**Додаток 2**

*до  оголошення про проведення спрощеної закупівлі*

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

**код ДК 021:2015 — 03220000-9 — Овочі, фрукти та горіхи**

**«Банани, апельсини, яблука, слива, часник, кабачок, капуста, цибуля, помідори, огірок, морква, буряк, корінь імбиру, лимони, горіх волоський, перець болгарський.»**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування товару | Технічні та якісні характеристики | Кількість, кг | | Країна походження товари (зазначається постачальником) | |
| 1 | **Банани**  (код ДК 021:2015 03222111-4 – Банани) | Банани повинні бути свіжі, без ознак гнилі, десертні стиглі, клас екстра або 1-й, повинні бути жовтого кольору з незначними залишками зелені на кінцях, без механічних пошкоджень, без сторонніх присмаків та запахів, без зайвої кількості вологи. М'якоть щільна, шкірка легко від неї відділяється. Довжина середня. | 216 | |  | |
| 2 | **Апельсини**  (ДК 021:2015: 03222220-1 Апельсини) | Врожай 2021 р. -2022 р. Плоди повинні бути свіжими, чистими, з глянсовою блискучою поверхнею, не мляві, не приморожені, однакові за розміром, цілі, здорові, чисті, без підвищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічних пошкоджень та плям, а також без пошкодження шкідниками. Колір від світло-оранжевого до оранжевого. Смак і запах властивий ботанічними сортами. Тара фасування – картонні або дерев’яні ящики. | 20 | |  | |
| 3 | **Яблука**  (код ДК 021:2015 03222321-9 – Яблука) | Яблука (свіжі ) повинні бути – вітчизняного виробника. Колір відповідно до сорту, без сторонніх запахів, присмаків, достиглі, солодкі, без пошкоджень шкідниками і захворювань  Повинні відповідати ДСТУ 8133:2015 «Яблука свіжі середніх та пізніх термінів достигання». | 1200 | |  | |
| 4 | **Сливи**  (ДК 021:2015 03222334-3 ) | Слива має бути свіжою, зрілою, здоровою, чистою, відповідати вимогам діючого санітарного законодавства України. Запах і смак-властиві сливі без стороннього запаху та смаку. Форма і колір повинні відповідати ботанічному сорту. Повинна відповідати ДСТУ 8320:2015 Слива. | 30 | |  | |
| 5 | **Часник**  ( ДК 021:2015 03221110-0 - Коренеплідні овочі | За типом використання - часник свіжий харчовий. Зовнішній вигляд - коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, не зів'ялі, не тріснуті, не пошкоджені шкідниками, без зайвої зовнішньої вологості, типових для даного сорту форми. Запах і смак - властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Із діючими ГОСТ, ДСТУ, ТУ. | 12 | |  | |
| 6 | **Кабачок**  (ДК 021:2015: 03221250-3 Кабачки) | Врожай 2022 р. Плоди свіжі, цілі, чисті, здорові, не зів'ялі, з неогрубілою шкіркою, без зайвої зовнішньої вологості, механічних пошкоджень, пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками і хворобами, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення. Запах і смак властиві даному ботанічному сорту без стороннього запаху і присмаку. Внутрішня будова: м'якоть соковита, щільна, без пустот і тріщин. Не допускається наявність плодів зів'ялих (зморщених), запліснявілих, загнилих, запарених, з грубою пожовклою шкіркою, з пошкодженням м'якоті. Тара фасування – картонні або дерев’яні ящики. ДСТУ 6016:2008 «Кабачки свіжі. Технічні  умови» або ТУ виробника певного виду товару. | 30 | |  | |
| 7 | **Капуста**  (код ДК 021:2015 03221410-3 - Капуста качанна) | Першого ґатунку, з щільною головкою, повинні бути свіжі, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів.  Повинна відповідати ДСТУ 7037:2009 «Капуста білоголова свіжа. Технічні умови» | 640 |  | |
| 8 | **Цибуля ріпчаста**  (код ДК 021:2015 03221113-1 – Цибуля) | Цибуля має бути свіжою, не кормових сортів. Цибуля має бути вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Цибулини мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими. Смак та запах – без сторонніх домішок. Без ГМО. | 510 |  | |
| 9 | **Помідори**  (код ДК 021:2015 03221240-0 – Помідори) | Помідори врожаю 2022 року. Мають бути свіжими, не кормових сортів. Помідори мають бути вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Плоди мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими. Смак та запах – без сторонніх домішок. Без ГМО. Повинні відповідати ДСТУ 7612:2014 «Томати свіжі для промислового переробляння. Технічні умови» | 40 |  | |
| 10 | **Огірок**  (ДК 021:2015: 03221270-9 - Огірки) | Плоди свіжі, цілі, неушкоджені, здорові, незабруднені, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою або без плодоніжки, з типовою для ботанічного сорту формою і забарвленням. Внутрішня будова: м'якоть щільна, з недорозвиненими водянистим насінням. Запах і смак властиві даному ботанічному сорту без стороннього запаху і смаку. Тара фасування – картонні або дерев’яні ящики. ДСТУ 3247-95 «Огірки свіжі. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару. | 20 |  | |
| 11 | **Морква**  (код ДК 021:2015 03221112-4 – Морква) | Морква врожаю 2021-2022 року. Має бути свіжою, не кормових сортів. Морква має бути вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Коренеплоди мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими. Смак та запах – без сторонніх домішок. Без ГМО. Повинна відповідати ДСТУ 7035:2009 «Морква свіжа. Технічні умови».  Товар повинен бути упакований у сітки. На кожній упаковці товару має бути етикетка з інформацією на українській мові (назва продукту, дата виготовлення, умови та термін зберігання). | 510 |  | |
| 12 | **Буряк столовий**  (код ДК 021:2015 03221111-7 – Буряк) | Буряк має бути свіжим, не кормових сортів. Буряк має бути вирощений в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Коренеплоди мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими. Смак та запах – без сторонніх домішок. Без ГМО. Повинен відповідати ДСТУ 7033:2009 «Буряк столовий свіжий. Технічні умови» | 800 |  | |
| 13 | **Лимони**  (код ДК 021:2015 03222210-8 – Лимони) | Лимони повинні бути свіжі, чисті, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, без ознак гнилі, І і ІІ категорії. Якість відповідає вимогам ГОСТ 4429-82 «Лимони. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару. | 100 |  | |
| 14 | **Горіх волоський**  (код ДК 021:2015 03222000-3 - Фрукти і горіхи) | Очищені ядра горіхів, свіжі, нормально розвинені, вітчизняного виробництва, цілі, чисті, без ознак пошкодження шкідниками. Здорові. Без зайвої зовнішньої вологості, без стороннього запаху та присмаку. | 2 |  | |
| 15 | **Корінь імбиру**  (код: ДК 021:2015:  03220000-9: Овочі, фрукти та горіхи) | Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір смак та запах властивий даному виду продукту. Товар повинен відповідати вимогам ГОСТ, ДСТУ, діючим на території України. Врожаю 2021-2022 року. | 15 |  | |
| 26 | **Перець болгарський**  (ДК 021:2015 03221230-7- Перець овочевий) | Плоди перцю солодкого мають бути свіжими, зрілими, цілими, чистими, не забруднененими, без механічних пошкоджень, не мороженими, з плодоніжкою, правильної типової форми, одинакового розміру. ДСТУ 2659-94 «Перець солодкий свіжий.» | 10 |  | |

