***Додаток 3***

***до тендерної документації***

**ПРЕДМЕТ ЗАКУПІВЛІ**

**«код ДК 021:2015: 03220000-9 Овочі, фрукти та горіхи (Апельсини, банани, яблука, мандарини, сливи, виноград, лимони, морква, цибуля ріпчаста, буряк столовий, капуста білокачанна, квасоля біла, часник, огірки свіжі тепличні, помідори свіжі тепличні, перець болгарський, капуста рання, помідори грунтові, огірки грунтові, редиска, горіхи грецькі (чищені), капуста пекінська)»**

**ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:**

**1.** Строки постачання: **до 31.12.2023 року.**

**2.Технічні вимоги:**

- **Постачання товару здійснюється не рідше ніж 2 (два) рази на тиждень (крім вихідних та святкових днів).**

**-** термін придатності предмету закупівлі повинен складати на момент поставки не менше 70 % від строку зберігання, який зазначається у супровідній документації на кожну партію товару або на етикетці і вважається гарантійним терміном, який обчислюється від дати виготовлення.

**3.** Продукція харчової промисловості повинна постачатися спеціалізованим транспортом постачальника з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування. Згідно санітарно - гігієнічних норм, транспортування товару здійснюється спеціальним автотранспортом Постачальника, який має пройти санітарну обробку.

**4.** Учасник визначає ціну на предмет закупівлі, який він пропонує постачати 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.

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

1) пояснювальна записка з описом якісних та функціональних характеристик предмету закупівлі, його екологічної чистоти та країну походження (назва; країна походження; повна назва виробника та його фактична адреса; спосіб і термін зберігання).

2) гарантійний лист виробника (представництва, філії виробника – якщо їх відповідні повноваження поширюються на територію України, але при цьому вони безпосередньо не здійснюють комерційної діяльності), яким підтверджуються можливість поставки предмету закупівлі.

3) копію діючого сертифікату ДСТУ ISO 9001:2015 «Система управління якістю» запропонованого товару щодо використання системи управління якістю щодо вирощування, зберігання та транспортування зернових, бобових і олійних культур, овочів, коренеплодів і бульбоплодів; перероблених та консервованих фруктів і овочів; виробництво продуктів борошномельно-круп’яної промисловості, який виданий Виробнику запропонованого товару.

4) копію діючого сертифікату ДСТУISO 14001:2015 щодо екологічного управління стосовно щодо вирощування, зберігання та транспортування зернових, бобових і олійних культур, овочів, коренеплодів і бульбоплодів; перероблених та консервованих фруктів і овочів; виробництво продуктів борошномельно-круп’яної промисловості, який виданий Виробнику запропонованого товару.

5) копію діючого сертифікату ДСТУ ISO 22000:2019 щодо управління безпечністю харчових продуктів стосовно вирощування, зберігання та транспортування зернових, бобових і олійних культур, овочів, коренеплодів і бульбоплодів, який виданий Виробнику запропонованого товару

6) копію діючого сертифікату ISO 45001:2018 щодо системи менеджменту охорони здоров’я та безпеки праці щодо вирощування зернових( крім рису), бобових і олійних культур, овочів, баштанних культур, коренеплодів і бульбоплодів; змішане сільське господарство; допоміжна діяльність у виробництві; інші види перероблення та консервування фруктів та овочів; виробництво продуктів борошномельно-круп’яної промисловості, який виданий Виробнику запропонованого товару.

**ЯКІСНІ ВИМОГИ:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  з/п | Найменування товару | Кількість | Одиниця виміру | Технічні, якісні характеристики товару |
| **1** | **Апельсини** | **800** | **кг** | Апельсин повинен бути свіжий, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів., без ГМО. |
| **2** | **Банани** | **800** | **кг** | Банани повинні бути свіжі, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів., без ГМО. |
| **3** | **Яблука** | **800** | **кг** | Яблука повинні бути свіжі, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, без ГМО. |
| **4** | **Мандарини** | **600** | **кг** | Мандариниповинні бути свіжі, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, без ГМО. |
| **5** | **Сливи** | **200** | **кг** | Сливиповинні бути свіжі, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, без ГМО. |
| **6** | **Виноград** | **100** | **кг** | Виноград повинен бути свіжим, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, без ГМО. |
| **7** | **Лимони** | **86** | **кг** | Лимониповиннібути свіжими, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. без ГМО. |
| **8** | **Морква** | **800** | **кг** | Морква повинна бути свіжою, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. без ГМО. |
| **9** | **Цибуля**  **ріпчаста** | **400** | **кг** | Цибуля повинна бути свіжою, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. без ГМО. |
| **10** | **Буряк столовий** | **1000** | **кг** | Буряк столовий повинен бути свіжим, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. без ГМО. |
| **11** | **Капуста білокачанна** | **1000** | **кг** | Капуста білокачанна повинна бути свіжою, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. без ГМО. |
| **12** | **Квасоля біла** | **200** | **кг** | Квасоля біла повинна бути свіжою, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. без ГМО. |
| **13** | **Часник** | **34** | **кг** | Часник повинен бути свіжим, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. без ГМО. |
| **14** | **Огірки свіжі тепличні** | **100** | **кг** | Огірок повинен бути свіжим, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. без ГМО. |
| **15** | **Помідори свіжі тепличні** | **100** | **кг** | Помідор повинен бути свіжим, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. без ГМО. |
| **16** | **Перець болгарський** | **300** | **кг** | Перець болгарський повинен бути свіжим, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. без ГМО. |
| **17** | **Капуста рання** | **100** | **кг** | Капуста повинна бути свіжою, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів,без ГМО |
| **18** | **Помідори грунтові** | **200** | **кг** | Помідор повинен бути свіжим, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, без ГМО. |
| **19** | **Огірки грунтові** | **200** | **кг** | Огірок повинен бути свіжим, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, без ГМО. |
| **20.** | **Редиска** | **150** | **кг** | Редискаповинна бути свіжою, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, без ГМО. |
| **21.** | **Горіхи грецькі (чищені)** | **137** | **кг** | Горіхи мають бути свіжими, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, без ГМО. |
| **22.** | **Капуста пекінська** | **100** | **кг** | Капуста повинна бути свіжою, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів,без ГМО |