***Додаток 2***

***до тендерної документації***

**ПРЕДМЕТ ЗАКУПІВЛІ**

* **«код ДК 021:2015 - 03220000-9 «Овочі, фрукти та горіхи» (буряк столовий, морква столова, цибуля ріпчата, цибуля зелена, капуста білоголова, капуста рання, капуста пекінська, часник, огірок польовий, огірок парниковий, помідор польовий, помідор парниковий, редиска, перець болгарський, квасоля, горі грецький (волоський), яблука, банани, лимони, мандарини, апельсини, груші, ківі, виноград, сливи)**

**ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:**

1. Строки постачання: до 31.12.2023 року, двічі на тиждень (згідно заявок замовника).

2. Технічні та якісні вимоги:

- продукція, що вказана в тендерній документації, має постачатися дрібними партіями у кількості та асортименті згідно з заявками уповноважених осіб Замовника;

- продукція повинна постачатися у спеціальному транспорті з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування.

- термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 90% від загального терміну придатності, який зазначається у супровідній документації на кожну партію товару або на етикетці і вважається гарантійним терміном, який обчислюється від дати виготовлення;

3. При виявленні Замовником дефектів, простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Постачальник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника в найкоротші терміни.

4. 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.

5. Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником, учасник повинен надати наступні документи:

1. Свідоцтво про повірку законодавчо регульованого засобу вимірювальної техніки (ваги електронні).
2. Завірену копію документу, що підтверджує якість та безпечність товару згідно з вимогами чинного законодавства та стандартами якості (декларації виробника або сертифікату відповідності або якості або іншого документу, що посвідчує якість товару) із зазначенням найменування товару, виробника.

6. Якість товару повинна відповідати чинним вимогам Держстандартів ДСТУ та ТУ Постачальник гарантує якість товару, згідно медико-технічних вимог, яка повинна відповідати найвищому рівню технологій і стандартів, існуючих в країні виробника на аналогічний товар.

7. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997р. №771/97-ВР (зі змінами), «Про дитяче харчування» від 14.09.2006 р. №142-V, «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення» від 24.02.1994 р. №4004-ХІІ, наказу Міністерства охорони здоров’я України від 29.12.2012 № 1140 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини», спільних наказів МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 р. № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах», від 15.08.2006 р. №620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», від 01.06.2005 № 242/329 «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» від 06.09.2005 № 2809-15 зі змінами, «Про охорону дитинства» від 26.04.2001 № 2402-ІІІ, іншим нормативно-правовим актам, що регулюють суспільні відносини у цій сфері та відповідним вимогам державних стандартів.

8. У випадку виявлення неякісного товару Замовник викликає по телефону представника Постачальника для складання дефектного акту. У разі відсутності представника Постачальника Замовник складає дефектний акт самостійно та направляє його Постачальнику. Неякісний товар повертається Постачальнику його транспортом за його ж власний рахунок.

9. Доставка товару здійснюється за рахунок Постачальника транспортом, що відповідає Державним санітарним нормам та правилам «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини».

**ЯКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ :**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №з/п | Найменування товару | Кількість | Одиниця виміру | Технічні, якісні характеристики товару |
| **1** | **Буряк столовий** | 1200 | **кг** | Буряк повинен бути свіжим, цілим, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, без ГМО. |
| **2** | **Морква столова** | 2000 | **кг** | Морква повинна бути свіжа, ціла, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, без ГМО. |
| **3** | **Цибуля ріпчата** | 1700 | **кг** | Цибуля повинна бути відбірною, цілою, свіжою, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, без ГМО. |
| **4** | **Цибуля зелена** | 150 | **кг** | Цибуля повинна бути свіжою, без пожовтіння, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, без ГМО. |
| **5** | **Капуста білоголова** | 900 | **кг** | Середньопізній і пізній сорт, качани повинні бути сформовані, непророслі, свіжі, не тріснуті, щільні, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. без ГМО. |
| **6** | **Капуста рання** | 100 | **кг** | Вирощена в природних умовах, без перевищення вмісту хімічних речовин, головки свіжі, цілі, чисті, цілком сформовані, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. без ГМО. |
| **7** | **Капуста пекінська** | 100 | **кг** | Вирощена в природних умовах, без перевищення вмісту хімічних речовин, годовки свіжі, цілі, чисті, цілком сформовані, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. без ГМО. |
| **8** | **Часник** | 30 | **кг** | Часник повинен бути свіжим, цілим, незів»ялим,без тріщин, без ознак гнилі та проростання, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. без ГМО. |
| **9** | **Огірок польовий** | 150 | **кг**  | Огірки повинні бути свіжими, цілими, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. без ГМО. |
| **10** | **Огірок парниковий** | 500 | **кг** | Огірки повинні бути свіжими, цілими, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. без ГМО. |
| **11** | **Помідор польовий** | 150 | **кг** | Помідори повинні бути свіжими, цілими, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. без ГМО. |
| **12** | **Помідор парниковий** | 300 | **кг** | Помідори повинні бути свіжими, цілими, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. без ГМО. |
| **13** | **Редиска** | 50 | **кг** | Редиска повинна бути свіжа, ціла, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. без ГМО. |
| **14** | **Перець болгарський** | 100 | **кг** | Перець повинен бути свіжим, цілим, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. без ГМО. |
| **15** | **Квасоля** | 70 | **кг** | Квасоля повинна бути без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. без ГМО. |
| **16** | **Горіх грецькіий (волоський** | 60 | **кг** | Горіхи повинні бути сухими, без ознак цвілі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. без ГМО. |
| **17** | **Яблука** | 2000 | **кг** | Яблука повинні бути вітчизняні, свіжі, стиглі, чисті, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, зрілі, без ГМО. |
| **18** | **Банани** | 1600 | **кг** | Банани повинні бути стиглі, свіжі, чисті, без ознак гнилі, десертні стиглі, клас екстра або 1-й, повинні бути жовтого кольору, без механічних пошкоджень, без сторонніх присмаків та запахів, без ГМО. |
| **19** | **Лимони** | 250 | **кг** | Лимони повинні бути свіжі, чисті, без ознак гнилі, повинні бути без механічних пошкоджень, без сторонніх присмаків та запахів, без ГМО. |
| **20** | **Мандарини** | 500 | **кг** | Мандарини повинні бути свіжі, чисті, без ознак гнилі, повинні бути без механічних пошкоджень, без сторонніх присмаків та запахів, без ГМО. |
| **21** | **Груші** | 300 | **кг** | Груші повинні бути вітчизняні, свіжі, чисті, без ознак гнилі, повинні бути без механічних пошкоджень, без сторонніх присмаків та запахів, без ГМО. |
| **22** | **Апельсини** | 900 | **кг** | Апельсини повинні бути свіжі, чисті, без ознак гнилі, повинні бути без механічних пошкоджень, без сторонніх присмаків та запахів, без ГМО. |
| **23** | **Ківі** | 100 | **кг** | Ківі повинні бути свіжі, чисті, без ознак гнилі, повинні бути без механічних пошкоджень, без сторонніх присмаків та запахів, без ГМО. |
| **24** | **Виноград** | 300 | **кг** | Виноград повинні бути свіжі, чисті, без ознак гнилі, повинні бути без механічних пошкоджень, без сторонніх присмаків та запахів, без ГМО. |
| **25** | **Сливи** | 100 | **кг** | Сливи повинні бути вітчизняні, свіжі, чисті, без ознак гнилі, повинні бути без механічних пошкоджень, без сторонніх присмаків та запахів, без ГМО. |

*Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням без ГМО*.