

Технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі

код згідно «ДК 021-2015 - 03220000-9 Овочі фрукти та горіхи (Овочі для закладів освіти Святошинського району)»

№	Назва товару	Од. виміру	Кількість	Технічні вимоги
1.	Помідори свіжі	кг	6 400	Плоди томатів мають бути свіжими, цілими, чистими, здоровими, неперезрілими, щільними, без нетипової зовнішньої вологи, з плодоніжкою або без неї, без механічних пошкоджень і сонячних опіків. Допускаються на плодах томатів легкі натиски від тари. ДСТУ 3246-95 «Томати свіжі. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару.
2.	Огірки свіжі	кг	6 400	Огірки свіжі мають бути цілими, свіжими, здоровими, чистими, нормальної структури та форми, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою або без неї. Допускаються плоди з незначним пожовтінням вершини. Не допускаються гнилі та запарені продукти. ДСТУ 3247-95 «Огірки свіжі. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару.
3.	Перець свіжий	кг	6 300	Перець солодкий свіжий. Плоди перцю солодкого мають бути свіжими, зрілими, цілими, чистими, не забрудненими, без механічних пошкоджень, не мороженими, з плодоніжкою, правильної типової форми, однакові за розміром. ДСТУ 2659-94 «Перець солодкий свіжий Технічні умови». або ТУ виробника певного виду товару або ТУ виробника певного виду товару.
4.	Баклажани свіжі	кг	6 500	Плоди мають бути не пошкодженими, з плодоніжкою (вона може бути злегка пошкодженою), високоякісними (не допускається продукція з ознаками гниття і псування), чистими, свіжими на вигляд, без комах-шкідників та слідів від їх пошкоджень. Крім того плоди мають бути твердими, без порожнин, без тріщин, стиглі. ДСТУ 2660-94 Баклажани свіжі. Технічні умови.
5.	Кабачки свіжі	кг	6 400	Мінімальні критерії якості кабачків вимагають, щоб плоди були не пошкодженими, з плодоніжкою (вона може бути злегка пошкодженою), високоякісними (не допускається продукція з ознаками гниття і псування) чистими, свіжими на вигляд, без комах-шкідників та слідів від їх пошкоджень, з нормальною вологістю поверхні, без стороннього запаху і присмаку. Крім того плоди мають бути твердими, без порожнин, без тріщин, відповідного ступеня стиглості, але без перестиглого насіння. ДСТУ 6016:2008 «Кабачки свіжі. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару.

6.	Капуста цвітна	кг	6 500	Головка капусти складається з укорочених та потовщених суцвіть(бутонів), що щільно прилягають один до одного. Свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. ДСТУ 3280-95 Капуста цвітна свіжа. Технічні умови або ТУ виробника певного виду товару.
7	Капуста пекінська	кг	6 500	Качани пекінської капусти повинні бути пухкі з гофрованими листами, головки нормально сформовані, світло зеленого кольору, свіжі, цілі, здорові, чисті, без плям, механічних пошкоджень, зайвої вологості, ознак загнивання. Смак і запах властиві ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Без ГМО.
8	Гарбуз столовий свіжий	кг	5 430	Гарбуз має бути свіжим, чистим, зрілим, не пошкодженим, без гнилі, типової форми. ДСТУ 319095 Гарбузи продовольчі свіжі. Технічні умови або ТУ виробника певного виду товару.

9.	Часник	кг	1 130	Голівки часнику кожного товарного сорту повинні бути визрілими, здоровими, розвинутими, цілими, чистими, без стороннього запаху і смаку, сухими, не тріснути, без механічних пошкоджень, не ушкоджені сільгоспшкідниками та хворобами, не підморожені. ДСТУ 3233-95 Часник свіжий. Технічні умови або ТУ виробника певного виду товару.
10.	Петрушка зелена свіжа	кг	931	Листя петрушки повинні бути свіжі, цілі, яскраво зеленого кольору, здорові, без гнилі, не забруднені не прим'яті, без землі не пожовклі, не пошкоджені морозом та комахами-шкідниками, без домішок бур'янів. Забарвлення властиве для відповідного ботанічного сорту. Без стороннього запаху та присмаку (з характерним присмаком).
11.	Кріп зелений свіжий	кг	930	Зелень кропу свіжа зелена, рослини повинні бути здорові, незабруднені, без ознак захворювань та ушкоджень. Тара повинна бути чистою, сухою, без сторонніх запахів та призначена для транспортування.
12.	Цибуля зелена свіжа	кг	930	Цибуля зелена свіжа (цибуля-перо) повинна мати свіже листя зеленого кольору довжиною 20 – 25 см, не зів'ялим, не підмороженим, не гнилим, не пожовтілим, чистим. Допускається до 5% цибулі зеленої з незначними відхиленнями розміру і пошкодженнями, та до 1% прилиплої до коріння землі. Смак, запах: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього присмаку і запаху.

