**Додаток 2**

**до тендерної документації**

Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі - технічні вимоги до предмета закупівлі

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ З ІНФОРМАЦІЄЮ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ**

**ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ**

В місцях де технічна специфікація містить посилання на стандартні характеристики, технічні регламенти та умови, вимоги, умовні позначення та термінологію, пов’язані з товарами, роботами чи послугами, що закуповується, передбачені існуючими міжнародними, європейськими стандартами, іншими спільними технічними європейськими нормами, іншими технічними еталонними системами, визнаними європейськими органами зі стандартизації або національними стандартами, нормами та правилами, біля кожного такого посилання вважати вираз «або еквівалент». Таким чином вважається, що до кожного посилання додається вираз «або еквівалент».

Технічні, якісні характеристики предмета закупівлі повинні відповідати вимогам чинного законодавства із захисту довкілля, відповідати основним вимогам державної політики України в галузі захисту довкілля та вимогам чинного природоохоронного законодавства.

1. Кількісні характеристики предмету закупівлі:

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ З ІНФОРМАЦІЄЮ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ**

**ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ**

1. Кількісні характеристики предмету закупівлі:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Найменування Товару | Обсяги закупівлі, кг |
| 1 | Цибуля  Оцінка якості згідно ДСТУ 3234-95  Цибулини повинні бути вагою не менше 70 гр., сухі, чисті, цілі, не тріснуті, без механічних пошкоджень, не уражені хворобами та шкідниками, достатньої зрілості, без ознак гнилі, без зайвої зовнішньої вологи. Типові для ботанічного сорту за формою і забарвленням. Не допускаються запарені, підмерзлі цибулини. Розмір цибулин за найбільшим поперечним діаметром не менше 5-6 см. Смак і запах – відповідає даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Пакування – сітка полімерна. | 398,800 |
| 2 | Морква  Оцінка якості згідно ДСТУ 7035:2009  Коренеплоди свіжі, чисті, цілі, не зів’ялі, не тріснуті, без механічних пошкоджень, не уражені хворобами та шкідниками, достатньої зрілості, без ознак гнилі, без зайвої зовнішньої вологи. Типові для ботанічного сорту за формою і забарвленням, з довжиною залишених черешків не більше 2 см, або обрізаних врівень з плечиками коренеплоду. Не допускаються запарені, підмерзлі, лопнути, в’ялі, з відкритою серцевиною коренеплоди. Розмір коренеплодів в діаметрі 3-5 см, довжина 13-15 см. Пакування – сітка полімерна. | 67,6 |
| 3 | Буряк  Оцінка якості згідно ДСТУ 7033:2009 Коренеплоди свіжі, цілі, чисті, не зів’ялі, без пошкоджень, не уражені хворобами, без зайвої зовнішньої вологи. Типові для ботанічного сорту за формою і забарвленням, з довжиною залишених черешків не більше ніж 2 см, або обрізаних врівень з плечиками коренеплоду. Допустимі коренеплоди з надламаними корінцями, з відхиленнями за формою, але не потворні. М’якуш соковитий, темно-червоний різних відтінків залежно від особливостей ботанічного сорту. Розмір коренеплодів – за найбільшим поперечним діаметром 8-10 см, за довжиною (для видовжених форм) 10-12 см. Пакування – сітка полімерна | 1309 |
| 4 | Помідор свіжий  Оцінка якості згідно ДСТУ 3246-95. Зовнішній вигляд – плоди свіжі, зрілі, цілі, чисті, здорові, не пошкоджені шкідниками, не прижаті, щільні, неперезрілі, типової для ботанічного сорту форми (округлої, плоскої, подовженої та сливовидної), з плодоніжкою та без плодоніжки, без механічних пошкоджень та сонячних опіків, не морожені. Колір помідор (в залежності від сорту) - червоні, рожеві. Смак та запах – властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та смаку. Розмір плодів по діаметру не менш 4см, з подовженою формою не менше 3см. Упаковані таким чином, щоб забезпечувалася їх належне збереження та безпека. Тара, яка має бути використана для пакування та транспортування томатів, повинна бути чистою, сухою, не зараженою сільськогосподарськими шкідниками та не повинна мати стороннього запаху. Розфасовані у картонні харчові коробки чи пластмасові харчові ящики вмістом від 5 до 15кг. Зберігати свіжі томати в тарі в закритих, чистих, добре вентильованих приміщеннях. Відносна вологість повітря при зберіганні повинна бути 85-90 %. | 1117 |
| 5 | Огірок свіжий  Оцінка якості згідно ДСТУ 3247:95. Врожаю 2023 року. Зовнішній вигляд – плоди свіжі, зрілі, цілі, здорові, чисті, незабруднені, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою та без плодоніжки, з типовою для ботанічного сорту формою та забарвленням. М’якоть щільна, з недорозвиненим водянистим, некожистим насінням. Смак та запах – властивий даному ботанічному сорту без стороннього запаху та смаку. Упаковані таким чином, щоб забезпечувалася їх належне збереження та безпека. Тара (картонні харчові коробки, пластмасові харчові ящики, поліетиленові харчові мішки, поліетиленові пакети), яка має бути використана для пакування та транспортування огірків, повинна бути чистою, сухою, не зараженою сільськогосподарськими шкідниками та не повинна мати стороннього запаху. Розфасовані вмістом від 5 - до 15 кг.Зберігати свіжі огірки, вирощені в захищеному ґрунті, при температурі повітря від 10°С до 14°С; вирощені в відкритому ґрунті при температурі повітря від 7°С до 10°С та відносної вологості повітря від 35 до 95 % - не більше 15 діб. | 1117 |
| 6 | Банан  Запах і смаки - властиві банану без стороннього запаху та смаку. Форма і колір повинні відповідати ботанічному сорту. Стиглість – жовтий, Зеленувато-жовтий, більше жовтий, ніж зелений. За розміром Середні (14 - 20 см), десертного сорту. Зовнішній вигляд - Банани мають бути свіжими, зрілими, здоровими, чистими, мають відповідати вимогам діючого санітарного законодавства України. Оцінка якості відповідно до ДСТУ ISO 931:2019. Без ГМО . Упаковка Ящик картонний суцільний, банани, або ящик картонний, поділений на блоки картонною перегородкою, упаковані у плівку. Маркування повинно відповідати ст.39 Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97-ВР (зі змінами) | 1369 |
| 7 | Лимон  Оцінка якості відповідно до ДСТУ ЕЄК ООН FFV 14:2007.  Повинні бути свіжі, чисті, не в’ялі, достатньо зрілі, без механічних пошкоджень та без пошкоджень шкідниками та хворобами. Забарвлення насичено жовтого кольору.  Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", ДСТУ.  Якість товару при поставці повинна бути підтверджена відповідною документацією (документи повинні бути належної якості, з мокрою печаткою постачальника (у разі наявності)), які додаються до кожної видаткової накладної. У супровідних документах на продукти (товарно-транспортна накладна, якщо є - декларація виробника (якісне посвідчення), та інше) повинні бути вказані дата і година випуску продукту, а також година і дата його кінцевого терміну зберігання.  Учасник забезпечує таке пакування товару, яке необхідне для запобігання його пошкодженню або псуванню під час транспортування до кінцевого пункту призначення. | 29 |
| 8 | Апельсин  Оцінка якості відповідно до ДСТУ ЕЄК ООН FFV 14:2007.  Повинні бути свіжі, чисті, не в’ялі, достатньо зрілі, без механічних пошкоджень та без пошкоджень шкідниками та хворобами. Забарвлення насичено жовтого кольору.  Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", ДСТУ. | 1739 |
| 9 | Яблука  Оцінка якості згідно ДСТУ 8133:2015  Плоди свіжі, чисті, цілі, не зів’ялі, без механічних пошкоджень, не уражені хворобами та шкідниками, достатньої зрілості, без ознак гнилі, без зайвої зовнішньої вологи. Типові для ботанічного сорту за формою і забарвленням. Смак і запах – відповідає даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Пакування – сітка полімерна. | 1873 |
| 10 | Капуста свіжа  Оцінка якості згідно ДСТУ 7037:2009  Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, не підморожені, типової для даного ботанічного сорту форми та забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками, без тріщин, не морожені та запарені, першого ґатунку. Головки зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків. Сорт в залежності від пори року. Без ГМО. Фасований у сітки, картонні харчові коробки чи пластмасові ящики, або пакети з целофану високої щільності. Маркування повинно відповідати ст.39 Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97-ВР (зі змінами), далі «Закон | 926 |

