**Додаток № 2**

**до тендерної документації**

**Технічні, якісні, кількісні та інші вимоги щодо предмету закупівлі**

**«код ДК 021:2015 ;03220000-9 – Овочі, фрукти та горіхи**

**ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:**

1. Строки постачання: до 31.12.2024 року.

2. Продукція, що вказана в документації, має постачатися дрібними партіями у кількості та асортименті згідно з заявками уповноважених осіб Замовника, один раз на тиждень

3. Постачання товару здійснюється за адресою с. Плужне вул. Соборна ,2 Шепетівський район Хмельницька область.

4**.** Продукція харчової промисловості повинна постачатися спеціальним транспортом постачальника з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування. Транспортування здійснюється з дотримання вимог наказу Міністерства транспорту України від 14.10.1997 № 363 «Про затвердження Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні». Водій транспорту, а також особи, що супроводжують продукти у дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи , повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження медичного огляду та забезпечені санітарним одягом ( халатом, рукавицями).

5**.** Для підтвердження відповідності пропозиції Учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим Замовником, Учасник повинен надати наступні документи:

- **гарантійний лист Учасника**, яким підтверджуються можливість поставки предмету закупівлі цих торгів у кількості, зі строками придатності та в терміни поставки, визначені Замовником по цих торгах. У гарантійному листі повинно міститися посилання на **ідентифікатор закупівлі** по даній процедурі;

- на виконання вимог статті 25 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" Учасник - виробник повинен надати у складі тендерної пропозиції **копію експлуатаційного дозволу** на здійснення діяльності. Учасники, які провадять діяльність, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу, зобов’язані надати у складі тендерної пропозиції **підтвердження реєстрації потужностей**, які використовуються на будь-якій стадії виробництва та/або обігу харчових продуктів з посиланням на особистий реєстраційний номер у Державному реєстрі потужностей операторів ринку. Оператори ринку повинні бути здатні встановити інших операторів ринку, які постачають їм харчові продукти та інші об’єкти санітарних заходів за принципом « крок в перед» та забезпечити доступність такої інформації компетентним органам за запитом.

- копії документу\документів, що підтверджують впровадження, застосування на підприємстві Учасника процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках стосовно предмета закупівлі (наприклад, сертифікат НАССР чи інший документ який це підтверджує)

- ) копію акту складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР, виданого Держспоживслужбою та/або її територіальними підрозділами не пізніше 2023 року.

6. Разом з **кожною партією товару** повинна надаватися супровідна **первинна документація** (видаткова накладна, сертифікат відповідності чи якісне посвідчення, чи інший документ, що підтверджує їх походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів, санітарно-гігієнічним вимогам). Такий документ повинен бути діючим з урахуванням терміну реалізації товару.

7. Всі поставленні товари повинні відповідати вимогам Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР, нормативно-технологічній документації, встановленим санітарно-гігієнічним нормам, нормам стандартизації і сертифікації та супроводжуватись відповідними документами, що підтверджують їх якість та придатність до використання.

8. Товар, що буде постачатись за договором, не повинен мати дефектів товарного вигляду, повинен бути упакований Учасником таким чином, щоб виключати псування або нищення його на період поставки, мати термін придатності на момент поставки не менше **80%** від терміну, визначеного виробником для даного виду товару та за умови його збереження відповідно до встановлених норм і правил зберігання.

9. Якщо поставлений товар не буде відповідати своїм якісним характеристикам, постачальник повинен замінити товар своїми силами і за свій рахунок протягом 24 годин.

10. Вимоги до **маркування продукції** : ярлик на державній мові із зазначенням назви виробника , дати виготовлення, строки та умови зберігання, вміст продукту та інші показники в залежності від виду товару.

11. Замовник залишає за собою право здійснювати контроль за дотриманням санітарних норм постачання продуктів харчування та їх якістю, в тому числі при підозрі на неякісну продукцію, проводити аналіз отриманих продуктів у сертифікованих лабораторіях МОЗУ за рахунок Постачальника.

