**Додаток 2**

**до тендерної документації**

 Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі - технічні вимоги до предмета закупівлі

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ З ІНФОРМАЦІЄЮ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ**

**ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ**

В місцях де технічна специфікація містить посилання на стандартні характеристики, технічні регламенти та умови, вимоги, умовні позначення та термінологію, пов’язані з товарами, роботами чи послугами, що закуповується, передбачені існуючими міжнародними, європейськими стандартами, іншими спільними технічними європейськими нормами, іншими технічними еталонними системами, визнаними європейськими органами зі стандартизації або національними стандартами, нормами та правилами, біля кожного такого посилання вважати вираз «або еквівалент». Таким чином вважається, що до кожного посилання додається вираз «або еквівалент».

Технічні, якісні характеристики предмета закупівлі повинні відповідати вимогам чинного законодавства із захисту довкілля, відповідати основним вимогам державної політики України в галузі захисту довкілля та вимогам чинного природоохоронного законодавства.

1. Кількісні характеристики предмету закупівлі:

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ З ІНФОРМАЦІЄЮ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ**

**ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ**

1. Кількісні характеристики предмету закупівлі:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| №п/п | Найменування товару | Кількість, кг |
| 1 | Апельсини 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 | 900 |
| 2 | БаклажаниБаклажани мають бути свіжими, вирощеними в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості. Плоди мають бути цілі, чисті, здорові, типової для ботанічного сорту форми і кольору, рівної поверхні, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками та хворобами, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Упаковуються в сітки. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова. | 100 |
| 3 | Банани 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 | 900 |
| 4 | Буряк столовийМає бути салатного сорту, свіжим, 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. | 1000 |
| 5 | Виноград Вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Смак, запах без сторонніх домішок. | 300 |
| 6 | Груші Плоди мають бути солодкі, на смак, не в`ялі, величина плодів – середня, з гладкою або ребристою поверхнею, свіжі, чисті, без хвороб та пошкоджень, зі властивим для груш запахом. | 300 |
| 7 | Диня Вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Смак, запах без сторонніх домішок. | 200 |
| 8 | Зелена цибуля, пізняМає бути свіжою, зрілою, здоровою, чистою, цілою, вирощеною в природніх умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, сухою. Не допускається цибуля підморожена, що загнила, із стороннім запахом. Форма і колір повинні відповідати ботанічному сорту | 50 |
| 9 | Зелена цибуля, ранняМає бути свіжою, зрілою, здоровою, чистою, цілою, вирощеною в природніх умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, сухою. Не допускається цибуля підморожена, що загнила, із стороннім запахом. Форма і колір повинні відповідати ботанічному сорту | 50 |
| 10 | Кабачки Кабачки мають бути свіжими, вирощеними в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості. Плоди мають бути цілі, чисті, здорові, типової для ботанічного сорту форми і кольору, рівної поверхні, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками та хворобами, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Упаковуються в сітки. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова. | 100 |
| 11 | Кавун повинні бути середнього розміру, повинні бути свіжими, чистими, без механічних ушкоджень, не ушкоджені шкідниками та хворобами, не можуть бути гнилими, зів’ялими, На розрізі недопустима цвіль та ушкодження. Недопустима перезрілість та недозрілість, масою в більшості сортів 4-10 кг. | 200 |
| 12 | Капуста качання 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 | 2000 |
| 13 | Лимони 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 | 50 |
| 14 | Мандарини 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 | 260 |
| 15 | Морква столова 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. | 1000 |
| 16 | Огірки свіжі, пізніОгірки свіжі. Технічні умови. ДСТУ 3247-95. Врожай 2021-2022 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  | 200 |
| 17 | Огірки свіжі, ранніОгірки свіжі. Технічні умови. ДСТУ 3247-95. Врожай 2021-2022 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  | 200 |
| 18 | Перець овочевийПерець солодкий свіжий, вирощений в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, свіжий, цілий, чистий, здоровий. Плоди широкі, гладкі, зі слабкою ребристістю і гострою верхівкою, м’ясисті від світло-зеленого до червоного кольору, конусоподібні, призмовидної форми, смак і запах характерний солодкому перцю, без ознак гнилі, механічного пошкодження, сонячних опіків та пошкодження шкідниками. пошкодження шкідниками. Вага плодів від 50,0 гр до 100,0 гр. Упаковуються в сітки або полімерні ящики. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою, без сторонніх запахів. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова. | 200 |
| 19 | Полуниця Має бути свіжа, без гнилі, достатньо зріла, без пошкоджень шкідниками та хворобами. Упаковується до 5 кг в корзини. Відповідні вимогам діючого санітарного законодавства. Строк придатності на момент постачання товару не менше 90% загального терміну зберігання. | 200 |
| 20 | Помідор свіжий, пізнійТомати свіжі ДСТУ 3246-95. Врожай 2021-2022 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.Допускаються плоди з незначними поверхневими дефектами, що не впливають на загальний зовнішній вигляд, якість, збереження і товарний вигляд продукції. | 300 |
| 21 | Помідор свіжий, раннійТомати свіжі ДСТУ 3246-95. Врожай 2021-2022 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.Допускаються плоди з незначними поверхневими дефектами, що не впливають на загальний зовнішній вигляд, якість, збереження і товарний вигляд продукції. | 200 |
| 22 | Редиска Коренеплід червоний з білим кінчиком, округлої форми. М'якоть біла, соковита. Плоди свіжі, зрілі, цілі, чисті, не забруднені, без механічних пошкоджень, не морожені, правильної типової форми, доброякісними (не допускається продукція з ознаками гниття і псування), чистими, свіжими на вигляд, практично без комах-шкідників, без стороннього запаху і присмаку. Окрім того, плоди повинні бути твердими, без порожнин, без тріщин | 100 |
| 23 | Салат листовийВирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Смак, запах без сторонніх домішок. | 100 |
| 24 | Сливи Зовнішній вигляд: плоди цілі, чисті, здорові, типової для даного сорту форми і забарвлення, не зів'ялі, з плодоніжкою або без неї, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Зрілість: плоди зрілі, однорідні по стиглості. Смак і запах: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Розмір плодів : середній.  | 300 |
| 25 | 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. | 1200 |
| 26 | 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. | 20 |
| 27 | 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. | 800 |
| 28 | Горіхи чищений Горіхи повинні бути цілими, звільненими від зовнішньої оболонки, стиглими, чистими, з рівномірним забарвленням шкаралупи. Ядра вкриті шкіркою різних відтінків від світло-коричневого до коричневого кольору, на зламі — від білого до кремового, без сторонніх запахів і присмаків. | 100 |