13.	Капуста рання	кг	10 500	Капуста має бути високоякісною, головки – щільними. Зовні головки мають щільно покриватися листками. Допускається незначне підмерзання зовнішніх зелених листків. Окрім цього, допускаються невеликі тріщини на зовнішніх листках, незначні механічні пошкодження і злегка підрізані зовнішні листки, без ознак гнилі. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. ДСТУ 7037:2009 «Капуста білокачанна свіжа. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару.
14.	Капуста пізня	кг	24 400	Капуста має бути високоякісною, головки – щільними. Зовні головки мають щільно покриватися листками. Допускається незначне підмерзання зовнішніх зелених листків. Окрім цього, допускаються невеликі тріщини на зовнішніх листках, незначні механічні пошкодження і злегка підрізані зовнішні листки, без ознак гнилі. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. ДСТУ 7037:2009 «Капуста білокачанна свіжа. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару.
15.	Цибуля рання	кг	6 500	Цибуля ріпчаста має бути не пошкодженою, високоякісною (гнила і зіпсована не допускається), чистою, не підмороженою, достатньо сухою, без порожнього та твердого денця, без комах-шкідників та слідів від їхніх пошкоджень, без надлишкової поверхневої вологості та без стороннього запаху і/або присмаку. ДСТУ 3234-95 «Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару
16.	Цибуля пізня	кг	25 400	Цибуля ріпчаста має бути не пошкодженою, високоякісною (гнила і зіпсована не допускається), чистою, не підмороженою, достатньо сухою, без порожнього та твердого денця, без комах-шкідників та слідів від їхніх пошкоджень, без надлишкової поверхневої вологості та без стороннього запаху і/або присмаку. ДСТУ 3234-95 «Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару
17.	Морква рання	кг	5 500	Морква має бути без дефектів. Очищена від землі сухим способом. Зовні коренеплоди мають бути гладенькими, свіжими на вигляд, правильної форми, не побитими, без тріщин та не підмороженими. Зеленоваті та фіолетові головки коренеплодів не допускаються. ДСТУ 7035:2009 «Морква свіжа. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару.
18.	Морква пізня	кг	30 400	Морква має бути без дефектів. Очищена від землі сухим способом. Зовні коренеплоди мають бути гладенькими, свіжими на вигляд, правильної форми, не побитими, без тріщин та не підмороженими. Зеленоваті та фіолетові головки коренеплодів не допускаються. ДСТУ 7035:2009 «Морква свіжа. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару.

19.	Буряк ранній	кг	7 500	Буряк столовий має бути очищеним від землі сухим способом. Зовнішній вигляд – клубні цілі, чисті, без пошкоджень, сухі, непророслі, не зів'ялі. ДСТУ 7033:2009 «Буряк столовий свіжий. Технічні умови або ТУ виробника певного виду товару.
20.	Буряк пізній	кг	30 400	Буряк столовий має бути очищеним від землі сухим способом. Зовнішній вигляд – клубні цілі, чисті, без пошкоджень, сухі, непророслі, не зів'ялі. ДСТУ 7033:2009 «Буряк столовий свіжий. Технічні умови або ТУ виробника певного виду товару.

- Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов'язкова.

- Маркування: обов'язкова наявність ярликів із зазначенням найменування продукту, виробника, дати виготовлення, терміну придатності, умов зберігання, поживної та енергетичної цінності, посилання на нормативно-технічну документацію у відповідності до супровідних документів на поставку.

- Тара та упаковка продуктів харчування повинна бути міцною, чистою, сухою, без стороннього запаху й порушення цілісності.

- Товар повинен бути безпечним до споживання та мати достатній термін придатності.

1. Товар має постачатися і розвантажуватись транспортом та силами Учасника за заявками Замовника на адресу закладів освіти Святошинського району м. Києва з наданням копії документів для підтвердження якості товару.

2. 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. Для підтвердження відповідності пропозиції конкурсних торгів учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником, учасник повинен надати наступні документи у складі своєї пропозиції:

- копії посвідчення якості та/або декларація виробника, та/або декларація про відповідність, та/або сертифікат якості (відповідності) або інший документ, що підтверджує якість товару;

- Скан-копію оригіналу акту Держпродспоживслужби, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР на підприємстві Учасника на кожне складське приміщення (зазначене в довідці про наявність обладнання та матеріально-технічної бази та яке буде задіяне під час виконання договору) (згідно наказу міністерства аграрної політики № 446 від 08.08.2019 р. Акт без виявлених порушень), датований не більше річної давнини відносно кінцевої дати подання пропозиції.

