**ДОДАТОК  2**

*до тендерної документації*

***Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі — технічні вимоги до предмета закупівлі***

***ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ***

**код ДК 021:2015:** **03220000-9 - 15330000-0 Оброблені фрукти та овочі**

**(сухофрукти, помідори консервовані, огірки консервовані, ікра кабачкова, салат Білоцерківський, Салат Аджика, Салат Лечо, зелений горошок консервований, томатна паста, квасоля консервована )**

 **Якість продукту харчування :**

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.1997р. № 771/97-ВР (зі змінами), «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення» від 24.02.1994 р. № 4004-ХІІ, наказу Міністерства охорони здоров’я України від 29.12.2012 № 1140 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини», спільних наказів МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 р. № 298/227. Неякісний товар підлягає обов’язковій заміні, всі витрати пов’язані із заміною товару несе постачальник. ПОСТАВКА НЕЯКІСНОГО ТОВАРУ МОЖЕ БУТИ ПРИЧИНОЮ РОЗІРВАННЯ ДОГОВОРУ раніше встановленого строку!

**- Технічні вимоги:**

- товар має постачатися за заявками та на адресу замовника не пізніше **трьох робочих днів** з дати отримання від Замовника заявки **( гарантійний лист в довільній формі).** Залишковий термін зберігання отриманого продукту має бути не менше 90% від загального **( гарантійний лист в довільній формі).**

 Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам щодо предмета закупівлі, учасник у складі тендерної пропозиції надає:

* технічну специфікацію, складена учасником згідно з ***Таблицею 1:***

  ***Таблиця 1***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *№ з/п* | *Найменування товару* | *Од. виміру* | *Кількість* | *Технічні характеристики товару* | *Виробник товару\** | *Країна походження товару\*\** |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* |
|  *1.* | **Сухофрукти** | кг | 800,00 | 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). |  |  |
| *2.* | **Помідори консервовані (3л)** | б |  600,00 | 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.* | **Огірки консервовані (3л)**  | б | 600,00 | Скляна банка 3 л. Виготовлені згідно технологічної інструкції та рецептурам, затвердженними у встановленому порядку, дотримуючись санітарних правил, з натуральних продуктів без додавання консервантів, штучних барвників |  |  |
| *4.* | **Ікра кабачкова** | кг | 400,00 | 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. |  |  |
| *5.* | **Салат Білоцерківський** | кг | 500,00 | Салат овочевий «Білоцерківський» повинен відповідати ДСТУ 3749-98 «Консерви. Салати овочеві. Технічні умови», Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та іншим вимогам законодавства в сфері обігу харчових продуктів. Салат овочевий «Білоцерківський» повинен бути розфасований у скляні банки (тара) місткістю не більше 1 л, що закупорюються металевими лакованими кришками. Банки повинні бути запаковані у транспорту тару (ящики з гофрованого картону або термозсідальну плівку), сформовані на піддонах. Всі пакувальні матеріали (тара) повинні бути дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України, забезпечувати збереження продукції під час транспортування і зберігання. Кожна пакувальна одиниця (тара) маркується літографічним або офсетним друком, тисненням чи іншим способом або наклеюванням етикетки із зазначенням інформації визначеної ДСТУ 3749-98 «Консерви. Салати овочеві. Технічні умови». Маркування має бути виконано державною мовою згідно із законодавством України та може містити додаткову інформацію, визначену виробником. Врожаю 2023 р. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО) |  |  |
| *6.* | **Салат Аджика** | кг | 400,00 | Салат овочевий «Аджика» повинен бути розфасований у скляні банки (тара) місткістю не більше 1 л, що закупорюються металевими лакованими кришками. Банки повинні бути запаковані у транспорту тару (ящики з гофрованого картону або термозсідальну плівку), сформовані на піддонах. Всі пакувальні матеріали (тара) повинні бути дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України, забезпечувати збереження продукції під час транспортування і зберігання. Кожна пакувальна одиниця (тара) маркується літографічним або офсетним друком, тисненням чи іншим способом або наклеюванням етикетки із зазначенням інформації визначеної Маркування має бути виконано державною мовою згідно із законодавством України та може містити додаткову інформацію, визначену виробником. Врожаю 2023 р. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО) |  |  |
| *7.* | **Салат Лечо** | кг | 400,00 | Салат «Лечо» повинен відповідати ДСТУ 3749-98 Консерви. Салати овочеві. Технічні умови Салат «Лечо». Склад: перець солодкий, морква, цибуля, томат, спеції. Фасований в скляну банку з металевою кришкою (кришка не деформована, без іржі) місткістю 0,5 - 1 л. Банки повинні бути герметично закупорені, без іржі, не ушкоджені. Кришки повинні бути увігнутими або плоскими. Вимоги до маркування споживчої або транспортної тари: назва і адреса підприємства-виробника. Його товарний знак (за наявності), телефон, адреса виробництва; повна назва продукції (торгова марка та власна назва за наявності), кінцева дата споживання або дата виробництва та строк придатності до споживання; умови зберігання; маса нетто, маса брутто, інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність). Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО). Врожаю 2023 р. |  |  |
| *8.* | **Зелений горошок консервований** | кг | 300,00 | Скляна банка 0,5 л. Виготовлені згідно технологічної інструкції та рецептурам, затвердженними у встановленому порядку ,дотримуючись санітарних правил, з натуральних продуктів без додавання консервантів,штучних барвників та згущувачів |  |  |
| *9.* | **Томатна паста** | кг | 600,00 | Томатна паста залежно від показників якості повинна бути вищого сорту. Зовнішній вигляд та консистенція – однорідна концентрована маса від напіврідкої до мазкої консистенції (залежно від масової частки розчинних сухих речовин), без темного вкраплення, залишків шкірочки, насіння та інших грубих частинок плодів. Смак та запах – властиві концентрованій томатній масі, без гіркоти, пригару. Не допускається сторонній смак та запах. Колір – червоний, оранжево-червоний або темно-червоний, рівномірний за всією масою. Домішки рослинного походження та сторонні домішки не допустимі. Якість – відповідно до ДСТУ 5081:2008. Споживча тара – скляна банка 500 г(+- 4%). Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів |  |  |
| *10.* | **Квасоля консервована** | кг | 450,00 | Квасоля приготовлена з білих сортів квасолі, у розсолі виготовлена згідно технологічної інструкції та рецептурам, затверджених увстановленому порядку. Квасоля повинна 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. (ємність до 0,5л). |  |  |

