Додаток 2

до оголошення про проведення

спрощеноїзакупівлі

**ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

**(інформація про необхіднітехнічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Конкретне найменування закупівлі** | **Овочі, фрукти та горіхи** |
| Код ДК 021:2015  | **03220000-9 Овочі, фрукти, горіхи** |
| Місце поставки товару  | **31523. вул.Центральна 52/2, с.Новокостянтинів, Хмельницький район, Хмельницька область.**  |
| Кількість (обсяг) товару | **Банан 200кг, мандарин 300кг, яблука 700кг,персик 100кг, виноград 200кг,цибуля 370 кг, морква 370 кг, капуста білокачанна 950 кг, огірок 460кг, помідора 500кг, буряк столовий 600 кг** |
| Строк поставки товару  | **З дня підписання договору по 31.12.2022 року**  |
| Мета використання товару  | **Для задоволення потреб Замовника** |
| **Особливі вимоги до предмету закупівлі** |  **«Банани»** Бананиповинні бути свіжі, достатньоїзрілості, без пошкоджень та надривівшкіри, чистими, без глибокихпорізів, тріщин, щозачіплюютьм’якоть та без перевищеноговмістухімічнихречовин. Смак і запах без сторонніхдомішок, вагаодиниці 150-200 г. Плоди вирощені в природнихумовах, без перевищеноговмістухімічнихречовин, без ГМО. Не маютьміститинітрати та іншішкідливіречовини.  **«Буряк»** Буряк діаметром не менше 10 см. Заборонено: загниваючі та з механічнимипошкодженнями, забруднені (дозволяєтьсянаявністьземлі до 1%), позеленілі, підморожені, підсохлі, зараженістебловимнематодом та кліщами плоди. Не маютьміститинітрати та іншішкідливіречовини |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  **«Капуста качанна» (білокачанна)** Капуста білокачаннасвіжа. Товарний сорт - перший. Качаниповинні бути свіжими, здоровими, цілими, щільними, не ушкодженимисільськогосподарськимишкідниками. Матинормальний запах властивийданомуботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку, без загнилих, жовтих, зів’ялих та забрудненихлистків. Плоди вирощені в природнихумовах, без перевищеноговмістухімічнихречовин, без ГМО. Не маютьміститинітрати та іншішкідливіречовини **«Мандарини»** Мандаринимають бути свіжі, стиглі, чисті, без механічнихпошкоджень, без пошкодженьшкідниками та хворобами, з рівнозрізаноюбіляоснови плода плодоніжкою. Допускаються плоди з відпавшою, але не вирваноюплодоніжкою. Запах та смак властивісвіжим мандаринам, смак солодкий, без стороннього запаху та присмаку. Забарвлення: світло-помаранчеве, помаранчеве, помаранчево-червоне. Не допускаються-плоди зелені, підморожені та гнилі. Плоди вирощені в природнихумовах, без перевищеноговмістухімічнихречовин, без ГМО. Не маютьміститинітрати та іншішкідливіречовини.  **«Яблука»** Плоди без пошкодженьшкідниками і хворобами, без пошкодженняшкірки плоду. Плоди однорідні за ступенемзрілості, але не зелені і не перезрілі. Не допускаєтьсяпідшкірнаплямистість, вꞌянення, побурінням’якоті, механічніпошкодження. Без стороннього запаху та смаку. Плоди вирощені в природнихумовах, без перевищеноговмістухімічнихречовин, без ГМО. Не маютьміститинітрати та іншішкідливіречовини. ВиробникУкраїна. Термінпридатності - товар, який буде поставлятися, маєматизалишковийтермінзберігання не менше 80% від часу та датизакінченнявиготовлення. На упаковці (тарі) обов’язково повинно бути вказано дату виготовлення товару. Кожнапартія товару повинна мативідповіднийярлик, пакування, придатне до транспортування і таке, щовідповідаєвстановленим в Україні стандартам аботехнічнимумовам. **«Персик»** Мають бути свіжі без гнилі, без надривів шкіри, глибоких порізів, тріщин, що зачіпляють м`якоть. **«Виноград»**Плоди стиглі, неушкоджені, без гнилі, без надривівшкіри. Не зів’ялі.**«Цибуля»** Цибуля ріпчастамає бути не пошкодженою, високоякісною (гнила і зіпсована не допускається), чистою, не підмороженою, достатньо сухою, без порожнього та твердого денця, без комах-шкідників та слідіввідїхніхпошкоджень, без надлишковоїповерхневоївологості та без стороннього запаху і/абоприсмаку. ДСТУ 3234-95 «Цибуля ріпчастасвіжа. Технічніумови» або ТУ виробникапевного виду товару. **«Огірок»**Огіркисвіжімають бути цілими, свіжими, здоровими, чистими, нормальноїструктури та форми, без механічнихпошкоджень, з плодоніжкоюабо без неї. Допускаються плоди з незначнимпожовтіннямвершини. Не допускаютьсягнилі та запареніпродукти. ДСТУ 3247-95 «Огіркисвіжі. Технічніумови» або ТУ виробникапевного виду **«Помідори»**Плоди томатівмають бути свіжими, цілими, чистими, здоровими, неперезрілими, щільними, без нетиповоїзовнішньоївологи, з плодоніжкоюабо без неї, без механічнихпошкоджень і сонячнихопіків. Допускаються на плодах томатівлегкі натиски відтари. ДСТУ 3246-95 «Томатисвіжі. Технічніумови» або ТУ виробникапевного виду товару. **«Морква»**Морквамає бути без дефектів. Очищена відземлі сухим способом. Зовнікоренеплодимають бути гладенькими, свіжими на вигляд, правильноїформи, не побитими, без тріщин та не підмороженими. Зеленуваті та фіолетові головки коренеплодів не допускаються. ДСТУ 7035:2009 «Морквасвіжа. Технічніумови» або ТУ виробникапевного виду товару. |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  |
