**ДОДАТОК  2**

*до тендерної документації*

**ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ, КІЛЬКІСНІ ТА ІНШІ ВИМОГИ ДО ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

**1. Предмет закупівлі:** код національного класифікатора України **ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник»: 03220000-9 - Овочі, фрукти та горіхи (Свіжі овочі та фрукти).**

**Технічні, якісні та кількісні характеристики**

**ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Найменування товару** | **Одиниця виміру (кг)** | **Технічні вимоги продуктів харчування** |
| 1. ***Яблука***
 | **500** | Зовнішній вигляд та консистенція: свіжі, цілі, чисті, розвинені, без зайвої вологості, типові по формі і відповідають ботанічному сорту, без пошкоджень шкідниками та хворобами, з плодоніжкою або без неї, без пошкодження шкірки плоду, без механічних ушкоджень. Розмір 60-65мм в діаметрі. Підшкірна плямистість та побуріння м’якоті не дозволяється. Зрілість: плоди однорідні по ступеню зрілості, але не перезрілі. Колір та смак: в залежності від ботанічного сорту, м’якуш соковитий Запах: природний, властивий даному ботанічному сорту, без стороннього затхлого чи гнилісного запаху. Відповідно до нормативних документів, ДСТУ, ТУ У, що діють на території України. |
| 1. ***Мандарини***
 | **100** | Мандарини - плоди цілі, чисті, здорові, однорідної форми і кольору, без пошкоджень.. Шкірка пориста та тонка, яскраво-помаранчевого кольору, властивий кольору плодів, добре чиститься. Колір стиглого мандарина має бути насиченим та рівномірним. Шкірка без пошкоджень та м’яких плям. Смак : чистий без стороннього присмаку. Не допускаються плоди зелені, підморожені та з ознаками захворювань: цвілі, гнилі. Відповідно до нормативних документів, ДСТУ, ТУ У, що діють на території України.. |
| 1. ***Капуста білокачанна***
 | **300** | Має бути високоякісною, з щільною головкою, повинна бути свіжа, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. Зовні головки мають щільно покриватися листками. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Відповідно до нормативних документів, ДСТУ, ТУ У, що діють на території України. |
| 1. ***Морква***
 | **400** | Зовнішній вигляд та консистенція: коренеплоди свіжі, чисті, цілі, здорові, без тріщин, без механічних пошкоджень, пошкоджень шкідниками та хворобами, без залишків зовнішньої вологості, типової для ботанічного сорту форми та колір. Запах: природний, властивий даному ботанічному сорту, без стороннього затхлого чи гнилісного запаху. Відповідно до нормативних документів, ДСТУ, ТУ У, що діють на території України. |
| 1. ***Цибуля***
 | **400** | Цибулини доспілі, здорові, чисті, свіжі, сухі, не пророслі, властиві для даного ботанічного сорту форми і кольору, з сухими верхніми лусками і висушеною шийкою від 2 до 5 см. Допускається до 5% цибулин з тріщинами сухої луски, що відкривають соковиту луску на ширину не більше 2 мм, до 10% роздвоєних, які знаходяться під загальними сухими лусками. Не пошкоджені шкідниками. Мінімальна вага цибулини – не менше 50 гр.Цибуля 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. Відповідно до нормативних документів, ДСТУ, ТУ У, що діють на території України. |
| ***Буряк столовий*** | **500** | 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, непророслими, не зів’ялі, не підморожені. Смак та запах – без сторонніх домішок. Очищений від землі сухим способом. Без ГМО. Відповідно до нормативних документів, ДСТУ, ТУ У, що діють на території України. |
| ***Банани*** | **100** | Плоди – стиглі, свіжі, одинакові за формою та забарвленням, цілі, здорові, незабруднені, без механічних ушкоджень. Не допускається: підшкірна плямистість, побуріння м’якуша, наявність плодів роздавлених, тріснутих, зів’ялих, незрілих, недозрілих, перезрілих, пошкоджених шкідниками, уражених хворобами, гнилих.Запах та смак – притаманний ботанічному сорту, без стороннього запаху, не затхлий, не пліснявий. |
| ***Виноград*** | **100** |

|  |
| --- |
| Фрукти повинні бути : свіжі, цілі, чисті – без зайвого ґрунту, не зів’ялі, не тріснуті, не уражені хворобами, без зайвої зовнішньої вологи, без ознак загнивання, сухі. Розміри продукції стандартні, форма типова для даних сортів фруктів, вищого товарного сорту. |

 |

2. Послуги, які обов’язково надає учасник та включає в ціну товару:

- **поставка товару три рази на тиждень партіями на вимогу замовника згідно телефонного або письмового замовлення Замовника.**.

3. Загальні умови поставки товарів:

- Постачальник забезпечує суворе дотримання правил прийому сировини, наявність сертифікатів відповідності (якості) та термінів придатності продуктів, а також дотримання санітарно-гігієнічних вимог.

- Товар постачається учасником - переможцем до 31 березня 2023 року за додатково погодженими партіями у відповідності до графіку та заявок.

- Учасник повинен передати (поставити) Замовнику товари, передбачені цією документацією, якість яких відповідає умовам ДСТУ (ГОСТ, ТУ) з підтвердженням строків придатності та якості сертифікатами відповідності (якості) для кожної окремої партії товарів. Копії документів, що посвідчують якість запропонованої продукції повинні бути надані у складі тендерної пропозиції.

4. На запропонований товар під час його транспортування, виробництва, тощо повинні застосовуватися заходи із захисту довкілля, передбачені законодавством України.

5. Поставка товару має здійснюватися на автотранспорті, що призначений та обладнаний для перевезення продуктів харчування. Постачальник забезпечує належне санітарне утримання виробничих приміщень, обладнання, інвентаря, а також контролює дотримання працівниками виконавця правил особистої гігієни.

6. Водій автотранспорту, а також особи, що супроводжують продукти, повинні мати санітарні книжки, спецодяг (халат рукавички) та виконувати вантажно-розвантажувальні роботи

**7. Вимоги щодо якості товару:**

7.1. Товар, що є предметом цієї закупівлі, повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам (ТУУ та/або ДСТУ), затвердженим у встановленому порядку законодавства України, відповідати вимогам Закону України № 771/97-ВР від 23.12.1997 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

7.2. Термін зберігання Товару не повинен перевищувати 80% від загального терміну придатності.

7.3. Учасник забезпечує таке пакування Товару, яке необхідне для запобігання його пошкодженню або псуванню під час транспортування до кінцевого пункту призначення.

7.6. Учасник надає оригінал гарантійного листи *(на фірмовому бланку учасника (за наявності) із зазначенням дати та вихідного номеру реєстрації за підписом керівника/іншої уповноваженої особи (зазначаються посада, прізвище та ініціали) учасника з проставленням печатки (за наявності))* виданого на ім’я Замовника, у якому гарантується можливість поставки якісного товару, який є предметом закупівлі, у кількості, зі строком придатності та в терміни, які визначені Замовником у Тендерній документації, датоване не раніше дати початку процедури закупівлі.

***Пропозиція, що не відповідає технічній частині, буде відхилена як така, що не відповідає вимогам***