**Додаток №2 до тендерної документації**

**Технічні та якісні вимоги до предмету закупівлі**

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

**(Морква, цибуля, капуста, буряк, помідори, огірки, виноград, яблука, банани, апельсини, слива, мандарини, лимони, горіхи, черешня, абрикоси, імбир, кабачок, полуниця, капуста пекінська, перець болгарський, гарбуз, персики)**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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 | **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. | 700 |  |
| 2 | **Цибуля** | **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. | 800 |  |
| 3 | **Капуста** | **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 домішок. | 1000 |  |
| 4 | **Буряк** | **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 | 700 |  |
| 5 | **Помідори** | **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. | 250 |  |
| 6 | **Огірки** | **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 | 250 |  |
| 7 | **Яблука** | **03222321-9 - Яблука** | Яблука (свіжі ) повинні бути – вітчизняного виробника. Колір відповідно до сорту, без сторонніх запахів, присмаків, достиглі, солодкі, без пошкоджень шкідниками і захворювань | 1000 |  |
| 8 | **Сливи** | **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. | 150 |  |
| 9 | **Банани** | **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. | 600 |  |
| 10 | **Апельсини** | **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. | 300 |  |
| 11 | **Мандарини** | **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. | 300 |  |
| 12 | **Лимони** | **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. | 150 |  |
| 13 | **Виноград** | **03222340-8- Виноград** | Ягоди свіжі, дозрілі, без пошкоджень, колір відповідно до сорту, без сторонніх домішок та запаху, солодкі. Не допускається пошкодження шкідниками, хворобами або механічні пошкодження.  Не допускаються грона ягід перезрілі, пошкоджені, розчавлені, підморожені, запа-рені, з тріщинами, плямистим забарвленням. | 100 |  |
| 14 | **Горіхи** | **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. | 10 |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 15 | **Черешня** | **03222333-6 – Вишні та черешні** | Плоди типового розміру, вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ГМО. Плоди свіжі, цілі, чисті, без плям, здорові, не зів'ялі, без гнилі, стиглі, соковиті, без пошкоджень хворобами і шкідниками, типової форми і забарвлення. Вміст нітратів мг/кг, не більше норм визначених ДСТУ. | 50 |  |
| 16 | **Абрикоси** | **03222331-2- Абрикоси** | Плоди мають бути непошкодженими , високоякісними без ознак гниття і псування, чистими свіжими, твердими без порожнин і тріщини, відповідного ступеня стиглості, але не перестиглі, без комах-шкідників та слідів від їхніх пошкоджень з нормальною вологістю поверхні без стороннього запаху і присмаку. ДСТУ-02:2017. | 50 |  |
| 17 | **Імбир** | **03221100-7 - Коренеплідні та бульбоплідні овочі** | Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. | 3 |  |
| 18 | **Кабачок** | **03221250-3-Кабачки** | Кабачки повинні бути свіжими, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. Без ГМО. | 50 |  |
| 19 | **Полуниця** | **03222313-0 - Полуниця** | Полуниця повинна бути свіжа, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, без ГМО. | 50 |  |
| 20 | **Капуста пекінська** | **03221400-0 - Капустяні овочі** | Повинна мати пухкі качани з гофрованими листками світло-зелених кольорів. Має бути свіжа, ціла, середнього розміру не пошкоджена, колір та смак відповідає типовим для ботанічних сортів, не пошкоджені шкідниками. | 200 |  |
| 21 | **Перець болгарський** | **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. | 50 |  |
| 22 | **Гарбуз** | **03221200-8 - Плодові овочі** | Зовнішній вигляд - плоди здорові, без тріщин, не ушкоджені шкідниками та хворобами. З плотною кожурою. Типові для ботанічного сорту та окрасу. Запах та смак - Властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і смаку. Кількість пестицидів та нітратів - Не повинно перевищувати допустимих рівнів. | 50 |  |
| 23 | **Персики** | **03222332-9 - Персики** | Без ГМО та пестицидів, не оброблені шкідливими хімікатами, без гнилі та пошкоджень, не в`ялі. | 50 |  |

**Вимоги до предмета закупівлі:**

1. Технічні вимоги:

- продукція, що вказана в тендерній документації, має постачатися дрібними партіями у кількості та асортименті згідно з заявками уповноважених осіб Замовника;

- продукція повинна постачатися у спеціальному транспорті з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування;

- тара та упаковка продуктів харчування повинна бути міцною, чистою, сухою, без стороннього запаху й порушення цілісності.

