**ДОДАТОК № 2**

**ДО ТЕНДЕРНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ**

ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| *Предмет закупівлі* | *Одиниця*  *виміру* | *Загальна очікувана*  *кількість* |
| Буряк столовий | кг | 350,0 |
| Капуста білокачанна | кг | 1000,0 |
| Морква | кг | 600,0 |
| Цибуля ріпчаста | кг | 700,0 |
| Квасоля сушена | кг | 20,0 |
| Часник | кг | 10,0 |
| Яблука | кг | 940,0 |

* 1. Постачання здійснюється відповідно до заявок замовника.
  2. Строк поставки товару – до 30.06.2023.

ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ ДО ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування товару | Технічні та якісні характеристики | Кількість, кг |
| 1 | Буряк столовий | Повинен відповідати **ДСТУ 7033:2009.** Коренеплоди свіжі, цілі, чисті, не зів’ялі, не тріснуті, без пошкоджень, не уражені хворобами, без зайвої зовнішньої вологи, типові для ботанічного сорту за формою і забарвленням, з довжиною залишених черешків не більше ніж 2 см або обрізаних в рівень з плечиками коренеплоду. Тара повинна відповідати характеру товару і захищати його від пошкоджень під час доставки та вигрузки на склади. Без ГМО. | 350,0 |
| 2 | Капуста білокачанна | Повинна відповідати **ДСТУ 7037:2009.** Зовнішній вигляд: головки свіжі, чисті, цілі, здорові, щільні, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Смак і запах: властиві даному ботанічному сорту, без сторонніх запахів і присмаків. Головки повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків. Довжина качана над головкою не більше, ніж 2 см. Капуста поставляється упакована в сітчастих мішках (до 30 кг). Тара повинна відповідати характеру товару і захищати його від пошкоджень під час доставки та вигрузки на склади. Без ГМО. | 1000,0 |
| 3 | Морква | Повинна відповідати **ДСТУ 7035:2009.** Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, не зів’ялі, не тріснуті, не пошкоджені шкідниками, без механічних пошкоджень, без зайвої зовнішньої вологості, типових для даного сорту форми і забарвлення, без ознак загнивання у коренеплоду. Розмір коренеплоду моркви в розрізі повинен становити від 4-6 см. Тара повинна відповідати характеру товару і захищати його від пошкоджень під час доставки та вигрузки на склади. Без ГМО. | 600,00 |
| 4 | Цибуля ріпчаста | Повинна відповідати **ДСТУ 3234-95**.  Цибуля ріпчаста, вирощена в природних умовах без перевищеного вмісту хімічних речовин. Цибуля має бути свіжою, не підмороженою, зрілою, здоровою, чистою, сухою, не пророслою, з сухими зовнішніми цибульними лушпинням, цілою з підсушеною шийкою. Не допускається наявність цибулин, ушкоджених сільськогосподарськими шкідниками, механічних пошкоджень, уражених хворобами, без зайвої вологості, без загнивання. Вміст землі на цибулі – не більше 0,5%. Цибуля повинна бути середнього або великого розміру, відповідно до діючих стандартів. Якість повинна відповідати нормам ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України. . Смак, запах: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього присмаку і запаху. | 700,0 |
| 5 | Квасоля сушена | Повинна відповідати **ДСТУ 8672:2016**.  Квасоля повинна бути вирощена та висушена в природних умовах, суха на дотик, чиста, без темних плям, не прілою, без сторонніх домішків, запахів та підвищеної вологості, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ознак цвілі, без механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, середнього розміру, білого кольору. Якість запропонованого товару підтверджується посвідченням якості (або декларація виробника). | 20,0 |
| 6 | Часник | Повинен відповідати **ДСТУ 3233**.  Зовнішній вигляд –дозрілий, здоровий, чистий, цілий, непророслий, відповідно для ботанічного сорту форми та забарвлення, з сухим зовнішнім цибулинням, з обрізаною сухою стрілкою. Не допускається наявність цибулин гнилих, запарених, підморожених, пошкоджених хворобами, сільськогосподарськими шкідниками та з механічними пошкодженнями, повинен бути без пустот. Розмір цибулин за найбільшим поперечним діаметром не менше 2,5 см. Смак і запах – відповідає даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. | 10,0 |
| 7 | Яблука | Повинні відповідати **ДСТУ 8133:2015**.  Фрукти свіжі, нового врожаю, вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Повинні бути свіжими, цілими, чистими, без зайвої зовнішньої вологи, без механічних пошкоджень, не підморожені не пошкоджені хворобами і шкідниками, достатньої зрілості, без ознак гнилі. Колір відповідно до сорту, без плям. Запах та смак – властиві даному різновиду. | 940,0 |

**Вимоги щодо якості та поставки**

Товар повинен реалізовуватися відповідно до розділу 2 Правил роздрібної торгівлі продовольчими товарами затверджених наказом Мінекономіки від 11.7.2003 № 185.

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Товар повинен поставлятися та розвантажуватися транспортом та силами Учасника і завозитися відповідно до заявки Замовника у робочий час за адресою: м. Ужгород, вул. Федора Потушняка, буд. 10 Б.

При поставці товару Учасник має дотримуватися норми ч. 6 ст. 20 Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини», при цьому учасник повинен:

- застосовувати санітарні заходи системи HACCP та/або інші системи забезпечення безпечності та якості під час обігу харчових продуктів;

- перевіряти наявність декларації виробника на продукти харчування забезпечувати належні умови зберігання товарів;

- добровільно вилучати харчові продукти, які вони виробили або вводять у обіг, у разі виявлення факту, що такі харчові продукти небезпечні, непридатні до споживання або неправильно марковані;

- перевіряти впровадження виробниками/постачальниками продуктів харчування системи НАССР;

- добровільно вилучати харчові продукти, які вони виробили або вводять у обіг, у разі виявлення факту, що такі харчові продукти небезпечні, непридатні до споживання або неправильно марковані.

Якість товару при поставці повинна бути підтверджена якісними посвідченнями, які додаються до кожної видаткової накладної. Кожна партія товару супроводжується посвідченням, в якому зазначаються: номер і дата видачі посвідчення, назва підприємства-виробника, повна назва масла та номер партії, кінцева дата споживання або дата виробництва та строк придатності, умови зберігання, позначення ДСТУ.

Відповідно до Закону України « Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР (зі змінами) для підтвердження безпечності та якості продукції, **учаснику необхідно подати в складі пропозиції наступні документи** що засвідчують якість та безпеку запропонованої продукції, наявність яких передбачена чинним законодавством, а саме: посвідчення про якість, декларація виробника, експертний висновок, виданий відповідною акредитованою лабораторією.