**Додаток 2**

***до тендерної документації***

***Технічні, якісні та кількісні характеристики до товару***

**Класифікація за ДК 021:2015: 03220000-9 - Овочі, фрукти та горіхи**

**Вимоги до предмета закупівлі**

Таблиця 1

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Найменування предмету закупівлі*** | ***Технічні та якісні вимоги*** | ***Од. вим*** | ***Орієнтована кіль-кість*** |
| Цибуля | Має бути свіжою, зрілою, здоровою, чистою, цілою, вирощеною в природніх умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, сухою, не порослою з сухими зовнішніми цибульними лушпиннями. Не допускається цибуля підморожена, що загнила, із стороннім запахом. Форма і колір повинні відповідати ботанічному сорту. | кг | 700 |
| Морква | Має бути свіжою, столовою, вирощеною в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, свіжа, чиста, здорова, плотна достатньої зрілості, типова для ботанічного сорту формою і кольором, без ознак гнилі, без сторонніх запахів, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Не допускаються коренеплоди, що підморожені, із гниллю та сторонніми запахами. | кг | 700 |
| Буряк | Має бути салатного сорту, свіжим, вінегретним, вирощеним в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, чистим, здоровим, плотним, достатньої зрілості, з типовою для ботанічного сорту формою і кольором, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Не допускаються коренеплоди, що підморожені, із гниллю та сторонніми запахами. | кг | 700 |
| Капуста білокачанна | Капуста білоголова свіжа, вирощена в природніх умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі з щільною або менш щільною структурою типовою для ботанічного сорту, без стороннього запаху і присмаку, не ушкодженні сільськогосподарськими шкідниками. Упаковка – сітка. Не допускається капуста підморожена, що загнила, із стороннім запахом. ДСТУ 7037:2009, відповідність іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування | кг | 700 |
| Капуста білокачанна молода | Капуста білоголова свіжа, вирощена в природніх умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Врожай 2023 року. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі з щільною або менш щільною структурою типовою для ботанічного сорту, без стороннього запаху і присмаку, не ушкодженні сільськогосподарськими шкідниками. Упаковка – сітка. Не допускається капуста підморожена, що загнила, із стороннім запахом. ДСТУ 7037:2009, відповідність іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування | кг | 150 |
| Капуста пекинська | Капуста пекинська свіжа, вирощена в природніх умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі з щільною або менш щільною структурою типовою для ботанічного сорту, без стороннього запаху і присмаку, не ушкодженні сільськогосподарськими шкідниками. Упаковка – сітка. Не допускається капуста підморожена, що загнила, із стороннім запахом. ДСТУ 7037:2009, відповідність іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування | кг | 150 |
| Огірок свіжий | Огірки свіжі. Технічні умови. ДСТУ 3247-95. Врожай 2023 року. Огірки свіжі - сорт вищий. Плоди цілі, свіжі, здорові, чисті, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою або без неї, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення. Правильної форми і практично прямі (допускається висота внутрішньої дуги не більше 10мм. На 10 см. Довжини огірка). | кг | 100 |
| Помідор свіжий | Томати свіжі ДСТУ 3246-95. Врожай 2023 року. Томати першого ґатунку. Плоди свіжі, цілі, чисті, здорові, щільні, типової для ботанічного сорту форми, з плодоніжкою або без плодоніжки, не пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками, неперезрілі, без зайвої вологості. | кг | 100 |
| Редиска | Врожай 2023 року. Плоди свіжі, цілі, чисті, здорові, щільні, типової для ботанічного сорту форми, з плодоніжкою або без плодоніжки, не пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками, неперезрілі, без зайвої вологості. | кг. | 100 |
| Часник | Часник має бути свіжим, зрілим, здоровим, чистим, цілим, вирощеним в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, сухий, не порослий, з сухими зовнішніми часничними лушпиннями. Не допускається часник підморожений, що загнив, із стороннім запахом. Форма і колір повинні відповідати ботанічному сорту. Упаковка – сітка. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова. | кг | 15 |
| Цибуля зелена | Свіжа, незів’яла, без пошкоджень шкідниками, без стороннього запаху і смаку. | кг | 100 |
| Квасоля | Квасоля має бути врожаю 2022 року, суха, чиста, у здоровому стані, не зіпріла та без теплового пошкодження під час сушіння. Повинна мати запах, властивий здоровому зерну (без затхлого, пліснявого, стороннього запаху). Колір властивий здоровому зерну відповідного типу. Без ГМО. Без наявності та пошкоджень шкідниками. | Кг | 50 |
| Банан | Банани мають бути свіжі, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічних пошкоджень та пошкоджень шкідниками. Смак і запах без сторонніх домішок. ДСТУ 4033:2001 або ТУ виробника, відповідність іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування | кг | 300 |
| Лимон | Цитрусові плоди мають бути свіжі, чисті, достатньої зрілості, не в`ялі, без механічних пошкоджень та без пошкоджень шкідниками, хворобами, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Забарвлення відповідне до кожного виду фрукта. | Кг | 56 |
| Апельсин | Цитрусові плоди мають бути свіжі, чисті, достатньої зрілості, не в`ялі, без механічних пошкоджень та без пошкоджень шкідниками, хворобами, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Забарвлення відповідне до кожного виду фрукта. | Кг | 300 |
| Мандарин | Цитрусові плоди мають бути свіжі, чисті, достатньої зрілості, не в`ялі, без механічних пошкоджень та без пошкоджень шкідниками, хворобами, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Забарвлення відповідне до кожного виду фрукта. | Кг | 300 |
| Яблука | Яблука мають бути солодкі, кислі, кисло-солодкі на смак, не в`ялі, величина плодів – середня, з гладкою або ребристою поверхнею, свіжі, чисті, без хвороб та пошкоджень, зі властивим для яблук запахом. | Кг | 1500 |
| Ківі | Цитрусові мають бути: свіжими, чисті, не в’ялі, достатньо зрілі, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Без перевищення вмісту хімічних речовин. | Кг | 300 |
| Гранат | Свіжий, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідного виду, без плям, середніх розмірів. Без стороннього запаху і смаку. | кг | 50 |
| Грейпфрут | Цитрусові мають бути: свіжими, чисті, не в’ялі, достатньо зрілі, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Без перевищення вмісту хімічних речовин. | Кг | 100 |
| Ядра горіха волоського | Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідно до сорту, без плям. | кг | 50 |

