**Додаток 2**

**до тендерної документації**

**Технічні, якісні та кількісні**

 **характеристики предмета закупівлі**

**Овочі, фрукти (Код ДК: 03220000-9: Овочі, фрукти та горіхи)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Найменування та характеристики товару** | **Одиниця виміру** | **Загальна кількість** |
|  **Буряк**Буряк столовий свіжий повинен бути першого товарного ґатунку,очищений від землі сухим способом, однорідний за формою та забарвленням, каліброваним. Буряк самого свіжого урожаю , має бути салатного сорту вирощеним в природних умовах свіжим, цілим, здоровим, чистим, достатньої зрілості, не в’ялим, без тріщин, без ознак проростання, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без надмірної зовнішньої вологості, типової для ботанічного сорту форми та кольору, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження сільськогосподарськими шкідниками.Розмір коренеплодів в діаметрі повинен складати від 7,0 см до 10,0 см. Повинен відповідати вимогам діючого ДСТУ. Без ГМО.Не допускаються коренеплоди, що підморожені, ізгниллю та сторонніми запахами.Пакування в пакети з сіткою масою від 5 кг до 20 кг | кг | **260,00** |
| **Морква**столова свіжа повинна бути першого товарного ґатунку, очищена від землі сухим способом, однорідна за формою та забарвленням, калібрована. Самого свіжого урожаю, вирощена в природних умовах, без перевищення вмісту хімічних речовин.Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, не зів'ялі, не тріснуті, не пошкоджені шкідниками, без зайвої зовнішньої вологості, типових для даного сорту форми і забарвлення, з довжиною бадилля не більше 2см або без бадилля, але без ознак загнивання.На підтвердження надати гарантійний лист, що морква має відповідний колір, без ознак забруднення, смаку гіркоти, плісняви, без стороннього запаху.Пакування в пакети з плівки масою до 15 кг або сітчасті чи полімерні мішки до 20 кг. Якість відповідно до ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України. Без ГМО.  | кг | **300 ,00** |
| **Цибуля**Цибуля свіжа повинна бути першого товарного ґатунку,калібрована та розфасована, самого свіжого урожаю.Зовнішній вигляд: цибулини визрілі, здорові, чисті, сухі непророслі, властивої для ботанічного сорту форми і забарвлення, з сухими верхніми лусками і висушеною шийкою від 2 до 5 см, не пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками і хворобами. Запах і смак притаманні цьому ботанічному сорту, без сторонніх запахів і смаку. Розмір цибулин за найбільшим поперечним діаметром не менше 6,0 см. Не допускаються вміст цибулини з механічними пошкодженнями, загнилих, запарених, підморожених, пошкоджених.Цибулини якість згідно з діючим ДСТУ, без стороннього запаху і присмаку упаковані у мішоксітчастий, від 15 кг до 20 кг.,маркування. Без ГМО. | кг | **350,00** |
| **Часник**Часник свіжий-сухий,повинен бути першого товарного ґатунку,калібрований.Часник самого свіжого урожаю, складається до 10 зубців, покритих загальною сухою оболонкою біло-рожевого, або світло-фіолетового кольорів. Без пустот, без гнилі, не пошкоджені, без налипанн яземлі.Цибулини визрілі, тверді, щільні, здорові, чисті, цілі, непророслі, за формою і забарвленням типові ботанічного сорту, з сухими покритимил усками, для стрілкувальних сортів - з обрізаною стрілкою не більше 20,0 мм, для нестрілкувальних з обрізаними сухим листямдовжиною не більше - 50,0 мм включно, з залишками сухих корінцівчи без них. Розмір цибулин за найбільшим поперечним діаметром, мм, не менше 25,0.Вміст цибулин, %, не більше:- з відокремленим 1 зубцем (для малозубцевихсортів); 10,0.- з відокремленими 1-2 зубцями (для багатозубцевихсортів); 15,0.- з відпалими 3-5 зубцями(для багатозубцевихсортів); 4,0.- з незначними механічними пошкодженнями; 3,0.- відокремлені зубці без лушпиння не допускається.Повинен відповідати вимогам чинного ДСТУ та розфасований в джути (сітки) від 1 кг до 5 кг. Без ГМО | кг | **15,00** |
| **Капуста білокачанна**Капуста білоголова свіжа, середньо та пізньо стиглих ботанічних сортів, першого товарного ґатунку, самого свіжого урожаю .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 данному ботанічному сорту, без сторонніх запахів і присмаків. Головки повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених або білихлистків. Довжина качана над головкою не більше, ніж 2см.Не допускається наявність гнилої, пошкодженої шкідниками, ураженої хворобами, в’ялої, підмороженої капусти.Пакування– сітчасті мішки від 15 кг до 20 кг . Повинна відповідати вимогам діючих ДСТУ. Без ГМО | кг | **300,00** |
| **Цвітна капуста**За стандартом головки цвітної капусти мають бути свіжими, цілими, чистими, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без ушкоджень сільськогосподарськими шкідниками, цілком сформовані. | кг | **13,00** |
| **Помідори свіжі** Помідори свіжі, рожевого або червоного ступеню зрілості, першого товарного ґатунку. Врожаю 2022 року. Овочі повинні бути цілими, чистими, здоровими, сухими, незів'ялими, не тріснуті, не пошкоджені. Запах і смак властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Якість відповідно до ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України.Повинні відповідати вимогам діючого ДСТУ. Без ГМО.Пакування – фанерні або пластикові ящики від 5кг до10 кг.. | кг | **120,00** |
