**Додаток 4**

до тендерної документації на закупівлю товару

за кодом ДК 021:2015:03220000-9

«Овочі, фрукти та горіхи»

***Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі***

**Загальний Строк постачання**: протягом 2023 року

**ПЕРЕЛІК ТОВАРУ, ЩО Є ОБ’ЄКТОМ ТОРГІВ,**

**ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ, КІЛЬКІСНІ ТА ІНШІ ВИМОГИ**

**ДО ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування товару** | **Од. вим.** | **Технічні, якісні, кількісні та інші вимоги до предмету закупівлі** | **К-ть** |
| **1** | **Капуста білокачанна** | кг | Плоди зрілі без ознак гнилі. Не допускається пошкодження шкідниками, хворобами або механічні пошкодження, в’ялість і побуріння поверхні. Колір відповідно до сорту Запах та смак притаманний свіжим овочам, без стороннього запаху та присмаку. Вітчизняного виробника.  Не допускається наявність ознак псування, ослизнення тощо, без наповнювання будь-якими хімічними речовинами. Товар з необхідним маркуванням (дата і час виготовлення). Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання, який встановлений виробником відповідного товару. Поставка товару - 1-2 рази на тиждень згідно заявки. Товар повинен відповідати ДСТУ, мати відповідні сертифікати, документи про якість (копію сертифікату відповідності, та/або копію посвідчення про якість, та/або копію декларації виробника, та/або копію експертного висновку або протоколу контрольних випробувань запропонованої продукції згідно предмета закупівлі, виданих спеціальною акредитованою лабораторією). Товар не повинен містити генетично модифікованих організмів (ГМО). | **1000** |
| **2** | **Морква** | кг | Морква свіжа. Якість повинна відповідати відповідним вимогам стандартів. Зовнішній вигляд – коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, сухі, колір - відповідає ботанічному сорту. За формою циліндрична або округла, або конічна. 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. Зеленуваті та фіолетові головки коренеплодів не допускаються. Вага одного коренеплода не менше 180 грам. ДСТУ 7035:2009 «Морква свіжа».  Морква вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, без зайвої зовнішньої вологості, типових для даного сорту форми і забарвлення, без бадилля, але без ознак загнивання у ділянці зрізу. Допускаються коренеплоди з незначними відхиленнями за формою. Запах і смак властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. За кольором оранжево-червона або жовта. Якість, тара, упаковка повинні відповідати вимогам стандартів.  Не допускається наявність ознак псування, ослизнення тощо, без наповнювання будь-якими хімічними речовинами. Товар з необхідним маркуванням (дата і час виготовлення).  Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання, який встановлений виробником відповідного товару. Поставка товару - 1-2 рази на тиждень згідно заявки. Товар повинен відповідати ДСТУ, мати відповідні сертифікати, документи про якість (копію сертифікату відповідності, та/або копію посвідчення про якість, та/або копію декларації виробника, та/або копію експертного висновку або протоколу контрольних випробувань запропонованої продукції згідно предмета закупівлі, виданих спеціальною акредитованою лабораторією). Товар не повинен містити генетично модифікованих організмів (ГМО). | **1000** |
| **3** | **Буряк столовий** | кг | Буряк столовий свіжий. Якість повинна відповідати відповідним вимогам стандартів. Зовнішній вигляд – коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, форма та колір відповідають ботанічному сорту, без стороннього запаху та смаку. Клубні соковиті, темно-червоних відтінків. Буряк вирощений в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір - темно-червоний різних відтінків залежно від особливостей ботанічного сорту. Якість, тара, упаковка повинні відповідати вимогам стандартів.  Буряк столовий має бути очищеним від землі сухим способом. Зовнішній вигляд – клубні цілі, чисті, здорові, сухі, непророслі, не зів’ялі. ДСТУ 7033:2009 «Буряк столовий свіжий. Вага одного коренеплоду не менше 180 грам.  Не допускається наявність ознак псування, ослизнення тощо, без наповнювання будь-якими хімічними речовинами. Товар з необхідним маркуванням (дата і час виготовлення).  Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання, який встановлений виробником відповідного товару. Поставка товару - 1-2 рази на тиждень згідно заявки. Товар повинен відповідати ДСТУ, мати відповідні сертифікати, документи про якість (копію сертифікату відповідності, та/або копію посвідчення про якість, та/або копію декларації виробника, та/або копію експертного висновку або протоколу контрольних випробувань запропонованої продукції згідно предмета закупівлі, виданих спеціальною акредитованою лабораторією). Товар не повинен містити генетично модифікованих організмів (ГМО). | **1000** |

