**Додаток 2**

**до тендерної документації**

**Технічні та якісні вимоги до предмету закупівлі**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування товару | деталізований код ДК **021:2015** | Технічні та якісні характеристики | К-ть, кг |
| 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. | 200 |
| 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. | 500 |
| 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. | 400 |
| 4 | **Капуста пекінська** | **03221410-3 - Капуста качанна** | 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. | 60 |
| 5 | **Буряк** | **03221111-7 - Буряк** | Буряк столовий свіжий – вирощений в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, має типові для сорту форму, смак та червоний колір без стороннього запаху і присмаку. Корнеплоди цілі, чисті, сухі, не зів’ялі, не тріснуті, цілком розвинуті, без механічних пошкоджень та не пошкоджені шкідниками, без зайвої зовнішньої вологи. М’якуш соковитий, колір темно-червоний різних відтінків. Розмір коренеплоду за найбільшим поперечним діаметром 7-10 см. Овочі повинні бути упаковані в сітки. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою, без сторонніх запахів. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО) та відповідати ДСТУ 7033:2009. | 230 |
| 6 | **Часник** | **03221110-0 - Коренеплідні овочі** | Має бути чистий, сухий, з щільними зубцями, без пошкоджень, і без плям. Не пророслий. | 15 |
| 7 | **Помідори** | **03221240-0 - Помідори** | Мають бути свіжими, не кормових сортів. Помідори мають бути ґрунтові, 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. | 200 |
| 8 | **Огірки** | **03221270-9 - Огірки** | Мають бути свіжими, не кормових сортів. Огірки мають бути ґрунтові, 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 | 60 |
| 10 | **Яблука** | **03222321-9 - Яблука** | Яблука (свіжі) повинні бути – вітчизняного виробника. Зовнішній вигляд та консистенція: свіжі, цілі, чисті, розвинені, без зайвої вологості, типові по формі і відповідають ботанічному сорту, не пошкоджені шкідниками та хворобами, з плодоніжкою або без неї, без пошкодження шкірки плоду, без механічних ушкоджень. Розмір не менше 60-65мм в діаметрі. Підшкірна плямистість та побуріння м’якоті не дозволяється. Дозволяється слабка зав’ялість без ознак зморшкуватості. Дозволяються легкі натиски, які не впливають на зберігання загальною площею не більше 2 см² , засохлі пошкодження шкірки загальною площею не більше 2 см², в тому числі паршою, не більше 0,6 см². Зрілість: плоди однорідні по ступеню зрілості, але не недостиглі та не перезрілі. Колір та смак: в залежності від ботанічного сорту, м’якуш соковитий Запах: природній, властивий даному ботанічному сорту, без стороннього затхлого чи гнилісного запаху. Вміст нітратів мг/кг, не більше норм визначених ДСТУ. Плоди повинні бути упаковані в ящики або спеціальні контейнери. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою, без сторонніх запахів. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО) та відповідати ДСТУ 8133:2015. | 725 |
| 11 | **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. Плоди повинні бути упаковані в ящики або спеціальні контейнери. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою, без сторонніх запахів. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО) та відповідати ДСТУ ISO 931:2019. | 600 |
| 12 | **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. | 400 |
| 13 | **Мандарини (клементини)** | **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. | 400 |
| 14 | **Горіхи лущені грецькі** | **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. | 60 |
| 15 | **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. | 80 |
| 18 | **Корінь імбиру** | **03221100-7 - Коренеплідні та бульбоплідні овочі** | Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. | 40 |

**ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:**

1. Строки постачання: до 31.12.2022 року. Постачання товару здійснюється кожного робочого дня до 12:00 години. Або протягом 1 дня з моменту подання замовником заявки на поставку товару.

2. Технічні вимоги:

- продукція має постачатися і розвантажуватися транспортом та силами Учасника до закладу Замовника кожного дня, відповідно до узгодженого графіку із Замовником та наданням копій оригіналів документів для підтвердження якості товару;

- учасник постачає Замовнику товар поступово, дрібними партіями у період дії договору відповідно до наданих заявок.

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

- продукція, що закуповується не повинна містити генетично модифікованих організмів, штучних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів, підсилювачів смаку.

**3.** 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. В разі постачання товару неналежної якості термін заміни товару Учасником становить 2 дні з моменту встановлення, що товар не відповідає встановленим якісним характеристикам (в складі пропозиції подається відповідний гарантійний лист).

**Умови відмови Замовника від постачання продукції:** продукція не відповідає показникам безпечності та якості, має значні забруднення, пошкоджену упаковку, присутній сторонній запах, мають ознаки псування, гнилі, в’ялі, пошкоджені шкідниками, мають механічні пошкодження.

**4.** 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.

**5.** Для підтвердження відповідності технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником, учасник надає наступні документи **під час поставки товару**:

**а)** копія діючих: сертифікатів відповідності на товар або посвідчення про якість або висновку санітарно – епідеміологічної експертизи або ветеринарної довідки або іншого документу, що підтверджує якість товару (*достатньо надати копії одного з вище вказаних документів*).

**Окрім того, Учасником у складі пропозиції надається:**

6) копію діючого сертифікату ISO 9001:2015 «Система управління якістю» запропонованого товару щодо вирощування, переробка, пакування, транспортування, зберігання та реалізація (оптова торгівля): плодів, овочів і баштанних культур, коренеплодів і бульбоплодів; меду, який виданий Виробнику запропонованого товару та чинний протягом усього строку поставки товару.

7) копію діючого сертифікату ISO 14001:2015 щодо вирощування, переробка, пакування, транспортування, зберігання та реалізація (оптова торгівля): плодів, овочів і баштанних культур, коренеплодів і бульбоплодів; меду, який виданий Виробнику запропонованого товару та чинний протягом усього строку поставки товару.

8) копію діючого сертифікату ISO 22000:2019 щодо вирощування, переробка, пакування, транспортування, зберігання та реалізація (оптова торгівля): плодів, овочів і баштанних культур, коренеплодів і бульбоплодів; меду, який виданий Виробнику запропонованого товару та чинний протягом усього строку поставки товару.

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

10) 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.

***Примітка: у разі, коли в описі предмета закупівлі містяться посилання на конкретні торговельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника, то разом з цим враховувати вираз "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)