**Додаток №2 до тендерної документації**

**Технічні та якісні вимоги до предмету закупівлі**

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

**(Овочі, фрукти, горіхи)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № 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. | 370 |  |
| 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. | 490 |  |
| 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. Без ГМО. | 1090 |  |
| 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 | 490 |  |
| 5 | Часник | | | | **03221100-7 - Коренеплідні та бульбоплідні овочі** | Часник повинен бути свіжими, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. без ГМО | 1 |  |
| 6 | 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. | 400 |  |
| 7 | 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. | 100 |  |
| 8 | 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 | 1301 |  |
| 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. | 1100 |  |
| 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. | 650 |  |
| 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. | 700 |  |
| 12 | 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. | 4 |  |
| 13 | Лимони | **03222210-8 - 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. | 45 |  |
| 14 | 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. | 35 |  |
| 15 | Імбир | **03221100-7 - Коренеплідні та бульбоплідні овочі** | | | | Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. | 4 |  |

**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.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, та всі витрати, пов`язані із залученням представника незалежної організації, покладаються на постачальника. На підтвердження даної вимоги учасник у складі тендерної пропозиції надає гарантійний лист.

12. 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,

13.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

##### 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)