**ДОДАТОК  2**

*до тендерної документації*

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

**1. Загальні умови поставки товару**

1.Продукція, що буде постачатися, повинна відповідати вимогам державних стандартів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством України порядку, зокрема: Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97-ВР, Закону України «Про охорону дитинства» від 26.04.2001 №2402-III, спільного наказу МОН України та МОЗ України «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах» від 15.08.2006 № 620/563, Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження Порядку надання послуг з харчування дітей у дошкільних, учнів у загальноосвітніх та професійно-технічних навчальних закладах», а також іншій нормативно-технічній документації

2.Учасник, з яким буде укладено договір поставки в результаті процедури, для підтвердження якості продукції зобов’язаний при поставці кожної партії товару надавати Замовникові завірені належним чином копії документів, які підтверджують його походження, якість та безпеку, відповідність державним стандартам (ґатунок, категорія, дата виготовлення на підприємстві, термін реалізації, умови зберігання тощо).

3. Товар має бути фасований в тару (сітки, ящики-лотки, гофроящик), на кожній одиниці фасування повинна бути інформація (етикетка, бірка, ярлик) і (або) напис на пакуванні з інформацією, що містить назву та адресу підприємства-виробника, вагу нетто, дату виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність, відповідність стандартам, які діють на території України.

4. Якщо поставлений товар виявиться неякісним, або таким, що не відповідає умовам, Постачальник зобов’язаний замінити цей товар. Всі витрати, пов’язані із заміною товару неналежної якості несе Постачальник.

5. Продукція, що буде поставлятись згідно з договором повинна відповідати ДСТУ, які встановлені для відповідного виду продукції та не містити генетично модифікованих організмів.

6. Доставка продукції повинна здійснюватись спеціалізованим автотранспортом Учасника, який відповідно обладнаний для перевезення продукції за предметом договору.

7. Доставка, розвантаження та навантаження продукції забезпечується Учасником;

8. Доставка товару здійснюється учасником-переможцем протягом 2023 року до закладів освіти Любомльської міської ради, згідно з графіком та маршрутом постачання на підставі заявок Замовника.

9. У відповідності до ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» надати в складі пропозиції наступні документи:

- Сканований оригінал сертифікату (сертифікатів) по стандарту ДСТУ ISО 22000:2019 Системи управління безпечністю харчових продуктів, виданого на ім'я учасника відповідно до виду діяльності (у разі якщо Учасник виробник: виробництво, зберігання, торгівля, транспортування; у разі якщо Учасник не виробник: зберігання, складування, торгівля, транспортування), виданого (виданих) акредитованою Національним агентством з акредитації України установою (з наданням завірених Учасником копій документів, що підтверджують акредитацію цієї установи) або довідку у довільній формі, яка містить опис всіх обов’язкових процедур, які реалізують усі принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів контролю у критичних точках (НАССР), які підтверджують, що Учасник розробив, впровадив та застосовує постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР).

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ**

**код ДК 021:2015 - 03220000-9 - Овочі, фрукти та горіхи**

**(капуста білокачанна, морква, цибуля, буряк столовий, огірки, помідори, яблука, банани, мандарини, лимони, апельсини, сливи)**