| **Огірки свіжі** калібровані, першого товарного ґатунку.Повинні відповідати вимогам діючого ДСТУ.Врожаю 2024 року. Огірки мають бути від світло-зеленого до темно-зеленого кольору, свіжі, зрілі, здорові, вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин (відповідно до допустимих рівнів, визначених актуальними нормативними документами України), без стороннього запаху і присмаку, без гнилі. Пакування – фанерні або пластикові ящики, пакети з плівки від 5кг до10 кг.. | кг | **120,00** |
| **Абрикос**Абрикоси мають бути солодкі та соковиті на смак, не в'ялі, величина плодів – середня, м’якоть має бути щільна. Забарвлення – від жовтого до помаранчевого, в залежності від сорту. Упаковуються в полімерні ящики. Врожаю 2024 року. Без ГМО. | кг | **60,00** |
| **Груша**Оцінка якості: згідно діючих ДСТУ, ГОСТ, ТУ.Стиглість: стиглі. За терміном зберігання: із середнім терміном зберігання (від 1 до 3 міс.). За швидкістю визрівання: різні. Зовнішній вигляд: не в'ялі, плоди однакові за формою, без фізичних пошкоджень та пошкоджень шкідниками, хворобами і т. д., однакові за забарвленням. Упаковка: транспортне. Смак: солодкий, помірно солодкий. Запах: яблучний, притаманний ботанічному сорту, без стороннього запаху. | кг | **100,00** |
| **Перець солодкий**Плоди перцю повинні бути вищого ґатунку, свіжі, чисті, не в’ялі, без механічних пошкоджень, без зайвого запаху та присмаку. | кг | **5,00** |
| **Яблука**Оцінка якості: згідно діючих ДСТУ, ГОСТ, ТУ.Стиглість: стиглі. За терміном зберігання: із середнім терміном зберігання (від 1 до 3 міс.). За швидкістю визрівання: різні. Зовнішній вигляд: не в'ялі, плоди однакові за формою, без фізичних пошкоджень та пошкоджень шкідниками, хворобами і т. д., однакові за забарвленням. Упаковка: транспортне. Смак: солодкий, помірно солодкий. Запах: яблучний, притаманний ботанічному сорту, без стороннього запаху. | кг | **610,00** |
| **Лимони**Оцінка якості: згідно діючих ДСТУ, ГОСТ, ТУ.Зовнішній вигляд: не в'ялі, плоди однакові за формою, без фізичних пошкоджень та пошкоджень шкідниками, хворобами і т. д., з рівно зрізаною плодоніжкою у основи плоду, допускається з відпавшою, але не вирваною плодоніжкою, однакові за забарвленням допускаються дещо зеленкуваті.Колір: від світло-зеленого до жовтого та оранжевого. Запах: лимонний, притаманний ботанічному сорту, без стороннього запаху. Розмір плоду за найбільшим поперечним діаметром не менше: 42,0 мм. | кг | **40,00** |
| **Банани**Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідно до сорту, без плям. Товар повинен бути упакований у ящики. Доставка має здійснюватись спеціалізованим транспортом постачальника. | кг | **200,00** |
| **Апельсини**Оцінка якості: згідно діючих ДСТУ, ГОСТ, ТУ.Плоди повинні бути свіжими, чистими, з глянцевою блискучою поверхнею, не мляві, не приморожені, однакові за розміром, цілі, здорові, чисті, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічних пошкоджень та плям, а також без пошкодження шкідниками.Колір від світло-оранжевого до оранжевого.Смак і запах властивий ботанічними сортами. | кг | **130,00** |
| **Мандарини**Плоди мають бути свіжі, стиглі, чисті, без механічних пошкоджень, без пошкоджень шкідниками та хворобами. Запах та смак – властиві свіжим мандаринам, без стороннього запаху та присмаку. Забарвлення – світло-помаранчеве, помаранчеве, помаранчево-червоне. Не допускаються – плоди зелені, підморожені та з ознаками гнилі. | кг | **80,00** |
| **Зелень цибулі**Зелень свіжа, пір'я молоді, свіжі, цілі, здорові, не мляві, не забруднені, без комах-шкідників, без зайвої зовнішньої вологості, без домішків бур'янів. Колір: зеленого кольору, не пожовклі, без стороннього запаху та/або присмаку. Врожаю 2024 року. Без ГМО. | кг | **2,00** |
| **Зелень кропу**Дрібні коренеплоди кропу з нарощеними свіжими молодими листками. Суха, чиста, без землі, без стороннього запаху і присмаку, непошкоджена шкідниками і хворобами, упакована у харчову плівку. Якість відповідно до ГОСТ,ДСТУ та інших документів,що діють на території України. Врожаю 2024р. | кг | **5,5** |
| **Зелень петрушки**Розетка свіжих, молодих, зелених, чистих, соковитих, не пошкоджених листків петрушки з корінцями або зрізані листки з черешками, а також дрібні коренеплоди петрушки з нарощеними свіжими молодими листками. Довжина основної маси листків (від шийки коренеплоду), см, не менше ніж 10,0. Свіжа, насичено-зеленого кольору, без стороннього запаху і присмаку, непошкоджена шкідниками і хворобами, упакована у харчову плівку. Якість відповідно до ГОСТ,ДСТУ та інших документів,що діють на території України. Врожаю 2024р. | кг | **8,00** |
| **Вишня**вишні мають бути соковиті на смак, не в'ялі, величина плодів – середня, м’якоть має бути щільна. Забарвлення – від темно червоне, в залежності від сорту. Упаковуються в полімерні ящики. Врожаю 2024 року. Без ГМО. | кг | **3,50** |
| **Персик**персики мають бути солодкі та соковиті на смак, не в'ялі, величина плодів – середня, м’якоть має бути щільна. Забарвлення – від жовтого до помаранчевого, в залежності від сорту. Упаковуються в полімерні ящики. Врожаю 2024 року. Без ГМО. | кг | **50,00** |
| **Салат листовий**Розетка свіжих, молодих, зелених, чистих, соковитих, не пошкоджених листків салату з корінцями або зрізані листки з черешками, а також дрібні коренеплоди петрушки з нарощеними свіжими молодими листками. Довжина основної маси листків (від шийки коренеплоду), см, не менше ніж 10,0. Свіжа, насичено-зеленого кольору, без стороннього запаху і присмаку, непошкоджена шкідниками і хворобами, упакована у харчову плівку. Якість відповідно до ГОСТ,ДСТУ та інших документів,що діють на території України**.** Врожаю 2024 року. Без ГМО. | кг | **17,00** |

