Додаток 2

*до тендерної документації на закупівлю*

*за ДК 021:2015 – 03220000-9 Овочі, фрукти та горіхи (Овочі та фрукти)*

**ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ, КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

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

Продукти харчування по якості і безпечності повинні відповідати встановленим державним стандартам ( ГОСТ та ДСТУ).

В ціну товару повинно входити упаковка, розфасовка та транспортні послуги.

При прийомі продукти харчування повинні відповідати вазі, яка зазначена у супровідних документах.

За зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією продукти харчування повинні відповідати наступній характеристиці:

Апельсини - повинні відповідати вимогам ДСТУ, мають бути свіжі, чисті, не в’ялі, достатньо зрілі, без механічних пошкоджень та без пошкоджень шкідниками та хворобами, без перевищення вмісту хімічних речовин. Забарвлення від світло-помаранчевого до помаранчевого. Упаковуються в полімерні ящики. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. ДСТУ, відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування.

Банани- повинні відповідати вимогам ДСТУ, мають бути свіжими, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, але без ознак перезрілості (чорні цятки) та без ознак гнилі, без механічних пошкоджень та пошкоджень шкідниками. Смак і запах без сторонніх домішок. Сорт екстра (довжина понад 20 см по 4–8 штук в кисті) або сорт перший (довжина понад 19 см по 4–9 штук в кисті). Колір плодів жовтий, допускається невелика ділянка зеленого лише біля плодоніжки.

Яблука – повинні відповідати вимогам ДСТУ, плоди свіжі, зрілі, цілі, здорові, чисті, незабруднені, не гнилі, не придавлені, без механічних пошкоджень, по формі та забарвленню повинні відповідати помологічному сорту яблук, без пошкоджень шкідниками та хворобами, з плодоніжкою або без неї, але без пошкоджень шкірки плода, не підморожені (у зимовий період). Перезрілі плоди не допускаються. Розмір плодів за найбільшим поперечним діаметром, мм, не менше 55. Смак та запах – властивий помологічному сорту плодів, без стороннього запаху та смаку. Яблука мають бути упакованими таким чином, щоб забезпечувалася їх належне збереження та безпека. Тара (картонні харчові коробки, пластмасові харчові ящики, поліетиленові харчові пакети та т. ін.), яка має бути використана для пакування та транспортування яблук, повинна бути міцною, чистою, сухою, не зараженою сільськогосподарськими шкідниками та не повинна мати стороннього запаху.

Буряк столовий - повинен відповідати вимогам ДСТУ, має бути очищеним від землі сухим способом. Зовнішній вигляд – клубні цілі, чисті, здорові, сухі, непророслі, не зів’ялі.

Капуста свіжа - повинна відповідати вимогам ДСТУ, має бути високоякісною, головки - щільними. Зовні головки мають щільно покриватися листками. Допускається незначне підмерзання зовнішніх зелених листків. Окрім цього, допускаються невеликі тріщини на зовнішніх листках, незначні механічні пошкодження і злегка підрізані зовнішні листки.

Морква - повинна відповідати вимогам ДСТУ. Зовні коренеплоди мають бути гладенькими, свіжими на вигляд, правильної форми, непобитими, без тріщин та не підмороженими. Зеленуваті та фіолетові головки коренеплодів не допускаються.

Цибуля - повинна відповідати вимогам ДСТУ. Цибуля ріпчаста має бути не пошкодженою, високоякісною (гнила і зіпсована не допускається), чистою, не підмороженою, достатньо сухою, без порожнього і твердого денця, практично без комах- шкідників та слідів від їхніх пошкоджень, без надлишкової поверхневої вологості та без стороннього запаху і/або присмаку.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| №  п/п | Найменування  товару | **Одиниця вим.** | **Кількість** |
| 1 | Апельсини | **кг** | **4700** |
| 2 | Банани | **кг** | **4700** |
| 3 | Яблука | **кг** | **1000** |
| 4 | Буряк столовий | **кг** | **5500** |
| 5 | Капуста свіжа | **кг** | **6900** |
| 6 | Морква | **кг** | **5250** |
| 7 | Цибуля | **кг** | **3500** |

…………………………………………………………………………………………………….

Весь поставлений товар повинен відповідати вимогам Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР, нормативно-технологічній документації, встановленим санітарно-гігієнічним нормам, нормам стандартизації і сертифікації.

Поставка товару здійснюється до закладів Замовника за рахунок Постачальника, згідно **заявок Замовника.** Кожна партія повинна супроводжуватися документами, що підтверджують їх походження безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів, санітарно гігієнічним вимогам ,також рахунок, видаткова накладна, товарно-транспортна накладна. 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, вага, нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про енергетичну цінність.

Товар має постачатися спецтранспортом, який відповідає всім санітарним нормам та вимогам. Водій та особи, які супроводжують товар в дорозі та виконують навантажувально - розвантажувальні роботи, повинні мати медичну книжку та медичну карту з результатами проходження обов’язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халат, рукавиці).

На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 90 % до загального терміну придатності до споживання.

Якщо поставлений товар не буде відповідати своїм якісним характеристикам, постачальник повинен замінити товар своїми силами і за свій рахунок протягом 8 годин. Доставка, навантаження та розвантаження товару здійснюється за рахунок постачальника. Товар постачається партіями.

**Документи, які повинен надати учасник у складі тендерної пропозиції:**

1. Учасник письмово гарантує, що технічні і якісні характеристики товарів, які наведені в переліку, передбачають застосування заходів із захисту довкілля.
2. Учасник письмово гарантує зменшення цін на товар у випадку відповідного зменшення ринкових цін.
3. Учасник, у тендерній пропозиції, повинен надати копію сертифікату якості/відповідності або посвідчення якості або паспорт якості або декларацію виробника або протокол випробувань на товар.
4. Копію експлуатаційного дозволу для потужностей (для учасників - виробників).
5. Інформацію в довільній формі за власноручним підписом уповноваженої особи

учасника та завірена печаткою (у випадку використання), про внесення потужностей (об’єктів) та їх операторів, що здійснюють діяльність з виробництва та/або обігу харчових продуктів в реєстр потужностей на офіційному веб-сайті Держпродспоживслужби України.

1. Надати копію договору про проведення дезінфекції транспортних засобів.
2. Гарантійний лист у довільній формі про те, що транспортні засоби, що будуть використовуватись учасником процедури закупівлі для постачання предмета закупівлі замовнику відповідають гігієнічним вимогам до транспортних засобів, встановлених статтею 44 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».