2. Технічні, якісні характеристики предмету закупівлі:

Технічні характеристики предмету закупівлі повинні відповідати [Санітарним правилам для підприємств продовольчої торгівлі,](http://zakon.rada.gov.ua/go/v5781400-91) технічним умовам та стандартам, передбаченим законодавством України.

Учасник повинен дотримуватись умов температурного режиму для продуктів харчування, які цього потребують при їх зберіганні та перевезенні.

Товар повинен мати відповідне пакування, яке забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування.

Учасник повинен дотримуватись строків придатності продуктів харчування.

Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно-правовими актами України (ДСТУ, тощо), обов’язково відповідати Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року №771/97-ВР (зі змінами) (надати сканований з оригіналу гарантійний лист з підписом уповноваженої особи Учасника та завірений печаткою (за наявності та у разі її використання)).

Учасник повинен надати в складі тендерної пропозиції скановану з оригіналу довідку з підписом уповноваженої особи Учасника та завірену печаткою (за наявності та у разі її використання), в якій гарантує, що при кожній поставці товару буде надавати Замовнику копії супровідних документів, що підтверджують якість та безпечність товару (декларацію виробника (імпортера) та/або висновок державної санітарної епідеміологічної експертизи на продукцію та/або сертифікат відповідності, та/або копію посвідчення про якість, та/або копію результату дослідження показників хімічної та мікробіологічної безпеки харчових продуктів та інші документи, що передбачені чинним законодавством України).

11. Учасник торгів погоджується, що в разі, якщо ним була надана недостовірна інформація, щодо відповідності запропонованого ним товару технічним вимогам Замовника, його тендерна пропозиція буде відхилена.

12. Учасник погоджується, що в разі, якщо товар, який представляється на цю закупівлю, не відповідає технічним вимогам Замовника, Тендерна пропозиція такого Учасника буде відхилена, про що надається ним лист-згода.

13. Гарантійний лист, що учасник не перебуває під дією спеціальних економічних та інших обмежувальних заходів чи спеціальних санкцій за порушення законодавства про зовнішньоекономічну діяльність чи будь-яких інших обмежувальних санкцій.

14.Довідка в довільній формі про те, що предмет закупівлі не завдаватиме шкоди навколишньому середовищі та передбачати заходи із захисту довкілля

15.Лист згоду на обробку персональних даних

16.Гарантійний лист, що товар не має походження з російської федерації та республіки Білорусь.

17.Інформація про кінцевого бенефіціарного власника юридичної особи, у тому числі кінцевого бенефіціарного власника її засновника, якщо засновник-юридична особа .