**Додаток №1**

**Технічні та якісні вимоги до предмету закупівлі**

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

**( Банани, мандарини, апельсини, яблука, лимони, корінь імбиру, капуста білокачанна, капуста пекінська, капуста цвітна, цибуля, морква, буряк столовий, горіх волоський, огірки, помідори, перець, кабачок, гарбуз, баклажан, сливи, груші)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування товару | | | деталізований код ДК **021:2015** | | Технічні та якісні характеристики | К-ть, кг | Країна походження (виробництва)  При заповненні учасником даної колонки, обов’язково мають вказуватися відомості про країну походження (виробництва) товару |
| 1 | **Капуста білокачанна** | | | 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 | 300 |  |
| 2 | **Капуста пекінська** | | | 03221410-3 - Капуста качанна | | Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Головки повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків. Смак і запах властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. | 30 |  |
| 3 | **Капуста цвітна** | | | 03221420-6 – Капуста цвітна | | Нерозквітле суцвіття, яке складається з м’ясистих укорочених паростків, що закінчується зачатками бутонів без зеленуватості і сірості. Продукт харчування по якості і безпечності повинен відповідати встановленим державним стандартам. | 20 |  |
| 4 | **Цибуля ріпчаста** | | | **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. | 300 |  |
| 5 | **Морква** | | | **03221112-4 - Морква** | | 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. Товар повинен бути упакований у сітки. | 300 |  |
| 6 | **Буряк столовий** | | | | **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 | 300 |  |
| 7 | **Помідор** | | | | **03221240-0 - Помідори** | 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. | 80 |  |
| 8 | **Огірок** | | | | **03221270-9 - Огірки** | Мають бути свіжими, не кормових сортів. Огірки 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. | 80 |  |
| 9 | **Яблука** | | | | **03222321-9 - Яблука** | Яблука (свіжі ) повинні бути – вітчизняного виробника, достатнього ступеня достиглості. Колір відповідно до сорту, без сторонніх запахів, присмаків, достиглі, солодкі, без пошкоджень шкідниками і захворювань | 300 |  |
| 10 | **Мандарин** | | **03222240-7 - Мандарини** | | | Розміри для сортів з округлою формою плода (по найбільшому поперечному діаметру) не менше 50 мм.  Колір: чітко виражений (помаранчевий, жовтий), властивий кольору плодів. Смак: чистий без стороннього присмаку. Не допускаються плоди зелені, підморожені та з ознаками захворювань, цвілі, гнилі. | 50 |  |
| 11 | **Апельсин** | **03222220-1 - Апельсини** | | | | Апельсини мають бути свіжі, чисті, не в`ялі, достатньо зрілі, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Без перевищення вмісту хімічних речовин. Запах та смак притаманний свіжим фруктам, без стороннього запаху та присмаку. Забарвлення від світло-оранжевого до оранжевого. Пакування: картонні ящики/ коробки вагою не більше 20 кг; Товар не повинен містити ГМО. | 50 |  |
| 12 | **Лимон** | **03222210-8 - Лимони** | | | | повинні бути свіжі, чисті, жовтого та світло-жовтого кольору, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, без ознак гнилі, І і ІІ категорії. | 35 |  |
| 13 | **Горіх волоський лущений** | **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 |  |
| 14 | **Корінь імбиру** | **03221100-7 - Коренеплідні та бульбоплідні овочі** | | | | Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. | 5 |  |
| 15 | **Перець** | 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, одинакові за розміром. ДСТУ 2659-94 «Перець солодкий свіжий Технічні умови». або ТУ виробника певного виду товару. | 30 |  |
| 16 | **Кабачок** | 03221000-6 - овочі | | | | Кабачки врожаю 2022 року. Кабачки повинні бути свіжими, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. Без ГМО. Повинен відповідати ДСТУ 318-91 «Кабачки свіжі. Технічні умови» | 30 |  |
| 17 | **Гарбуз** | 03221000-6 - овочі | | | | Гарбузи повинні бути свіжими, без ознак гнилі, без плісняви, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. Без ГМО. Достиглі, помаранчевого кольору. | 15 |  |
| 18 | **Баклажан** |  | | | | Баклажани врожаю 2022 року. Повинні бути свіжими, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. Без ГМО. Достиглі, темно-фіолетового кольору, притаманного баклажанам. | 20 |  |
| 19 | **Банан** | **03222111-4 – 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. | 250 |  |
| 20 | **Слива** | 03222334-3 - Сливи | | | | Слива має бути свіжою,зрілою,здоровою,чистою, відповідати вимогам діючого санітарного законодавства України. Відповідно до ГОСТ,ДСТУ,ТУ та інших документів,що діють на території України. Без ГМО. Запах і смак-властиві сливі без стороннього запаху та смаку. Форма і колір повинні відповідати ботанічному сорту. | 120 |  |
| 21 | **Груша** | 03222322-6 - Груші | | | | Плоди повинні бути жовті та/або зелені, однакові за формою, чисті, свіжі, не мляві, відсутні пустоти, без механічних пошкоджень та плям, половинки та частини від цілого плоду не допускаються, не пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками. Запах, колір, смак (кисло-солодкі та/або солодкі) властиві відповідному сорту, не кислі. | 65 |  |