**Вимоги до безпечності/ наявність необхідних досліджень**

Приймається продукція, яка не справляє шкідливого впливу на здоров’я людини та є придатною до споживання.

За наявності результатів періодично проведених досліджень сировини, які підтверджують відсутність або допустимі рівні вмісту залишків:

- токсичних елементів, нітрозамінів, речовин, що мають фармакологічну чи гормональну дію, антибіотиків, пестицидів детергентів та інших речовин, які є шкідливі чи які можуть змінювати характеристики м’яса та м’ясних продуктів;

- мікробіологічних чинників, згідно вимог встановленим загальнообов’язковими на території України нормами і правилами.

**Термін придатності**: не більше 48год. Залишок терміну зберігання на момент поставки повинен бути не менше 80% від загального терміну зберігання.

**Упакування/фасування:**

Охолоджені тушки (частини тушок) розфасовані в полімерну тару, дозволену для контакту з м’ясною продукцією і до використання у м’ясо- та птахопереробній промисловості, очищену, продезінфіковану, без залишків попереднього маркування.

**Умови постачання:** Охолоджене м’ясо приймається за температури не нижче від 0ºС і не вище ніж плюс 4ºС.

Транспортна та споживча тара повинна містити інформацію, нанесену будь-яким способом державною мовою, яка повинна забезпечити чітке читання у доступній для сприйняття формі.