Примітки:

1. Товар постачається окремими партіями протягом загального строку поставки товару за заявками Замовника. Постачання товару відбувається відповідно до заявок спеціальним транспортом постачальника починаючи з 7:30 і не пізніше до 8:30 години дня поставки не менше 2-х раз в тиждень малими партіями.

Поставка товару здійснюється за адресою Замовника. На кожну партію товару ОБОВЯЗКОВО надаються всі супроводжуючі документи (товарно-транспортна накладна, накладна, декларація виробника, тощо).

2. Строк придатності товарів на день поставки повинен становити не менш 80% від загального строку зберігання.

3. Продукти харчування постачаються за установленими нормами відвантаження у тарі та упаковці, яка забезпечує їх збереження під час транспортування та відповідає державним стандартам, технічним умовам, іншій нормативно-технічній документації. Тара та упаковка повинні бути виготовлені з матеріалів, дозволених до використання. Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень та забруднення під час доставки.

Маркування Товару, в тому числі і маркування споживчої тари товару, повинне відповідати вимогам чинного законодавства, чинних нормативно-правових актів та нормативних документів у частині маркування продукції. Товар повинен передаватися у заклад в неушкодженій упаковці, яка забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування.

4. Учасник повинен забезпечити належне санітарне утримання виробничих та/або складських приміщень, обладнання, інвентар’я, а також контролювати дотримання працівниками правил особистої гігієни.

5. Постачання Товару здійснюється спеціально обладнаним транспортом( якщо товар потребує перевезення таким транспортом) Учасника. Вимоги до транспортного засобу:

- забезпечувати збереження Товару під час перевезення;

- мати всі необхідні дозвільні документи, включно з документами на транспорт для перевезення Товарів, які є об’єктами санітарного нагляду;

- забезпечувати необхідний температурний режим у відповідності з технічними регламентами на Товар під час перевезення;

- відповідати санітарним нормам та правилам, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування.