На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 80 % до загального терміну придатності до споживання.

Для підтвердження відповідності пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником, учасник (постачальник) повинен **під час поставки товару надати копії документів,** завірені підписом та печаткою, про якість продукції (сертифікати відповідності/якості, або інші документи, що підтверджують якість товару), в яких зазначені всі показники стосовно відповідності товару критеріям документації торгів, встановлені діючим законодавством на запропоновану продукцію.

Учасник в складі тендерної пропозиції надає наступні документи:

1.Для підтвердження дотримання температурного режиму у транспортному засобі та складському приміщенні Учасник подає наступні документи:

* + свідоцтво/атестат/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,
  + атестат про акредитацію органу із калібрування.

2.Для підтвердження дотримання Учасником, як всіма операторами ринку, що здійснюють первинне виробництво, виробництво, реалізацію та/або обіг харчових продуктів, максимально допустимого рівня окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах та, відповідно, можливості проведення постійного контролю товарів предмету закупівлі на вміст нітратів відповідно до норм, визначених Наказом Міністерства охорони здоров’я № 368 від 13.05.2013 «Про затвердження Державних гігієнічних правил і норм "Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах» {Із змінами, внесеними згідно з Наказом Міністерства охорони здоров'я № 1238 від 22.05.2020}, Учасник подає наступні документи:

* + свідоцтво/атестат/сертифікат про калібрування, видане на прилад вимірювання нітратів, видане органом із калібрування, акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім’я учасника, та дійсне на момент подання пропозиції,
  + атестат про акредитацію органу із калібрування

1. Інформація в довільній формі, що у взаємовідносинах між учасником та замовником оперативні санкції не застосовувались (згідно ст. 236 Господарського кодексу), не було невиконаних та/або розірваних договорів, протягом останніх трьох років, випадків відмови Учасника від підписання договору, який укладається за результатами проведення процедури закупівлі.

**Товар має постачатися дрібними партіями у кількості та асортименті згідно із заявками Замовника**

Учасник у складі своєї пропозиції подає гарантійний лист (надається на бланку, завірений підписом уповноваженої особи) щодо можливості постачання товару до закладу у випадку перемоги **не менше 3 разів на тиждень.**

Не підлягають прийманню товари, що не мають належного товарного вигляду, а також тих, що надійшли без документів, передбачених законодавством, зокрема, які засвідчують їх якість та безпеку.

При виявленні Замовником дефектів цільності товару, простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Учасник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в письмовій заявці Замовника.

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, але всі витрати пов’язані із заміною товару несе постачальник.

Постачання, завантажувально-розвантажувальні роботи здійснюються транспортом Постачальника чи транспортом перевізника за рахунок Постачальника, який повинен мати санітарний паспорт, дійсний на момент поставки чи акти дезінфекції транспорту та представляти за вимогою замовника товару. Постачальник забезпечує розвантаження товару безоплатно до комори закладу Замовника, що знаходиться за адресою, м. Хмельницький, вул. П. Мирного 21/1. Працівники Постачальника, які супроводжують товар (водії, експедитори, тощо) повинні мати медичні книжки з проходженням медичного огляду.

**«З умовами технічного завдання ознайомлені, з вимогами до постачання погоджуємось»**

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

Керівник організації

– учасника спрощеної закупівлі

або інша уповноважена \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

посадова особа (підпис) МП (за наявності) (ініціали та прізвище)