**Додаток 2**

**до тендерної документації**

**Технічне завдання**

**«код ДК 021:2015 - 03220000-9 «Овочі, фрукти та горіхи» (Апельсини; Капуста; Морква; Буряк; Цибуля; Яблука; Банани; Лимони; Огірки; Помідори; Квасоля; Часник)»**

1. Овочі та фрукти повинні бути свіжими, цілими, чистими, нев’ялими, без тріщин, без ознак проростання, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками та хворобами, без надмірної зовнішньої вологості, типової для ботанічного сорту форми та кольору.

2. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).

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

- продукція харчової промисловості повинна постачатися спеціалізованим транспортом постачальника (фургон рефрижератор) з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування. Згідно санітарно - гігієнічних норм, транспортування товару здійснюється спеціальним автотранспортом Постачальника, на який повинен бути санітарний паспорт або укладений договір на проведення дезінфекційних робіт разом із актами наданих послуг.

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. Вразі поставки товару неналежної якості термін заміни товару Учасником становить 2 дні з моменту встановлення, що товар не відповідає встановленим якісним характеристикам. (в складі пропозиції подається відповідний гарантійний лист)

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:

* При поставці товару обов’язкова наявність завіреної копії 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, дати урожаю.

**ЯКІСНІ ВИМОГИ:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****з/п** | **Найменування товару** | **Кількість** | **Одиниця виміру** | **Технічні, якісні характеристики товару** | **Маркування, пакування** |
| **1** | **Апельсини** | **1600** | **кг** | Апельсини мають бути свіжими. Апельсини мають бути вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Апельсини мають бути цілими, здоровими, чистими. Смак та запах – без сторонніх домішок. Без ГМО. | Товар повинен бути упакований у сітки. На кожній упаковці товару має бути етикетка з інформацією на українській мові (назва продукту, дата виготовлення, умови та термін зберігання). |
| **2** | **Капуста** | **1320** | **кг** |  Капуста першого ґатунку, з щільною головкою, повинні бути свіжі, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів.  | Товар повинен бути упакований у сітки. На кожній упаковці товару має бути етикетка з інформацією на українській мові (назва продукту, дата виготовлення, умови та термін зберігання) |
| **3** | **Морква** | **1400** | **кг** | Морква має бути свіжою, не кормових сортів. Морква має бути вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Смак та запах – без сторонніх домішок. Без ГМО.  | Товар повинен бути упакований у сітки. На кожній упаковці товару має бути етикетка з інформацією на українській мові (назва продукту, дата виготовлення, умови та термін зберігання). |
| **4** | **Буряк**  | **880** | **кг** | Буряк має бути свіжим, не кормових сортів. Буряк має бути вирощений в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Коренеплоди мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими. Смак та запах – без сторонніх домішок. Без ГМО. | Товар повинен бути упакований у сітки. На кожній упаковці товару має бути етикетка з інформацією на українській мові (назва продукту, дата виготовлення, умови та термін зберігання). |
| **5** | **Цибуля**  | **1400** | **кг** | Цибуля ріпчаста. Має бути свіжою, не кормових сортів. Цибуля має бути вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Цибулини мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими. Смак та запах – без сторонніх домішок. Без ГМО. | Товар повинен бути упакований у сітки. На кожній упаковці товару має бути етикетка з інформацією на українській мові (назва продукту, дата виготовлення, умови та термін зберігання). |
| **6** | **Яблука** | **1300** | **кг** | Яблука мають бути свіжими. Яблука мають бути вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Яблуко має бути цілим, здоровим, сухим, чистим. Смак та запах – без сторонніх домішок. Без ГМО.  | Товар повинен бути упакований у сітки. На кожній упаковці товару має бути етикетка з інформацією на українській мові (назва продукту, дата виготовлення, умови та термін зберігання). |
| **7** | **Банани** | **1220** | **кг** | Банани мають бути свіжими. Банани мають бути вирощені, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Банани мають бути цілими, здоровими, чистими. Смак та запах – без сторонніх домішок. Без ГМО. | Товар повинен бути упакований у сітки. На кожній упаковці товару має бути етикетка з інформацією на українській мові (назва продукту, дата виготовлення, умови та термін зберігання). |
| **8** | **Лимони** | **160** | **кг** | Лимони мають бути свіжими. Лимони мають бути вирощені, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Лимони мають бути цілими, здоровими, чистими. Смак та запах – без сторонніх домішок. Без ГМО. | Товар повинен бути упакований у сітки. На кожній упаковці товару має бути етикетка з інформацією на українській мові (назва продукту, дата виготовлення, умови та термін зберігання). |
| **9** | **Огірки** | **1105** | **кг** | Огірки мають бути свіжими. Огірки мають бути без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Огірки мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими. Смак та запах – без сторонніх домішок. Без ГМО. | Товар повинен бути упакований у сітки. На кожній упаковці товару має бути етикетка з інформацією на українській мові (назва продукту, дата виготовлення, умови та термін зберігання). |
| **10** | **Помідори** | **725** | **кг** | Помідори мають бути свіжими. Помідори мають бути без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Помідори мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими. Смак та запах – без сторонніх домішок. Без ГМО. | Товар повинен бути упакований у сітки. На кожній упаковці товару має бути етикетка з інформацією на українській мові (назва продукту, дата виготовлення, умови та термін зберігання). |
| **11** | **Квасоля** | **76** | **кг** | Квасоля має бути свіжою. Квасоля має бути без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Квасоля має бути цілими, здоровими, сухими, чистими. Смак та запах – без сторонніх домішок. Без ГМО. | Товар повинен бути упакований у сітки. На кожній упаковці товару має бути етикетка з інформацією на українській мові (назва продукту, дата виготовлення, умови та термін зберігання). |
| **12** | **Часник** | **18** | **кг** | Часник має бути свіжим. Часник має бути без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Часник має бути цілим, здоровим, сухим, чистим. Смак та запах – без сторонніх домішок. Без ГМО. | Товар повинен бути упакований у сітки. На кожній упаковці товару має бути етикетка з інформацією на українській мові (назва продукту, дата виготовлення, умови та термін зберігання). |

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.

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 якісті 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, 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.

**Учасник повинен забезпечити контроль якості кожної партії товару**