- Скан-копія оригіналу акту Держпродспоживслужби, складений за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти на підприємстві Учасника (згідно Наказу Міністерства економіки України № 143-22 від 21.01.2022 року. Акт без виявлених порушень), датований не більше річної давнини відносно кінцевої дати подання пропозиції.

- Документи, Учасника що підтверджують впровадження, застосування та постійну дію процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках, із наданням щорічного/них звіту/ів за результатом/тами аудиту згідно чинного законодавства, стосовно предмета закупівлі та надання сертифікату на систему управління безпечністю харчових продуктів, що відповідає вимогам ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, ITD) та звіт за результатами останнього аудиту, чинний на дату розкриття. Надати атестат акредитації зі сферою акредитації органу оцінювання, який видав вказаний сертифікат.

- Документи Учасника, що засвідчують якість та безпеку запропонованої продукції в повному обсязі, наявність яких передбачена чинним законодавством: сертифікат на систему управління якістю ISO 9001:2018 (ISO 9001:2015) та звіт за результатами останнього аудиту, чинний на дату розкриття. Надати атестат акредитації зі сферою акредитації органу оцінювання, який видав вказаний сертифікат.

- Сертифікат виданий Учаснику торгів стосовно надання послуг зберігання та транспортування харчових продуктів, оптової торгівлі харчовими продуктами ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015, IDT). Системи екологічного управління, а також звіт за результатами останнього аудиту, атестат акредитації зі сферою акредитації органу оцінювання, який видав вказаний сертифікат.
- Для підтвердження наявності холодильних установок на транспортних засобах для вантажів, які потребують особливих умов (температури) транспортування згідно правил перевезення вантажів, надати фотографії автомобілів з номерними знаками, які будуть використовуватися для перевезення продукції, що закуповується.
- З метою підтвердження наявності обладнання для зберігання харчових продуктів, що потребують підтримання температурного режиму, Учасник повинен надати наступні документи: договір купівлі-продажу або договір оренди морозильного/холодильного обладнання, або видаткову накладну про купівлю такого обладнання, тощо.
- Кольорова скан –копія документу про проходження радіаційного контролю автомобільним транспортом, яким буде здійснюватись поставка товару, не більше 3-ьох місячної давнини відносно кінцевої дати подання тендерних пропозицій. Надати оригінал договору про надання послуг, щодо проведення вимірювання рівня поверхневого радіоактивного забруднення транспортного засобу, між Учасником та установою, яка видала відповідний протокол.
- Документи, що підтверджують проходження гігієнічного навчання працівниками, інформація про яких надавалася в складі цієї документації, не раніше другого півріччя 2022 року в Державних або комунальних установах Міністерства охорони здоров'я України.
- Надати документи про проходження навчання з охорони праці водіїв (водіїв-експедиторів) не раніше другого півріччя 2022 року, відповідно до вимог чинного законодавства (договір про надану послугу, акт виконаних робіт, посвідчення, витяг з протоколу).
- Відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та Закону України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення» учасник повинен надати в складі тендерної пропозиції підтвердження здійснення процедури виявлення бактеріального забруднення середовища життєдіяльності людини методом змивів на наявність та/або відсутність бактерії групи кишкової палички (санітарно – мікробіологічне дослідження) з поверхні яка контактує з харчовими продуктами, зокрема: кузову(ів) автотранспорту з середини; столу(ів) для фасування та/або пакування; холодильної(их) та/або морозильної(их) камер(и); тари, що застосовується для перевезення продуктів харчування. Вище вказані документи повинні бути датовані не більше 3-ьох місячної давнини відносно кінцевої дати подання тендерних пропозицій. Також надати договір з підприємством/установою/організацією, що проводила таке дослідження.
- Сканований(і) оригінал(и) в кольоровому вигляді Договору, укладеного з учасником процедури закупівлі на проведення калібрування засобів вимірювальної техніки (ваги, термометр(и) та гігromетр(и)) з акредитованим органом, що проводив вищезазначені роботи. Для підтвердження акредитації завантажити сканований оригінал в кольоровому вигляді атестату про акредитацію виданого Національного агентством з акредитації України.
- Сканований(і) оригінал(и) в кольоровому вигляді свідоцтв(а) стосовно проведення учасником процедури закупівлі, калібрування засобів вимірювальної техніки (ваги, термометр(и) та гігromетр(и)), отримані не раніше 2022 року.
- Сканований(і) оригінал(и) в кольоровому вигляді Договору, укладеного з учасником процедури закупівлі на проведення перевірки засобів вимірювальної техніки (термометр(и) та гігromетр(и)) з акредитованим органом, що проводив вищезазначені роботи. Для підтвердження акредитації завантажити сканований оригінал в кольоровому вигляді атестату про акредитацію виданого Національного агентством з акредитації України.
- Сканований(і) оригінал(и) в кольоровому вигляді свідоцтв(а) стосовно проведення учасником процедури закупівлі, перевірки засобів вимірювальної техніки (термометр(и) та гігromетр(и)), документи мають бути дійсні на момент подачі тендерних пропозицій.