**Вимоги до предмета закупівлі:**

1. Товар має відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року № 771/97-ВР (зі змінами), а також підтверджуватися документами про якість товару, передбаченими законодавством України. Постачатись в непошкодженій упаковці та мати сертифікати якості або інші документи, що підтверджують якість товару, на кожну партію, оформлені відповідно до вимог законодавства України. на виконання вимог статті 25 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" Учасник - виробник повинен надати у складі тендерної пропозиції копію експлуатаційного дозволу на здійснення діяльності, пов’язаної з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження. Учасники, які провадять діяльність, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу, зобов’язані надати у складі тендерної пропозиції підтвердження реєстрації потужностей, які використовуються на будь-якій стадії виробництва та/або обігу харчових продуктів з посиланням на особистий реєстраційний номер у Державному реєстрі потужностей операторів ринку.

2. Ціна за одиницю товару, що надана в складі цінової пропозиції не повинна перевищувати середньостатистичну вартість товару встановлену Державною службою статистики України на дату електронних торгів. Учасник визначає ціну на товар, який він пропонує поставити за Договором, **з урахуванням** податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, а також витрат на страхування, транспортування, завантажування, розвантажування та інших витрат, визначених законодавством.

3. Термін придатності Товару на момент поставки повинен бути **не менше 80%** від основного терміну придатності згідно технічних умов на виробництві. При виявленні Замовником дефектів, простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Постачальник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника в найкоротші терміни.

4.Умови поставки товарів: спеціальним автотранспортом Учасника для перевезення вищезазначених товарів. Транспортування здійснюється з дотриманням вимог наказу Міністерства транспорту України від 14.10.1997 №363 «Про затвердження Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні. Водій транспорту, а також особи, що супроводжують товар (продукти харчування) у дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов’язкових медичних оглядів. Доставка товару та розвантаження: здійснюється за рахунок Постачальника.

5. Строк поставки товарів: до 31 грудня 2022 р, невеликими партіями за потребою, не пізніше 1-го робочого дня з дня отримання заявки від Замовника (засобами телефонного зв’язку, шляхом листування, по електронній пошті)

6. Переможець оплачує усі витрати, пов’язані з пересилкою документів ( договір, рахунок, накладні,витрати по доставці товару і т.п.)

7. При поставці товару копії супровідних документів надаються на кожну партію товару.

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/декларації відповідності/якості, що підтверджують якість товару), в яких зазначені всі показники стосовно відповідності товару критеріям документації торгів, встановлені діючим законодавством на запропоновану продукцію.

8. Маркування, зазначення інформації про товар здійснюється з дотриманням вимог Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» від 06.12.2018 №2639-VIII.

9. Учасник подає копію чинного договору про послуги з дезінфекції автотранспортних засобів.

10. Учасник у складі своєї пропозиції подає гарантійний лист (надається на бланку, завірений підписом уповноваженої особи) щодо можливості постачання товару та надання копій документів про якість продукції до закладу у випадку перемоги.

11. У складі своєї пропозиції учасник надає копію діючого сертифікату на систему управління якістю ISO 9001:20.. виданого на ім’я Учасника. Сертифікат має бути виданий органом з сертифікації, що входить до переліку органів з сертифікації акредитованих НААУ та відповідати вимогам ДСТУ EN ISO/IEC 17021-1 та надати скановану копію зазначеного документа

12. Замовник має право перевірити якість товару за кошти постачальника. Перевірка буде здійснюватись замовником вибірково з будь-якої поставленої партії товару в незалежній сертифікованій лабораторії, визначеній замовником. Постачальник зобов’язується здійснити оплату за проведення лабораторією дослідження зразків товару протягом трьох робочих днів з моменту надання йому документів для такої оплати будь-яким засобом зв’язку (поштою, факсом, електронною поштою тощо) у випадку, якщо висновком незалежної організації був підтверджений факт невідповідності поставленого товару умовам договору, всі витрати, пов`язані із залученням представника незалежної організації, покладаються на постачальника. На підтвердження даної вимоги учасник у складі тендерної пропозиції надає гарантійний лист.

##### У разі якщо у тендерній документації міститься посилання на конкретну торговельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника- читати "або еквівалент".

**З умовами технічного завдання ознайомлені, з вимогами погоджуємось**

**"\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ року \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[Підпис] [прізвище, ініціали, посада уповноваженої особи учасника]

М.П. (у разі наявності печатки)