**Додаток 3/1**

**до тендерної документації**

**(в новій редакції)**

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

**Свіжі овочі та фрукти (за кодом національного класифікатора України ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» 03220000-9 Овочі, фрукти та горіхи)**

Замовник самостійно визначає необхідні  технічні характеристики предмета закупівлі виходячи зі специфіки предмета закупівлі, керуючись принципами здійснення закупівель та з дотриманням законодавства.

*В місцях де технічна специфікація містить посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб’єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва, вважати вираз "або еквівалент".*

*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 закуповуються, 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».*

Обґрунтування необхідності закупівлі даного виду товару – замовник здійснює закупівлю даного виду товару, оскільки він за своїми якісними та технічними характеристиками найбільше відповідатиме вимогам та потребам замовника.

Кількісні вимоги:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Найменування товару** | **Одиниця виміру** | **Кількість** | **Технічні, якісні характеристики товару** |
| **Морква** | **кг** | **1000** | Морква **столова свіжа, вагова**. Врожай 2022, 2023 року. ДСТУ 7035:2009. Морква свіжа. ***Технічні умови:*** Товар не містить генетично модифіковані організми (ГМО), без перевищеного вмісту хімічних речовин, вітчизняного виробництва. ***Зовнішній вигляд:*** коренеплід середнього розміру, зрілий, без гички, не в’ялий, помаранчевого або червонного кольору, без ознак гниття або хвороби, очищений від землі, сухий, цілий, повністю сформований, без механічних ушкоджень та не пошкоджений шкідниками. ***Смак та запах:*** Властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. ***Не допускається***– коренеплоди дрібні за розміром, забруднені, зеленуватого кольору, поламані, зів’ялі, запарені, зморшкуваті, підморожені, тріснуті, з відкритою або задерев`янілою серцевиною, з надмірною зовнішньою вологою, з ознаками загнивання, наявність плям або тріщин на коренеплоді. У кожній упаковці або партії моркви не повинно міститися ніяких відходів, тобто прилиплої або відпалої від коренеплодів землі і сторонніх предметів. ***Тара***- мішки сітчасті або полімерні, згідно з чинною нормативною документацією або дощатий ящик масою 10-20кг. |
| **Цибуля** | **кг** | **380** | **Цибуля ріпчастасвіжа, вагова**. Врожай 2022, 2023 року. ДСТУ 3234-95. Цибуля ріпчаста свіжа. ***Технічні умови:*** Товар не містить генетично модифіковані організми (ГМО), без перевищеного вмісту хімічних речовин, вітчизняного виробництва. ***Зовнішній вигляд:*** цибулини середнього або великого розміру, визрілі, цілі, свіжі, сухі, за формою і забарвленням властиві ботанічному сорту, з добре висушеними верхніми лусочками і висушеною шийкою від 2 до 5 см включно, не пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками і хворобами, без механічних пошкоджень і сортової домішки, без стрілок, добре закритими лусками, без сухих корінців, непророслі. ***Смак та запах:*** Властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. ***Не допускається*** – цибулини дрібні за розміром, зеленуватого кольору, зів’ялі, запарені, зморшкуваті, підморожені, тріснуті, забруднені, пророслі, з товстою шиєю, запліснявілі, пошкоджені личинками мухи цибулевої, нематодою і вражений пероноспорозом, гнилями донця і шийки, з надмірною зовнішньою вологою, не придатні до тривалого зберігання, з дефектами поверхні шкіри у вигляді точок і плям, тощо. ***Тара*** – тканинний або сітчастий мішок масою 10-20кг. |
| **Буряк** | **кг** | **1200** | Буряк столовий, **ваговий.** Врожай 2022, 2023 року. ДСТУ 7033:2009 Буряк столовий свіжий. ***Технічні умови:*** Товар не містить генетично модифіковані організми (ГМО), без перевищеного вмісту хімічних речовин, вітчизняного виробництва. ***Зовнішній вигляд:*** Коренеплоди середнього розміру, свіжі, цілі, чисті, не зів’ялі, не тріснуті, без пошкоджень, не уражені хворобами, без зайвої зовнішньої вологи, без ознак гниття або хвороби, очищений від землі , з довжиною залишених черешків не більше ніж 2,0 см або обрізаних врівень з плечиками коренеплоду, повністю сформований, без механічних ушкоджень та не пошкоджений шкідниками. М’якуш соковитий, темно – червоного відтінку. Допустимі коренеплоди з надламаними корінцями. ***Смак та запах:*** Властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Фасування - тканинний, сітчастий або полімерний мішок або дощатий ящик масою 10-20 кг. ***Не допускається*** – коренеплоди з механічними пошкодженнями, тріщинами, що зарубцювалися, з порізами головок, легким в’яненням у сукупності, дрібні за розміром, надламані, запарені, підморожені, тріснуті, з надмірною зовнішньою вологою, з ознаками загнивання, забруднені, з дефектами поверхні шкіри у вигляді точок і плям, тощо. ***Тара*** - тканинний, сітчастий або полімерний мішок або дощатий ящик масою 10-20 кг. |
| **Капуста білоголова свіжа** | **кг** | **900** | **Капуста качанна свіжа, вагова.** Врожай 2022, 2023 року. ДСТУ 7037:2009 Капуста білоголова свіжа. ***Технічні умови:*** Товар не містить генетично модифіковані організми (ГМО), без перевищеного вмісту хімічних речовин, вітчизняного виробництва. ***Зовнішній вигляд:*** Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Головки зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків. ***Смак та запах:*** Властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Упакована в овочеву сітку (мішок). ***Не допускається*** – качани дрібні за розміром, тріснуті, розірвані, запарені, морожені, забруднені землею, зі стороннім запахом, з зайвою зовнішньою вологістю, з ознаками слизу, плісняви та гнилу, пошкоджені. ***Тара*** - овочева сітка (мішок). |
| **Капуста червоноголова свіжа** | **кг** | **300** | **Капуста качанна свіжа, вагова.** Врожай 2022, 2023 року. ДСТУ 4154-2003 Капуста червоноголова свіжа. ***Технічні умови:*** Товар не містить генетично модифіковані організми (ГМО), без перевищеного вмісту хімічних речовин, вітчизняного виробництва. ***Зовнішній вигляд:*** Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Головки зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків. ***Смак та запах:*** Властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Упакована в овочеву сітку (мішок). ***Не допускається*** – качани дрібні за розміром, тріснуті, розірвані, запарені, морожені, забруднені землею, зі стороннім запахом, з зайвою зовнішньою вологістю, з ознаками слизу, плісняви та гнилу, пошкоджені. ***Тара*** - овочева сітка (мішок). |
| **Корінь селери** | **кг** | **50** | **Корінь селери свіжий, ваговий**. ДСТУ 8596:2015Врожай 2022, 2023 року. Консистенція та зовнішній вигляд: Коренеплід округлений або плоско-округлений, розширений донизу, з великою кількістю бокових корінців. Шкірочка рівна і гладка. При постукуванні по кореню чути приглушений звук, що свідчить про те, що всередині у ньому немає порожнечі. Смак і запах: приємний, помірно виражений, пряний, характерний для даного коренеплоду. Колір: сірувато-біле забарвлення на поверхні. Біле забарвлення, неоднорідне для даного коренеплоду. ***Тара*** - овочева сітка (мішок). |
| **Часник** | **кг** | **2** | Зовнішній вигляд: головка повинна складатися з 5-10 зубків, покритих загальною сухою оболонкою білого, рожевого або світло-фіолетового кольору. Часник повинен бути сухим, без пустот, без гнилі, не пошкодженим, розмір за найменшим поперечним діаметром не менше 4,0 см. Якість – відповідно до ДСТУ 3233:95 Часник свіжий. Технічні умови. Пакування : мішки сітчасті та полімерні |
| **Цибуля зелена** | **кг** | **10** | ДСТУ 6011:2008 Цибуля зелена свіжа - повинна мати свіже листя зеленого кольору довжиною 20 – 25 см, маса цибулини, характерна для даного виду складає не менше 35-40 грамів. При доставці не допускаються в’ялі, пожовклі і загнилі пера ,цибулина має бути зачищена, без налиплої землі |