З метою підтвердження вимог щодо утилізації (знищення) харчових відходів (неїстівних субпродуктів та інших залишків) Учасник у складі тендерної пропозиції надає:

-Договір (договори) про надання послуг з вивезення твердих(побутових) відходів (далі -ТПВ) дійсний на 2023 рік;

Замовник має право перевірити достовірність наданої інформації Учасником. У разі виявлення недостовірності такої інформації, тендерна пропозиція такого Учасника буде відхилена, як така, що не відповідає вимогам тендерної документації.

4. Для підтвердження можливості поставки Товару в повному обсязі та в необхідний термін Учасник надає наступні документи:

4.1. Якщо Учасник є виробником Товару – Гарантійний лист складений у довільній формі щодо забезпечення якості товару та своєчасної його поставки до комори кожного окремого закладу освіти згідно дислокації;

4.2. Якщо Учасник не є виробником:

Копію документу, який підтверджує відносини з виробником або постачальником на продукцію, яка є предметом закупівлі (дилерська угода та/або дистрибуторський договір та/або договір поставки, тощо) дійсного впродовж 2023 року (у разі якщо учасник не є виробником товару);

4.3. Надати гарантійний лист щодо відповідності температурних режимів зберігання та транспортування предмету закупівлі нормативно-технічній документації (ДСТУ, ТУ, ГОСТ) на предмет закупівлі.

5. Відбір виробів на лабораторні дослідження проводиться за рахунок Учасника, надати копію оригіналу договору з акредитованою лабораторією на проведення аналізів, дійсний протягом 2023 року та надати копію акредитаційного документу такої лабораторії.

6. Строк придатності продуктів харчування на момент поставки має становити не менше 90 % від загального терміну зберігання, надати гарантійний лист від Постачальника щодо зобов'язання виконання цієї вимоги у разі укладення договору.

7. Постачання здійснюється за заявками закладів освіти району. Товар завозиться 1-2 рази на тиждень, в робочий час поадресно.

8. Постачальник бере на себе обов'язки по відшкодуванню транспортних збитків по поверненню неякісного товару або через ненадання відповідних документів.

9. Протягом одного робочого дня після оприлюднення наміру укласти Договір, Учасник Переможець повинен надати зразок предмету закупівлі Замовнику. У разі виникнення підозри щодо якості чи невідповідності вимогам закупівлі Замовник має право провести аналіз зразка в акредитованій лабораторії. Надати гарантійний лист щодо сплати аналізів предмету закупівлі в акредитованій лабораторії на першу вимогу Замовника коштами Учасника.

10. Надати гарантійний лист про те, що учасник зобов'язується до визначення переможця торгів під час кваліфікації учасника з найбільш економічно-вигідною пропозицією надати можливість замовнику перевірити складські приміщення та автотранспорт, що буде використовуватися для обслуговування замовника з метою оцінки їх безпечності для зберігання та перевезення продуктів харчування. У разі ненадання такої можливості замовнику або виявлення незадовільного стану матеріально-технічної бази замовник має право відмовитися від підписання договору.

11. Постачальник гарантує якість товару, що постачається Замовнику за Договором (гарантія якості діє протягом встановленого строку, при умові дотримання Замовником умов зберігання, та зазначається на упаковці товару).

Надана продукція повинна відповідати по якості діючим стандартам. Якщо в місцях заготівель і відвантаження партія продукції, з урахуванням допусків, не відповідає вимогам стандартів, то вона не підлягає відвантаженню.

Товар повинен надходити згідно поданих заявок і відповідати вимогам державних стандартів, а також іншій нормативно-технічній документації. Кожна партія товару має супроводжуватися документами, що підтверджують їх походження (накладними, документами, які засвідчують його якість та безпеку).

В заклади освіти забороняється завозити недоброякісний товар або товар з терміном придатності, що минув.

На недоброякісний товар складається акт і він повертається Постачальнику. Транспортування товару у заклади освіти здійснюється автотранспортом відповідно до Правил перевезення вантажів автомобільним транспортом в Україні. Постачання продукції повинно здійснюватися спеціальним автотранспортом. Кузови машин всередині мають бути покриті цинковим залізом, листовим алюмінієм або іншим матеріалом, дозволеним Міністерством Охорони здоров'я України для контактування з продуктами харчування.

12. Водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі і виконують вантажні – розвантажувальні роботи повинні мати медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халат і рукавиці).

Постачальник самостійно проводить розвантажувальні роботи в заклади освіти .

Якщо будь-який із документів не може бути наданий з причин його втрати чинності або зміни форми, назви, Учасник надає інший рівнозначний документ та письмове пояснення.

13. Строк поставки товару – протягом 2023 року.