів, без сторонніх присмаку та запаху. |
| **Врожай, року** | 2022 |
| **Пакування** | Закрите поліетиленове відро |
| **Фасування** | До 5 кг |
| **Кількість** | 500 кг |

3. Назва товару: **Капуста квашена**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва вимоги** | **Технічні параметри** |
| **Відповідність**  | вимогам ДСТУ 8642:2016 Капуста квашена. Технічні умови або ТУ виробника |
| **Характеристики** |
| **Загальні** | Рівномірно нашаткована, смужками не ширше 5 мм або нарізана та нарублена у вигляді частинок різної форми не більше 12 мм в найбільшому вимірі, без великих частинок качана і шматків листя пружна. Овочеві та плодоовочеві компоненти, прянощі рівномірно розподілені в квашеній капусті. Морква нашаткована та нарізана соломкою шириною 3-5 мм. Консистенція соковита, щільна, хрустка. Запах ароматний, характерний для квашеної капусти. У капусті з приправами і прянощами ясно відчувається аромат доданих прянощів. Сік володіє ароматом капусти. Смак кислувато-солонуватий, приємний, без гіркоти. Смак соку більш гострий, ніж смак квашеної капусти без соку. Колір світло - солом'яний з жовтуватим відтінком. У капусті з приправами і пряностями можуть бути відтінки, що залежать від кольору доданих приправ і прянощів. Правила маркування, пакування, транспортування та зберігання згідно діючого стандарту (учасник має надати чіткі дані щодо маркування товару, матеріалу упаковки, умов транспортування та зберігання товару). |
| **Розмір шаткування** | Середній або мілкий |
| **Колір** | білий |
| **Смак та запах** | Кислувато - солонуватий присмак, без сторонніх запахів та смаків. |
| **Врожай, року** | 2022 |
| **Пакування** | Закрите поліетиленове відро |
| **Фасування** | До 5 кг |
| **Кількість** | 600 кг |

4. Назва товару: **Мак олійний харчовий**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва вимоги** | **Технічні параметри** |
| **Відповідність**  | вимогам ДСТУ 7696:2015 Мак олійний. Загальні технічні вимоги або ТУ виробника |
| **Характеристики** |
| **Загальні** | Насіння маку має бути у здоровому стані, без теплового пошкодження під час сушіння, без сміттєвих домішок. Без ГМО. Країна походження: вирощений в Україні. Умови зберігання: в сухих, чистих, прохолодних, добре вентильованих приміщеннях, з дотриманням санітарних норм, незаражених шкідниками хлібних запасів, і захищених від прямих сонячних променів за температури не вище 30°C та відносної вологості повітря не більше 70%Термін придатності: 12 місяців з дати виробництва, вказаної на упаковці (за умові належного зберігання). |
| **Колір** | голубуватий, сірий і сіро-голубий |
| **Смак та запах** | запах, властивий здоровому насінню (без затхлого, солодового, пліснявого, гнильного, інших сторонніх запахів), смак притаманний насінню маку, без сторонніх запахів та смаків. |
| **Врожай, року** | 2022 |
| **Пакування** | поліпропіленовий пакет |
| **Фасування** | 100 гр. |
| **Кількість** | 20 кг |

4. Назва товару: **Повидло яблучне**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва вимоги** | **Технічні параметри** |
| **Відповідність**  | вимогам ДСТУ 6072:2009 Повидло. Загальні технічні умови. Загальні технічні вимоги або ТУ виробника |
| **Характеристики** |
| **Загальні** | Продукт однорідної густої консистенції, який одержують уварюванням фруктово-ягідного пюре з цукром до щільної або мазкої консистенції. Воно Характеризується приємним смаком і ароматом, значним вмістом вуглеводів. Сировиною для виробництва повидла повино бути пюре фруктове, ягідне, цукор-пісок, для деяких видів - також пектин, лимонна, сорбінова кислота. Допускаються до використання лише харчові добавки, які пройшли гігієнічну регламентацію і зареєстровані в Міністерстві охорони здоров’я. Нестерилізоване. На кожній одиниці споживчої тари має бути нанесене державною мовою маркування, яке містить: назву харчового продукту; місцезнаходження виробництва; масу нетто; склад; кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та термін придатності; умови зберігання. |
| **Смак та запах** | Смак та запах притаманний запаху фруктів, згідно з найменуванням на етикетці, без сторонніх запахів та смаків. |
| **Врожай, року** | 2022 |
| **Пакування** | картонний ящик |
| **Фасування** | 6 кг |
| **Кількість** | 500 кг |