1. Для забезпечення якості та безпеки харчових продуктів, які не створюють шкідливого впливу на здоров'я людини безпосередньо чи опосередковано за умов його виробництва та обігу з дотриманням вимог санітарних заходів та споживання (використання) за призначенням Учасник повинен надати в складі пропозиції документ, яким буде підтверджувати якість та безпеку товару, який пропонується для постачання.

2. Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час доставки. Упаковка має містити всю необхідну інформацію про товар, згідно вимог чинного законодавства. На кожній одиниці товару повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, товарний знак виробника: строк придатності, умови збереження і температурного режиму, позначення ваги, маси нетто. Обов’язкове маркування на партії товару, що поставляється, номер ДСТУ. Тара та упаковка товару повинні бути чистими, без порушення цілісності, відповідати діючому санітарно-епідемічному законодавству, містити термін та умови придатності харчових продуктів, відповідати вимогам встановленим до даного виду товару і захищати його від пошкоджень або псування.

3. Дотримання умов температурного режиму для продуктів харчування, які цього потребують при їх зберіганні та перевезенні. Товар повинен передаватися в неушкодженій упаковці, яка забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування.

4. Дотримання строків придатності продуктів харчування. Строк придатності товарів на день поставки повинен становити не менш 80% від загального строку придатності.

5. Технічні характеристики предмету закупівлі повинна відповідати вимогам ДСТУ, виготовлятись згідно з рецептурами та технологічними інструкціями, із додержанням санітарних правил для підприємств харчоконцентратної промисловості, чинних в Україні.

6. Якісні характеристики предмету закупівлі повинні відповідати Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №771/97-ВР (зі змінами), стандартам, державним стандартам, передбаченим законодавством України.

7. При поставці кожної окремої партії товару учасник-переможець (Постачальник) зобов’язаний підтвердити його якість: маркуванням та копією чинної декларації виробника з вказаним номером експлуатаційного дозволу та з позначкою придатності (Посвідчення про якість) (при потребі на вимогу Замовника надати: копію висновку (випробувань) лабораторних досліджень, та/або сертифікату, виданих органами з оцінки відповідності, компетентність яких підтверджена шляхом акредитації або іншим способом, визначеним законодавством).

8. Доставка і розвантаження товару здійснюється спецтранспортом, силами та за рахунок Постачальника по заявці на адресу Замовника.

9. Місце поставки здійснюється за адресою Замовника - Україна, Вінницька область, смт. Тиврів, 23300, вул. Тиверська, 14

10. Постачання відбувається тільки в робочі дні.

11. Строк постачання – до 31.12.2023 року.

12. Розрахунок здійснюється протягом 30 (тридцяти) календарних днів після фактичної передачі Товару на підставі видаткової накладної.