Маркування наносять безпосередньо на тару чи етикетку, яку закріплюють на упаковці.

Маркування містить наступну інформацію:

- назву та повну адресу і телефон виробника, пакувальника, адресу потужності виробництва;

- товарний знак (за наявності);

- походження;

- назву продукту;

- масу брутто/нетто (кг);

- номер партії виробництва;

- кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва (дату і час для охолодженого м’яса птиці) строк придатності;

- термічний стан;

- умови зберігання.

**Вимоги щодо якості товару:**

**До** ціни тендерної пропозиції включаються наступні витрати:

* податки і збори, обов’язкові платежі, що сплачуються або мають бути сплачені згідно з чинним законодавством;
* витрати на навантаження, розвантаження, зважування, поставку до місця поставки (передачі) товару;
* інші витрати, передбачені для товару даного виду згідно з чинним законодавством та тендерною документацією.

2. До розрахунку ціни тендерної пропозиції не включаються будь-які витрати, понесені учасником у процесі здійснення процедури закупівлі та витрати, пов’язані з укладанням договору.

3. Працівники, які будуть залучені до поставки товару, повинні мати особисті медичні книжки з результатами медичного обстеження.

4. Строк (термін) поставки (передачі) товару: **до 31.05.2023 р.**

5. Кількість, обсяг поставки та інші характеристики товару: вказано у таблиці 1.

6. **Адреса доставки:** поставка Товару здійснюється **згідно заявки** за адресою:77500, Івано-Франківська обл., м.Долина, вул. Івасюка, буд. 16. автомобільним транспортом Постачальника.

7. Постачання товару здійснюється протягом 2023 року відповідно до заявки Замовника двічі на тиждень з 8.00 до 16.00 з можливістю внесення коригування за потребою.

8. У разі виявлення неякісного товару або такого, що не відповідає умовам договору, Постачальник зобов’язаний замінити неякісний товар протягом однієї доби з моменту виявлення неякісного товару, без будь-якої додаткової оплати з боку Покупця.

**Учасник повинен надати в складі своєї тендерної пропозиції наступні документи, що підтверджують відповідність товару державним стандартам, походження, безпечність і якість:**

**1.** Гарантійний лист про надання декларації виробника або посвідчення про якість на кожну партію товару, що постачатиметься до закладу..

**2.** Оригінал сертифікату на систему екологічного управління, ISO 14001:2015 виданого на ім’я Учасника**.**

**3.** Оригінал сертифікату на систему управління якістю ISO 9001:2015 виданого на ім’я Учасника;

4. Оригінал сертифікату на систему управління безпечністю харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2019 (ДСТУ ISO 22000:2018) виданого на ім’я Учасника.

5. Експертний висновок Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту спживачів на фізико-хімічні, мікробіологічні,органолептичні, хіміко-токсикологічні показники на вміст мікотоксинів, пестицидів, радіокуклеїдів, токсичних елементів, нітрозамінів на відповідність нормативній документації, на партію не менше ніж 200 кг.

6. Акт, складений за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти (Наказ Міністерства економіки України від 21 січня 2022 року №143-22) складений не раніше IV кварталу 2022 року.

7. Акт, складений за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах HACCP (Наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 08 серпня 2019 року №446) складений не раніше IV кварталу 2022 року.

***На підтвердження вимоги надати гарантійний лист.***

\* - У випадку не врахування учасником під час подання тендерної пропозиції зазначеної вимоги, тендерна пропозиція учасника відхиляється на підставі абзацу першому підпункту 2 пункту 41 Постанови.

***\*\* - Невідповідність запропонованого Учасником товару встановленим технічним вимогам тендерної документації, буде розцінена, як невідповідність тендерної пропозиції Учасника умовам тендерної документації та тендерна пропозиція Учасника буде відхилена на підставі абзацу першому підпункту 2 пункту 41 Постанови.***