2. Технічні, якісні характеристики предмету закупівлі:

Технічні характеристики предмету закупівлі повинні відповідати [Санітарним правилам для підприємств продовольчої торгівлі,](http://zakon.rada.gov.ua/go/v5781400-91) технічним умовам та стандартам, передбаченим законодавством України.

Учасник повинен дотримуватись умов температурного режиму для продуктів харчування, які цього потребують при їх зберіганні та перевезенні.

Товар повинен мати відповідне пакування, яке забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування.

Учасник повинен дотримуватись строків придатності продуктів харчування.

Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно-правовими актами України (ДСТУ, тощо), обов’язково відповідати Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року №771/97-ВР (зі змінами) (надати сканований з оригіналу гарантійний лист з підписом уповноваженої особи Учасника та завірений печаткою (за наявності та у разі її використання)).

Учасник повинен надати в складі тендерної пропозиції скановану з оригіналу довідку з підписом уповноваженої особи Учасника та завірену печаткою (за наявності та у разі її використання), в якій гарантує, що при кожній поставці товару буде надавати Замовнику копії супровідних документів, що підтверджують якість та безпечність товару (декларацію виробника (імпортера) та/або висновок державної санітарної епідеміологічної експертизи на продукцію та/або сертифікат відповідності, та/або копію посвідчення про якість, та/або копію результату дослідження показників хімічної та мікробіологічної безпеки харчових продуктів та інші документи, що передбачені чинним законодавством України).

11. Учасник торгів погоджується, що в разі, якщо ним була надана недостовірна інформація, щодо відповідності запропонованого ним товару технічним вимогам Замовника, його тендерна пропозиція буде відхилена.

12. Учасник погоджується, що в разі, якщо товар, який представляється на цю закупівлю, не відповідає технічним вимогам Замовника, Тендерна пропозиція такого Учасника буде відхилена, про що надається ним лист-згода.

13. Гарантійний лист, що учасник не перебуває під дією спеціальних економічних та інших обмежувальних заходів чи спеціальних санкцій за порушення законодавства про зовнішньоекономічну діяльність чи будь-яких інших обмежувальних санкцій.

14.Довідка в довільній формі про те, що предмет закупівлі не завдаватиме шкоди навколишньому середовищі та передбачати заходи із захисту довкілля

15.Лист згоду на обробку персональних даних

16.Гарантійний лист, що товар не має походження з російської федерації та республіки білорусь.

17.Інформація про кінцевого бенефіціарного власника юридичної особи, у тому числі кінцевого бенефіціарного власника її засновника, якщо засновник-юридична особа .