*\* Зазначається учасником найменування виробника із зазначенням організаційно-правової форми (товариство з обмеженою відповідальністю, приватне підприємство тощо).*

*\*\* Країною походження товару вважається країна, у якій товар був повністю вироблений або підданий достатній переробці відповідно до критеріїв, встановлених Митним кодексом України.*

**Інші документи які Учасник повинен надати у складі Тендерної документації:**

1. Надати сканований оригінал або завірену копію документа, виданого уповноваженим органом, який підтверджує реєстрацію потужностей та їх особистий реєстраційний номер, згідно з вимогами частини 1 статті 25 та частини 2 статті 23 Закону 771/97-ВР від 23.12.1997р. «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
2. Договір про надання послуг санітарної обробки складського приміщення та автотранспортних засобів з додаванням Акту/ів дезінфекції/дератизації складських приміщень та санітарної обробки автотранспортних засобів, не більше 3-х місячної давнини відносно кінцевого строку подання тендерних пропозицій.
3. Учасник у складі тендерної пропозиції повинен надати декларацію виробника або посвідчення про якість, де вказується номер, назва та адреса виробника, дата виготовлення товару на підприємстві і термін реалізації, не більше 6 місячної давнини до дати кінцевого строку подання тендерних пропозицій.
4. 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.
5. Cканований оригінал сертифікату працівника або фізичної особи-підприємця, який пройшов навчання з питань безпечності харчових продуктів відповідно до вимог ДСТУ ISO 22000:2019 (22000:2018/22000:2007/22000:2005) щодо основ системи НАССР.

6. Сканований сертифікат системи управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 (ІSO 9001:2009 або ІSO 9001:2008) виданий установою акредитованою в Україні Національним агентством з Акредитації України (НААУ) дійсні на дату розкриття тендерної пропозиції - виданий на ім'я Учасника.

**В Таращанський геріатричний пансіонат забороняється завозити недоброякісний товар або товар з терміном придатності, що минув.** Товар, що постачається повинен мати всі необхідні документи щодо якості, згідно чинного законодавства України та відповідного зразку, що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього, та є загальнообов’язковими на території України.

**Учасник самостійно здійснює транспортування та розвантажувальні роботи до організації Замовника.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(Підпис уповноваженої особи, завірений печаткою (за наявності))