1. Строк придатності товару на день поставки повинен становити не менш 75 % від загального строку придатності.
2. Кожна партія товару повинна супроводжуватись документом, який підтверджує якість продукції.
3. При виявленні Замовником дефектів упаковки товару, простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Учасник повинен замінити товар в кількості, вказаній в заявці Замовника.
4. Місце поставки товару: Україна, Хмельницька область, місто Хмельницький, провулок Городній 1.
5. Строк поставки: **до 31.12.2024 року.**
6. Доставка та розвантаження продуктів, що є предметом закупівлі здійснюється транспортом постачальника та за рахунок постачальника

8. Постачання здійснюється згідно письмових заявок Замовника.

9. У зв’язку з обмеженим ресурсом складських приміщень Замовника, учасник (постачальник) повинен мати запас продукції на власних складах.

10. При виявленні Замовником дефектів упаковки товару, простроченого терміну придатності товару, наявності шкідників, або будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Учасник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника. Учасник повинен надати гарантійний лист у складі своєї пропозиції згідно даної вимоги тендерної документації.

11. Приймання Товару за кількістю і якістю здійснюється представником Замовника.

Оплата виключно по факту поставки.

12. 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.

13. Учасник на підтвердження відповідності товару, що є предметом закупівлі, надає у складі тендерної пропозиції наступні документи:

* 1. При постачанні товару постачальник надає копію посвідчення, який посвідчує якість продукції.
  2. Копію ветеринарно – санітарного паспорту на транспортний (ні) засіб (би), яким (и) планується постачання товару згідно предмету закупівлі;
  3. Скан-копію оригіналу договору про виконання дезинфекційних заходів, який має бути чинним протягом усього строку поставки товару, що є предметом закупівлі, виданий на ім’я учасника або перевізника;
  4. Оригінал або завірену копію довідки про підтвердження проходження гігієнічного навчання  з метою запобігання виникнення, поширення інфекційних та неінфекційних захворювань, у тому числі харчових,видану на ім'я учасника. Даний документ повинен містити дату проходження такого навчання.

1. Для підтвердження дотримання належних умов зберігання та перевезення товару, що є предметом закупівлі, а саме відповідного температурного режиму у транспортному засобі та складському приміщенні Учасник надає у складі тендерної пропозиції: свідоцтво або атестат або 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.
2. Для підтвердження наявності допустимого рівня радіоактивного забруднення транспортного(них) засобу (ів), яким (и) планується постачання товару згідно предмету закупівлі Учасник має надати Протокол радіаційного контролю транспортного засобу виданий на ім’я перевізника або учасника.
3. Учасник має надати оригінал або копію свідоцтва про проходження навчання учасника: «Законодавчі вимоги щодо розробки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР»; Загальні вимоги та положення ДСТУ ISO 22000:2019  «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга» (якщо учасник є юридичною особою, то свідоцтво надається на ім’я керівника (директора) та/або працівника (-ів), який (-які) пройшов (-ли) навчання; якщо учасник є фізичною особою-підприємцем, то свідоцтво надається на ім’я фізичної особи, що є підприємцем та/або на ім’я працівника (-ів), який (-які) пройшов (-ли) навчання (у випадку наявності у ФОП найманих працівників).
4. 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.
5. Завірену копію або оригінал протоколу випробувань перевірки зразків, що були відібрані згідно наданих актів відбору змивів з поверхонь ( змиви зі стінок транспортного засобу та змиви з рук водія або водія- експедитора), на відповідність вимогам санітарно-мікробіологічному контролю об’єктів виробництва та реадізації, які підлягають ветеринарному нагляду за визначеними показниками за 2022 рік.
6. Учасник у складі тендерної пропозиції надає оригінал або завірену копію акту Держпродспоживслужби про результати проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти або акт, складений за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров’я та благополуччя тварин, який складений за результатами проведення перевірки Виробника запропонованого Учасником товару та виданий не раніше 2022 року
7. Учасник повинен у складі пропозиції надати оригінал або завірену копіюсвідоцтва або атестата або сертифіката про калібрування на прилад вимірювання нітратів, видане органом із калібрування, акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім’я учасника або перевізника, та дійсне на момент подання пропозиції; та оригінал або завірену копію чинного атестату про акредитацію органу із калібрування.

Така вимога встановлена для підтвердження дотримання учасником, як і всіма операторами ринку, що здійснюють первинне виробництво, виробництво, реалізацію та/або обіг харчових продуктів максимально допустимого рівня забруднюючих речовин у продуктах харчування; можливості проведення постійного контролю товарів, що є предметом закупівлі, на вміст нітратів відповідно до норм, визначених *Наказом Міністерства охорони здоров'я №368 від 13.05.2013 року «Про затвердження державних гігієнічних правил і норм «Регламент максимальних рівнів окремих забруднюючих речовин у харчових продуктах» (зі змінами*); та *ст.45 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів"*, де зазначено, що все обладнання має бути каліброваним відповідно до законодавства.

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

##### 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)