| Товар повинен відповідати діючим державним стандартам України, а також показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством України, зокрема, законами України " Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 р № 771/91-ВР (зі змінами), «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення» від 24.02.1994 р.№ 4004-XII, (зі змінами), "Про захист прав споживачів" № 1023-12, Наказу Міністерства економіки та з питань європейської інтеграції України № 185 від 11.07.2003 (зі змінами) «Про затвердження правил роздрібної торгівлі продовольчими товарами».  |
| **Послуги, якіобов’язковонадаєучасник та включає в ціну товару**  | Доставка товару здійснюється за рахунок Учасника до місця, передбаченого цією документацією, спеціалізованим автотранспортом постачальника, який обладнаний згідно з правилами перевезення продовольчих продуктів та відповідає діючим санітарним нормам та правилам. Продукція повинна доставлятисьвідповідно до діючихсанітарних норм та правил, матисупровіднідокументи з відображеннямнайменування товару, даних про виробника, дату виготовлення. На момент доставки товару в заклад, товар повинен матикінцевий строк придатності, який не буде менше 80% відзагального строку придатності. Разом, з поставкою на товар, повинен надаватисясертифікатякостіпідприємства-виробника. Постачальник не має права поставляти Товар з наявністюдефектів. У якісномупосвідченівказується: назвапідприємствавиробника, дата відвантаження, найменування і сорт продукту, вид упаковки, дата і час виготовлення, умовизберігання, термінзберігання. Учасникздійснює поставку товару за заявкоюЗамовникапродовжтрьохробочихднів з моменту отриманнятакої заявки. Завантаженнята відвантаження товару здійснюєтьсяпредставникамиУчасника.  |
| **Загальніумови поставки товарів** | 1.Товар, закупівля якого передбачена цією документацією, має постачатися партіями у кількості та асортименті відповідно до замовлення, яке здійснюється уповноваженими особами замовника. 2. У замовленні визначаються найменування і обсяги поставки кожної окремої партії товару, а також дата і час, коли товар має бути поставлений замовнику.  |
|  | 1. Кожнапартія повинна супроводжуватисявидатковою накладною, докум ентом, який засвідчує якість товару встановленогозаконодавствомзразкавідповідно до специфіки товару.
2. Водій та особи, якісупроводжуютьпродукти в дорозі і виконуютьвантажно-розвантажувальніроботи, повинніматимедичну книжку з результатами проходженняобов’язковихмедичнихоглядів та забезпеченіспеціальнимодягом, якщотакевимагаєтьсячиннимзаконодавствомУкраїни.
3. Учасникздійснює поставку товару за заявкоюЗамовникапродовжтрьохробочихднів з моменту отриманнятакої заявки.

8.Завантаження та відвантаження товару здійснюєтьсяпредставникамиУчасника. 9. Поставка здійснюється в робочідні та години. Поставка даного товару: через день – фрукти, овочі. 10.Приймання Товару за кількістю і якістюздійснюєтьсяпредставникомЗамовника.  |
| **Якість предмету закупівлі** | Товар, щопостачається повинен матинеобхіднісертифікатиякостівиробника, реєстраційнепосвідчення та висновокдержавноїсанітарно - епідеміологічноїекспертизи, абоіншийподібний документ, щопідтверджуєвідповідність товару вимогам, встановленим до ньогозагальнообов’язковими на територіїУкраїни нормами і правилами, повинен бути оформлений відповідно до вимогзаконодавстваУкраїни. Без ГМО. На кожнійодиниціфасування повинна бути наступнаінформація: назвахарчового продукту, назва та адреса підприємства – виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термінпридатності та умовизберігання. Товар повинен мативідповіднепакування, яке забезпечуєцілісність товару та збереженняйогоякостіпід час транспортування. Якість предмету закупівліповинна відповідати Закону України «Про безпечність та якістьхарчовихпродуктів».  |