**Таблиця 1**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Назва товару** | **Технічна характеристика** | **Од. виміру** | **К-сть, од.** |
| 1 | Буряк | Коренеплоди свіжі, чисті, здорові, сухі, однорідні за формою. Форма, запах, смак, вага – властиві даному ботанічному сорту, без сторонніх запахів та присмаку, колір – темно-червоний, без світлих вкраплень, промаркований у споживчій тарі. Не допускається наявність гнилого, пошкодженого шкідниками, ураженого хворобами, в’ялого, підмороженого плоду. Країна походження – Україна. Без ГМО. Оцінка якості – відповідно до ДСТУ 7033:2009. | кг | 430 |
| 2 | Морква | Коренеплоди свіжі, чисті, здорові, сухі, однорідні за формою. Форма, запах, смак, колір, довжина – властиві даному ботанічному сорту, без сторонніх запахів та присмаку. Не допускається наявність гнилого, пошкодженого шкідниками, ураженого хворобами, в’ялого, підмороженого плоду. Країна походження – Україна. ГМО. Оцінка якості – відповідно до ДСТУ 7035:2009. | кг | 500 |
| 3 | Цибуля | Цибулини визріли, відбірні, свіжі, сухі, з сухою шийкою 5-10 см, без будь-яких пошкоджень, домішок, стрілок. Форма, запах, смак – властиві даному ботанічному сорту, діаметр від 5-6 см. Не допускається наявність гнилого, пошкодженого шкідниками, ураженого хворобами, в’ялого, підмороженого плоду. Країна походження – Україна. Без ГМО. Оцінка якості – відповідно до ДСТУ 3234-95. | кг | 300 |
| 4 | Капуста білокачанна | Головки свіжі, щільні, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення. Товарний сорт – не нижче першого. Не допускається наявність гнилого, пошкодженого шкідниками, ураженого хворобами, в’ялого, підмороженого плоду. Головки повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків. Країна походження – Україна. Без ГМО. Оцінка якості – відповідно до ДСТУ7037:2009. | кг | 550 |
| 5 | Огірки свіжі (грунтові) | Свіжі, чисті, без сторонніх домішок. Не допускається наявність гнилого, пошкодженого шкідниками, ураженого хворобами, в’ялого, підмороженого плоду. Країна походження – Україна. Без ГМО. | кг | 200 |
| 6 | Помідори свіжі (грунтові) | Свіжі, чисті, здорові, сухі, однорідні за формою. Форма, запах, смак, вага – властиві даному ботанічному сорту, без сторонніх запахів та присмаку, колір – темно-червоний, без світлих вкраплень, промаркований у споживчій тарі. Не допускається наявність гнилого, пошкодженого шкідниками, ураженого хворобами, в’ялого, підмороженого плоду. Країна походження – Україна. Без ГМО. | кг | 200 |
| 7 | Яблука | Плоди свіжі, чисті без механічних пошкоджень, без пошкоджень шкідниками і хворобами, однакові за формою, стиглі, кисло-солодкого або солодкого смаку. Запах і смак, властиві свіжим яблукам, без стороннього запаху і присмаку. Не допускається наявність гнилого, пошкодженого шкідниками, ураженого хворобами, в’ялого, підмороженого плоду. Країна походження – Україна. Без ГМО. Оцінка якості – відповідно до ДСТУ 8133:2015. | кг | 850 |
| 8 | Лимони | Плоди свіжі, чисті, здорові, сухі. Форма, запах, смак, колір – властиві даному ботанічному сорту, без сторонніх запахів та присмаку. Не допускається наявність гнилого, пошкодженого шкідниками, ураженого хворобами, в’ялого, підмороженого плоду. Без ГМО. | кг | 20 |
| 9 | Апельсини | Плоди свіжі, чисті, здорові, сухі. Форма, запах, смак, колір – властиві даному ботанічному сорту, без сторонніх запахів та присмаку. Не допускається наявність гнилого, пошкодженого шкідниками, ураженого хворобами, в’ялого, підмороженого плоду. Без ГМО. | кг | 200 |
| 10 | Банани | Плоди середнього розміру, вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ГМО. Зовнішній вигляд: свіжі, цілі, чисті, без механічних пошкоджень, не ушкоджені шкідниками чи хворобами, з жовтим забарвленням шкірки. М'якоть щільна, шкірка легко від неї відділяється. Не допустима перезрілість чи недозрілість. | кг | 440 |
| 11 | Мандарини | Плоди свіжі, чисті, здорові, сухі. Форма, запах, смак, колір – властиві даному ботанічному сорту, без сторонніх запахів та присмаку. Не допускається наявність гнилого, пошкодженого шкідниками, ураженого хворобами, в’ялого, підмороженого плоду. Без ГМО. | кг | 200 |
| 12 | Сливи | Сливи повинні бути свіжим, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. Без ГМО. | кг | 110 |