7. Кожна партія Товару повинна супроводжуватися належно оформленими, відповідно до вимог нормативно-правових актів України, документами та які відповідають Специфікації, зокрема:

- накладною на Товар, яка повинна містити всі необхідні (передбачені законом) реквізити;

- іншими документами або їх належно засвідченими копіями, що підтверджують їх походження, безпечність та якість.

8. У разі поставки партії Товару без будь-якого товаросупровідного документа, наявність якого є обов’язковою відповідно до вимог чинного законодавства України, та/або наданий Учасником товаросупровідний документ оформлений з порушенням вимог чинного законодавства України (дефект форми), Замовник має право на власний розсуд або відмовитись від Товару та не приймати поставку такої партії Товару, або прийняти такий Товар, при цьому Учасник зобов’язаний надати Замовнику копії належним чином оформлених товаросупровідних документів у день поставки Товару, а оригінали таких документів – протягом одного робочого дня з дати поставки Товару.

9. Якщо в процесі приймання Товару виявлено невідповідність кількості, та/або якості товару, та/або порушення цілісності тари (у тому числі слідів деформації тари, намокання і/або протікання тари, ознак бою Товару всередині тари і т. п.), і/або маркування товару, Замовник має право на власний розсуд або відмовитись від Товару та не приймати поставку такої партії Товару, в якій виявлено невідповідність, або прийняти Товар в частині, що є відповідним. У разі прийняття Товару частково Учасник зобов’язаний надати Замовнику копії відкоригованих товаросупровідних документів у відповідності до кількості прийнятого Товару у день поставки Товару, а оригінали таких документів – протягом двох робочих днів з дати поставки Товару.

10. При виникненні претензій щодо кількості чи якості товару Учасник повинен, не пізніше 24 годин з часу отримання претензій (телефонному, електронному або паперовому вигляді) від Замовника, здійснити поставку Товару відповідної кількості та/або відповідної якості.

 **Якісні та кількісні вимоги до предмету закупівлі:**

 1. Фактична кількість та асортимент товарів в межах кожної партії повинні відповідати даним, вказаним у документах, що підтверджують якість та безпечність товарів, та супроводжують партію;

2. Кількість, асортимент товарів та їх фасування в межах кожної окремої партії визначається Замовником в залежності від фактичної потреби, та вказується у заявці на поставку;

 3.Товар по якості та безпечності для харчових продуктів повинен відповідати встановленим державним стандартам, нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, які діють на момент проведення процедури закупівлі, а саме:

- Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997р. №771/97-ВР (зі змінами);

- Наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)»;

- іншим нормативно-правовими актам, що регулюють суспільні відносини у цій сфері та відповідним вимогам державних стандартів.

4. Приймання Товару за кількістю і якістю здійснюється представником Замовника. Оцінка якості продуктів харчування і продовольчої сировини проводяться за зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією.

**Інші вимоги до предмету закупівлі**

1. На запропонований Товар під час його транспортування, виробництва, тощо повинні застосовуватися заходи із захисту довкілля, передбачені законодавством України.

 2. У разі, якщо при перевірці Замовника уповноваженими представниками виконавчих органів державної влади з питань контролю, регуляторної політики та нагляду виявлено неякісний або невідповідний Товар, або виявлено недотримання санітарних норм під час постачання Товару, Учасник зобов’язаний протягом двох робочих днів з моменту виявлення недоліків за свій рахунок замінити неякісний товар на якісний, з оформленням всіх необхідних документів.

 4. Учасник зобов’язаний компенсувати Замовнику всі збитки, понесенні останнім у зв’язку з застосуванням до нього санкцій уповноваженими контролюючими органами, якщо такі санкції є наслідком поставки Учасником неякісного та невідповідного Товару або порушення Учасником умов здійснення поставки.

*Усі посилання на конкретну торгівельну марку чи форму, патент, розміри деталей, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника — читати як вираз «або еквівалент».*

**Для підтвердження відповідності Товару вимогам даної документації (Учасник у складі тендерної пропозиції може також надавати й інші документи):**

* Лист-гарантія, що товар який буде постачатись Замовнику має відповідні сертифікати якості або декларації виробника або протоколи випробувань або інші документи, що підтверджують відповідність предмета закупівлі встановленим Замовником вимогам і що дані документи будуть надаватись на кожну партію товару.
* копії документів, що підтверджують державну реєстрацію потужностей Учасника як оператора ринку харчових продуктів;
* копії документів, що підтверджують те, що Учасник запровадив обов’язкові постійно діючі процедури, засновані на принципах системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), а саме сертифікат.