**ІІ. ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ВИМОГИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | **Найменування, кількість** | **Технічні характеристики** |
| **1** | ***Капуста білоголова ,***  ***500 кг*** | Капуста білоголова, пізня. Капуста має бути свіжою середнього розміру, вирощеною в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, свіжа, чиста, здорова, достатньої зрілості, без ознак гнилі, без сторонніх запахів, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Товар повинен бути упакований у сітки , без ГМО. Якість відповідно до ГОСТ, ДСТУ 7037:2009 та інших документів, що діють на території України. |
| **2** | ***Капуста пекінська,***  ***100 кг*** | 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 плівку та ящики. |
| **3** | ***Морква,***  ***700 кг*** | Морква пізньостигла, урожаю 2023 року, очищена від землі сухим способом. Має бути свіжою, столовою (довжиною 10-15 см), вирощеною в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, свіжа, чиста, здорова, достатньої зрілості, без ознак гнилі, без сторонніх запахів, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, без зайвої зовнішньої вологи, без бокових корінців, не здерев’янілими, без ознак відростання листків, черешки повинні бути обрізаними але без пошкоджень плечиків коренеплодів. Не допускаються коренеплоди, що підморожені, із гниллю та сторонніми запахами. Товар повинен бути упакований у сітки, без ГМО. Якість відповідно до ГОСТ, ДСТУ 7035:2209 та інших документів, що діють на території України. |
| **4** | ***Буряк столовий,***  ***250 кг*** | Буряк столовий, призначений для зберігання, повинен бути очищений від землі сухим способом, однорідний за формою та забарвленням і розфасованим. Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, сухі, без тріщин, без ознак проростання, без пошкоджень, без ознак гнилі. М’якуш соковитий, темно-червоного відтінку (без коренеплодів з вузькими рожевими кільцями), без стороннього запаху і присмаку. Розмір овочу в діаметрі повинен складати не менше 8см. Розфасована в сітки . Без ГМО. Якість відповідно до ГОСТ, ДСТУ 7033:2009 та інших документів, що діють на території України. |
| **5** | ***Цибуля ріпчаста***  ***,800 кг*** | Головки цибулі повинні бути щільними, цілими, здоровими, чистими, не в’ялими, цибулини дозрілі, не пророслі, сухим зовнішнім цибулинням, без тріщин, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками, без надмірної зовнішньої вологості, без ознак гнилі. Форма та колір відповідають ботанічному сорту. Розмір овочу в діаметрі повинен складати від 6 до 8см. Розфасована в сітки . Без ГМО. Якість відповідно до ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України. |
| **6** | ***Помідори парникові, 300 кг*** | Помідори урожаю 2023-2024 року, свіжі, здорові ,чисті, без механічних пошкоджень, не м'які ,смак та запах властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку без ГМО.  Якість повинна відповідати нормам ГОСТ, ДСТУ 7612:2014 та інших документів,що діють на території Укріїни. При поставці обов’язково надається експертний висновок продуктів рослинного походження про не перевищення обсягів вмісту нітратів. Пакування – ящики з маркуванням. |
| **7** | ***Огірки парникові, 300 кг*** | Огірки цілі, свіжі, здорові ,чисті, без механічних пошкоджень, не м'які. Не допускається наявність гнилого, пошкодженого огірка ,смак та запах властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку без ГМО.  Якість повинна відповідати нормам ГОСТ, ДСТУ 3247-95 та інших документів,що діють на території Укріїни. При поставці обов’язково надається експертний висновок продуктів рослинного походження про не перевищення обсягів вмісту нітратів. Пакування – ящики, мішки полімерні, з маркуванням. |
| **8** | ***Цибуля зелена,70 кг*** | Стеблі цибулі повинні бути молодими, свіжими, не забрудненими, не ураженими шкідниками. Колір зелений, з білою частиною, зелена цибуля не повинна мати квітконоса. |
| **9** | ***Редис ,50 кг*** | Коренеплоди свіжі,урожаю 2024 року, тверді, без тріщин, не здерев’янілі, чисті, без ушкоджень шкідниками.  Запах і смак- властиві ботанічного виду без стороннього запаху та смаку. Форма і колір повинні відповідати ботанічному сорту |
| **10** | ***Капуста рання, 250 кг*** | Капуста рання, с урожаю 2024 року, цілі, здорові, чисті, без механічних пошкоджень, одного ботанічного і товарного сорту в партії поставки, однак |
| **11** | ***Часник,***  ***100 кг*** | Часник урожаю 2023 року, визрілі, тверді, щільні, здорові, чисті, цілі, непророслі, за формою і забарвленням типові для ботанічного сорту, з сухими покритими лусками, з обрізаною стрілкою. |