*Харчові продукти, що плануються до постачання, повинні відповідати вимогам діючого законодавства, нормативно-правових актів і нормативних документів до показників якості та безпеки харчових продуктів, пакування, маркування, транспортування, приймання та зберігання.*

**Учасник надає гарантійний лист про те, що при постачанні товару, який є предметом закупівлі будуть дотримані наступні вимоги:**

1. Товар не містить генетично модифіковані організми (ГМО).
2. Ціна товару включає витрати з транспортування до місця призначення, страхування, навантаження, розвантаження, податків і зборів, необхідних платежів, що сплачуються або мають бути сплачені згідно із законодавством України, у тому числі які доручатимуться для виконання третім особам та будь-які інші витрати необхідні для виконання договору про закупівлю.
3. Учасник забезпечує постачання та розвантаження товару своїми силами і за свій рахунок до комори Замовника.
4. Предмет закупівлі постачається у автотранспорті з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування.
5. При поставці кожна партія товару супроводжується: декларацією виробника, протоколом випробування, якісним посвідченням, сертифікатом якості та товарно–транспортною накладною.
6. Учасник постачає предмет закупівлі протягом 2023 року за попередньою заявкою Замовника.
7. 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.
8. Кожна партія харчових продуктів повинна супроводжуватись документами, що підтверджують безпечність та якість харчових продуктів, яка додається до кожної видаткової накладної. Гарантія якості має діяти протягом строку, встановленого виробником товару та вказаної на упаковці товару.
9. Відповідальність за виконання вимог екологічної безпеки та вимог із забезпечення вимог техніки безпеки при постачанні товару несе Учасник.
10. На запропонований товар під час його транспортування, виробництва, тощо повинні застосовуватися заходи із захисту довкілля, передбачені законодавством України *(учасником повинен бути наданий відповідний гарантійний лист у складі тендерної пропозиції).*

**Постачання товару та відповідна документація на товар, щодо предмета закупівлі, здійснюється відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів».**

**Надати підтверджуючі документи:**

1. Якісних та кількісних параметрів предмета закупівлі, порядок їх постачання, які повинні відповідати вимогам законодавства України, нормативно-правовим актам Кабінету Міністрів України.
2. Показників безпечності товару, який буде постачатися, що мають відповідати Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», та відповідним ДСТУ, ТУ.
3. Відповідності якості товару санітарно – технічним вимогам та повино відповідати найвищому рівню технологій і стандартів, існуючих в країні виробника на аналогічний товар та підтверджує її відповідними документами (якісне посвідчення, декларація виробника, висновки, тощо). Якщо учасник не є виробником, то ті документи, що подає учасник для свідчення щодо відповідності санітаро-технічним вимогам, тобто підтверджують якість товару, повинні містити інформацію про учасника та можливість ідентифікації відносин із виробником.
4. Транспортних засобів, якими здійснюватиметься постачання товару. Доставка та відвантаження товару здійснюється транспортом та за рахунок постачальника протягом дії договору. Постачальник здійснює поставку продукції спеціалізованим автомобільним транспортом. Транспортні засоби, що будуть використовуватись для поставки харчових продуктів повинні бути чистими, утримуватись у належному стані, щоб забезпечити захист харчових продуктів від забруднення.
5. Відповідності тара санітарно – гігієнічним вимогам (картонні харчові коробки, поліетиленові харчові мішки, поліетиленові пакети та ін.), яка має бути використана для пакування та транспортування вказаного товару та повинна бути чистою, сухою, не зараженою сільськогосподарськими шкідниками та не повинна мати стороннього запаху. Вона повинна захищати предмет закупівлі від пошкоджень або псування під час перевезення (доставки).
6. Водій та експедитор, які супроводжують продукти в дорозі і виконують навантажувально-розвантажувальні роботи повинні мати при собі особисту медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені спеціальним одягом (халатом, рукавицями).

**В складі пропозиції учасник також повинен надати:**

- інформацію про виробника (країна-виробник), назву виробника, дата ввезення на митну територію України (у разі, якщо на тендер учасником пропонується товар іноземного виробництва);

- копії документів для підтвердження якості товару (посвідчення про якість, декларацію виробника, висновки державної санітарно-епідеміологічної експертизи);

- лист у довільній формі, в якому учасник повідомляє, що він у своїй діяльності дотримується норм діючого законодавства, зокрема правил торгівлі продовольчими товарами та технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів;

- лист у довільній формі, який містить гарантії учасника щодо дотримання вимог наказу Мінекономіки від 11.07.2003р. №185 під час поставки продукції у разі акцепту його пропозиції та укладення договору;

- копія чинного сертифікату системи управління безпечності харчових продуктів «ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT)»;

- копії підтверджуючих документів про наявність запровадження постійно діючих процедур, які базуються на принципах НАССР;