1. Товар по якості та безпечності повинен відповідати діючим стандартам. За зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією, продукти харчування повинні відповідати показникам якості, що висуваються до товару, що є предметом закупівлі. При цьому, якість продукції повинна відповідати діючим на момент проведення закупівель ДСТУ, ГОСТ, ТУ.У, ТУ або іншому діючому нормативному документу.
2. Постачання продукції здійснюється відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» № 771/97-ВР від 23.12.1997 р.
3. Кожна партія товару повинна відповідати заявці Замовника, та мати супроводжувальні документи, що підтверджують якість товару (копія посвідчення про якість та/або копія декларації виробника тощо) із зазначенням строку придатності, умов зберігання та температурного режиму. Зміст маркування: назва місцезнаходження виробника, пакувальника, назва місця походження, товарний знак виробника, позначення маси нетто, чи об'єму, склад продукту, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) харчового продукту, строк (термін) придатності, умови зберігання, дата виготовлення (виробництва) і дата пакування (або фасування), на споживчу тару обов'язково наносять кінцеву дату споживання (термін придатності) «вжити до», або дату виробництва та строк придатності продукту, нанесення позначень нормативних документів тощо. Тара та упаковка товару повинні бути чистими, сухими, без стороннього запаху й порушення цілісності, відповідати діючому санітарно-епідеміологічному законодавству, містити термін та умови придатності харчових продуктів.
4. Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 80 % від загального терміну придатності товару.
5. Для підтвердження запровадження обов’язкових постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), учасник у складі тендерної пропозиції надає наступні документи:

**5.1.** Сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT)\*, виданий органом із сертифікації, акредитованого НААУ на ім’я учасника.**5.2.** Сертифікат на систему екологічного управління ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015, IDT)\*, виданий органом із сертифікації, акредитованого НААУ на ім’я учасника.**5.3.** Сертифікат на систему управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)\*, виданий органом із сертифікації, акредитованого НААУ на ім’я учасника.**5.4.** Сертифікат на систему управління охороною здоров’я та безпекою праці ДСТУ ISO 45001:2019 (ISO 45001:2018, IDT)\*, виданий органом із сертифікації, акредитованого НААУ на ім’я учасника.**5.5.** Сертифікат на систему управління щодо протидії корупції ДСТУ ISO 37001:2018 (ISO 37001:2016, IDT)\*, виданий на ім’я учасника.1. На капусту квашену, томати солені (квашені), огірки солені надати експертні висновки або протоколи контрольних випробувань харчової продукції, видані уповноваженим на те органом, на ім’я учасника/виробника продукції, датовані не раніше ІІІ кварталу 2022 року, щодо оцінки відповідності товару вимогам нормативних документів, а саме: органолептичні показники, фізико-хімічні показники, мікробіологічні показники, визначення вмісту токсичних елементів, мікотоксинів (патуліну), нітратів, питомої активності радіонуклідів та якісне визначення ГМО.
2. На повидло та мак олійний надати декларацію постачальника (з обов’язковою вказівкою виробника продукції) або декларацію виробника про відповідність, яка відповідає ДСТУ ISO/IEC 17050-1:2006.
3. Скан-копія оригіналу акту Держпродспоживслужби, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах HACCP на підприємстві Учасника. (згідно НАКАЗУ МІНІСТЕРСТВА АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ№ 446 від 08.08.19). Акт повинен бути без виявлених порушень та не більше річної давнини відносно дати публікації оголошення про проведення закупівлі.
4. Скан-копія оригіналу акту Держпродспоживслужби, складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти на підприємстві Учасника (згідно НАКАЗУ МІНІСТЕРСТВА ЕКОНОМІКИ УКРАЇНИ № 143-22 від 21.01.2022 року). Акт повинен бути без виявлених порушень та не більше річної давнини відносно дати публікації оголошення про проведення закупівлі.
5. Фотографії етикеток товару, що пропонується до постачання, на яких має бути зазначено назву товару, виробника/торгову марку, його кількісні, якісні характеристики, склад, ДСТУ/ТУ, термін придатності та/або ін.
 |
|  |  |
|  |  |