| **12** | ***Банани,***  ***700 кг*** | Банани повинні бути свіжі, без ознак гнилі, десертні стиглі, клас екстра або 1-й, повинні бути жовтого кольору, без механічних пошкоджень, без сторонніх присмаків та запахів. |
| **13** | **Яблука ,**  **1200 кг** | Яблука достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження, та пошкодження шкідниками. Колір відповідно до сорту. Консистенція соковита. Смак солодкий або кисло-солодкий. Вага яблука 150-200гр.Розфасовані в ящики. Розмір фруктів середній. Товар повинен бути натуральним, якісним, без додавання хімічних добавок і консервантів, не повинен містити ГМО. Якість відповідно до ГОСТ, ДСТУ8133:2015, та інших документів, що діють на території України. |
| **14** | **Виноград,**  **400 кг** | Виноград столових сортів, мають бути свіжими, зрілими, здоровими, чистими відповідать вимогам діючого санітарного законодавства України. Без стороннього запаху та смаку. Форма і колір повинні відповідати ботанічному сорту. Якість відповідно до ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України.Пакування – ящик . |
| 15 | **Мандарини,**  **400 кг** | Мандарини повинні бути свіжі без гнилі,без ознак захворювання,без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками,без сторонніх присмаків та запаху,без ознак гнилі. Розфасовані в ящики . Товар повинен бути якісним,без додавання хімічних добавок і консервантів, не повинен містити ГМО. Якість відповідно до ГОСТ,ДСТУ 4428-82 та інших документів, що діють на території України. Колір мандарини повинен бути світло-помаренчового, однорідні по стиглості, розмір середній. Пакування – ящик. |
| **16** | **Апельсини,**  **400 кг** | Апельсини достатньої зрілості, цілі, чисті, без механічних пошкоджень, не пошкоджені хворобами і шкідниками, без ознак гнилі. Розфасовані в ящики вагою не більше 20кг. Розмір фруктів середній. Солодкі на смак. Товар повинен бути натуральним, якісним. Якість відповідно до ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, щодіють на територіїУкраїни. |
| 17 | ***Лимони,***  ***100 кг*** | Лимони повинні бути свіжі ,без ознак захворювання,без механічних пошкоджень та ушкоджень . Розфасовані в ящики. Товар повинен бути якісним. Якість відповідно до ГОСТ 4429-82 та інших документів, що діють на території України. |
| 18 | ***Ківі,***  ***175 кг*** | Ківі повинні бути свіжі ,без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків та запаху, без ознак гнилі. Розфасовані в ящики 20кг. Товар повинен бути якісним. Якість відповідно до ГОСТ,ДСТУ,ТУ та інших документів,що діють на території України. |
| 19 | ***Гранати, 100 кг*** | Плоди за формою і забарвленню, властиві цьому сорту, без ушкоджень шкідниками і хворобами, без ушкоджень шкірки плоду.  Допускаються плоди неоднорідні за формою, але не потворні.  Розмір плодів по найбільшому поперечному діаметру, мм, не менше 90  Не допускаються плоди з усохлими ушкодженнями.  Запах і смак- властиві ботанічного виду без стороннього запаху та смаку. |
| 20 | ***Полуниця , 75кг*** | Ягоди свіжі врожаю 2024 року, вирощені в природних умовах.  Зовнішній вигляд: чисті, свіжі, зрілі та однорідні по стиглості, типової для даного сорту форми і забарвлення, цілі, здорові, не зів'ялі, без ознак гнилі, без пошкоджень шкідниками та хворобами, без перевищеного вмісту хімічних речовин. |
| 21 | ***Черешні, 50 кг*** | Ягоди свіжі врожаю 2024 року, вирощені в природних умовах.  Зовнішній вигляд: чисті, свіжі, зрілі та однорідні по стиглості, типової для даного сорту форми і забарвлення, цілі, здорові, не зів'ялі, без ознак гнилі, без пошкоджень шкідниками та хворобами, без перевищеного вмісту хімічних речовин. |
| 22 | ***Хурма, 60 кг*** | Плоди за формою і забарвленню, властиві цьому сорту, без ушкоджень шкідниками і хворобами, без ушкоджень шкірки плоду.  Допускаються плоди неоднорідні за формою, але не потворні.  Розмір плодів по найбільшому поперечному діаметру, мм, не менше 90  Не допускаються плоди з усохлими ушкодженнями.  Запах і смак- властиві ботанічного виду без стороннього запаху та смаку. |
| 23 | ***Горіхи волоські, (ядро,)100 кг*** | 1 сорту, урожаю 2023 року, очищені без шкарлупи, цільні ядра |
| 24 | ***Арахіс у лушпинні, сирий (без шкарлупи)*** | Ядро очишене від зовнішньої шкарлупи, в природній оболонці ядра , лушпинні , без додавання солі чи цукру |

**З умовами технічних та якісних та кількісних вимог до предмету закупівлі ознайомлені, з вимогами погоджуємось**

"\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ року\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ [Підпис]

[прізвище, ініціали, посада уповноваженої особи учасника] М.П. (у разі наявності печатки)

Примітка:

у разі, коли в описі предмета закупівлі містяться посилання на конкретну торговельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника, то разом з цим враховувати вираз "або еквівалент"