**Додаток 2**

*до тендерної документації*

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

***Технічні вимоги до предмета закупівлі***

***код 03210000-6 «Зернові культури та картопля»» Єдиний закупівельний словник ДК 021:2015***

***(Картопля)***

**Загальні вимоги:**

1. Товар, запропонований Учасником, повинен відповідати Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97-ВР (зі змінами), стандартам, державним стандартам, передбаченим законодавством України, вимогам до предмету закупівлі, встановленим у даному додатку та всіх інших вимог Тендерної Документації.

*Відповідність технічних характеристик запропонованого Учасником Товару вимогам технічного завдання повинна бути обов’язково підтверджена технічним документом виробника в якому міститься ця інформація, з наданням копії документа.*

2. Товар, запропонований Учасником, за своїми якісними характеристиками повинен відповідати національним стандартам (**Картопля** відповідно до ДСТУ4506-2005 «Картопля продовольча. Технологія вирощування. Основні положення»; ДСТУ 4948-2008«Фрукти, овочі та продукти їх перероблення. Методи визначення вмісту нітратів»; ГОСТ 51808-2001 «Картопля свіжа продовольча, реалізуєма в торговельній мережі. Технічні умови»), технічним умовам виробника, технічним вимогам Замовника та підтверджуватись відповідними документами (декларація виробника, висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, сертифікати відповідності та/або інші необхідні за діючим законодавством документи) на кожну партію Товару, які надаються під час поставки Товару. За наявності ГМО у складі продукту у будь-якій кількості, продукція постачанню не підлягає.

У разі виникнення сумнівів/суперечки щодо якості поставленого Товару проводиться його незалежна експертиза в уповноважених на це установах чи організаціях. Оплата вартості експертизи Товару сплачується Постачальником.

Неякісний Товар підлягає обов’язковій заміні, але всі витрати пов’язані із заміною Товару несе Постачальник. Поставка не якісного Товару може бути причиною розірвання Договору раніше встановленого строку!

3. Транспортування: Доставка Товару повинна здійснюватися у спеціалізованому транспорті відповідно даного товару (**Картопля** відповідно до ДСТУ4506-2005 «Картопля продовольча. Технологія вирощування. Основні положення»; ДСТУ 4948-2008«Фрукти, овочі та продукти їх перероблення. Методи визначення вмісту нітратів»; ГОСТ 51808-2001 «Картопля свіжа продовольча, реалізуєма в торговельній мережі. Технічні умови»). Водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі та виконують навантажувально - розвантажувальні роботи повинні мати медичну книжку з результатами проходження обов’язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халат, рукавиці).

4. Вимоги до товару: Товар має бути без сторонніх запахів, з терміном придатності достатнім для споживання, якісним, не пошкодженим, в відповідній тарі та упаковці.

5. Термін придатності товару (з дня вироблення) та умов зберігання встановлює виробник залежно від температури зберігання, наявності споживчої упаковки та виду пакувального матеріалу. Строк придатності на день поставки повинен становити не менше 80 % від загального строку придатності.

6. Тара та упаковка Товару: Тара та матеріали, які використовують для упаковування чи закупорювання Товару, повинні відповідати вимогам законодавчих, нормативних і/або технічних документів, дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для харчових продуктів, яка забезпечує цілісність пакування під час зберігання, транспортування та реалізації.

Тара, яка має бути використана для пакування та транспортування Товару, повинна бути чистою, сухою, неушкодженою, добре запакованою та не повинна мати стороннього запаху, з відповідним маркуванням.

7. Строк поставки Товару: Постачальник, протягом ранку одного робочого дня з дня отримання замовлення Замовника на поставку конкретної партії Товару, поставляє Замовнику конкретну партію Товару відповідно до наданого замовлення.

Доставку та розвантаження Товару здійснює Постачальник за свій рахунок (чи/або своїми силами). Постачальник разом з продукцією надає Замовнику накладну на товар, сертифікат якості, та всю супровідну документацію на кожну партію Товару згідно вимог діючого законодавства.

8. Учасник повинен підтвердити можливість поставки запропонованого ним Товару у кількості та в терміни, визначені цією Документацією та пропозицією Учасника.

 *На підтвердження Учасник повинен надати лист в довільній формі щодо відповідності вимогам, вказаним у вищевказаних пунктах.*

 **Таблиця 1 Номенклатура та обсяги закупівлі**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  | Найменування | **Одиниці виміру** | **Кількість** |
|  | Картопля | кг | 3500,00 |

 **Таблиця 2 Технічні вимоги до предмету закупівлі**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  | **Найменування** | **Вимоги** | **Відповідність (так/ні) з посиланням на сторінку (пункту) відповідного документу** |
|  |
| **1.** | Картопля | **Картопля відповідно до ДСТУ4506-2005 «Картопля продовольча. Технологія вирощування. Основні положення»; ДСТУ 4948-2008«Фрукти, овочі та продукти їх перероблення. Методи визначення вмісту нітратів»; ГОСТ 51808-2001** **«Картопля свіжа продовольча, реалізуєма в торговельній мережі. Технічні умови».**Цей стандарт поширюється на картоплю, яку заготовляють, постачають і реалізують у свіжому вигляді для споживання та для промислового переробляння***Вигляд*** Коренеплоди свіжі, цілі, чисті, не зів’ялі, не тріснуті, без пошкоджень, типові для ботанічного сорту за формою і забарвленням. Бульби повинні мати круглу форму, щільну і тонку шкірку, невелику кількість вічок, білу м'якоть. Бульби повинні бути доброякісними, чистими без залишків землі та бруду, без сторонніх запахів та домішок. Бульби повинні бути із здоровою шкіркою та відсутністю будь-яких захворювань чи плям на поверхні. Також важливим є вміст сухої речовини, оскільки бульби із вмістом сухої речовини вище 18-20% більш вразливі до поверхневого травмування та можуть розварюватися в процесі варіння. Картопля повинна бути сухою.***Смак і запах:*** Властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку.***Розмір коренеплоду за найбільшим поперечним діаметром, см:*** 4,5 — 8,0.***Коренеплоди з ознакою зелені, підмороження, запарення, гнилі:*** Не допускається.***Примітка.*** Надмірна зовнішня вологість наявність на коренеплодах вологи від дощу, роси або поливу. Конденсат на коренеплодах, спричинений різницею температур, не вважають за надмірну зовнішню вологість.***Паковання:*** Партія картоплі повинна надходити до підприємства у непошкоджених чистих сітчастих мішках 18-25кг. Мішки сітчасті або полімерні завтовшки від 40 мк до 60 мк, згідно з чинною нормативною документацією, або іноземного виробництва, дозволені центральними органами виконавчої влади у сфері охорони здоров’я для пакування харчових продуктів.***Термін придатності*** від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки (не менше, ніж): не менше 80 %. ***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", вказаним ДСТУ.***Продукція повинна транспортуватись*** у критому транспорті для перевезення швидкопсуючих вантажів . Транспортні засоби повинні бути чисті, без сторонніх запахів. |  |