**ПЕРЕЛІК ЗМІН,**

**ЩО ВНЕСЕНИЙ ДО ДОДАТКА 3 ТЕНДЕРНОЇ ДОКУМЕНТАЦІЇ**

***Додаток 3***

***до тендерної документації***

**ПРЕДМЕТ ЗАКУПІВЛІ**

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

**ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:**

**1.** Строки постачання: **до 31.12.2024 року.**

**2.Технічні вимоги:**

- Постачання товару здійснюється не рідше ніж 2 (двох) разів 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, що вказана в тендерній документації, має постачатися дрібними партіями у кількості та асортименті згідно з заявками уповноважених осіб Замовника;

- продукція повинна постачатися у спеціальному транспорті з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування;

- тара та упаковка продуктів харчування повинна бути міцною, чистою, сухою, без стороннього запаху й порушення цілісності.

4. При виявленні Замовником дефектів, простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Постачальник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника в найкоротші терміни.

5. Учасник визначає ціну на товар, який він пропонує поставити 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.

6. Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником, учасник повинен надати наступні документи (за наявності):

- документи, що засвідчують якість та безпеку продукції.

7. Якість товару повинна відповідати чинним вимогам Держстандартів ДСТУ та ТУ Постачальник гарантує якість товару, згідно медико-технічних вимог, яка повинна відповідати найвищому рівню технологій і стандартів, існуючих в країні виробника на аналогічний товар.

8. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України та іншим нормативно-правовим актам, що регулюють суспільні відносини у цій сфері та відповідним вимогам державних стандартів.

9. У випадку виявлення неякісного товару Замовник викликає по телефону представника Постачальника для складання дефектного акту. У разі відсутності представника Постачальника Замовник складає дефектний акт самостійно та направляє його Постачальнику. Неякісний товар повертається Постачальнику його транспортом за його ж власний рахунок.

**ЯКІСНІ ВИМОГИ:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  з/п | Найменування товару | Кількість | Одиниця виміру | Технічні, якісні характеристики товару |
| **1** | **Груші** | **50** | **кг** | Груші повинні бути свіжі, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, без ГМО. |
| **2** | **Банани** | **100** | **кг** | Банани повинні бути свіжі, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів., без ГМО. |
| **3** | **Апельсини** | **100** | **кг** | Апельсин повинен бути свіжий, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів., без ГМО. |
| **4** | **Яблука** | **1500** | **кг** | Яблука повинні бути свіжі, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, без ГМО. |
| **5** | **Мандарини** | **100** | **кг** | Мандариниповинні 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** | **50** | **кг** | Лимониповиннібути свіжими, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. без ГМО. |
| **8.** | **Сливи** | **100** | **кг** | Сливиповинні бути свіжі, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, без ГМО. |
| **9** | **Цибуля ріпчаста** | **250** | **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** | **500** | **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** | **Морква** | **500** | **кг** | Морква повинна бути свіжою, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. без ГМО. |
| **12** | **Капуста білокачанна** | **900** | **кг** | Капуста білокачанна повинна бути свіжою, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. без ГМО. |
| **13** | **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 |
| **14** | **Квасоля біла** | **150** | **кг** | Квасоля біла повинна бути свіжою, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. без ГМО. |
| **15** | **Часник** | **50** | **кг** | Часник повинен бути свіжим, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. без ГМО. |
| **16** | **Огірки 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. |
| **17** | **Помідори 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. |
| **18** | **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 |
| **19** | **Редиска** | **100** | **кг** | Редискаповинна бути свіжою, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, без ГМО. |
| **20** | **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. |
| **21** | **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. |
| **22** | **Перець болгарський грунтовий** | **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. |
| **23** | **Горіхи чищені** | **50** | **кг** | Плід достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідно до сорту, без плям. Товар повинен бути упакований в полімерні пакети або паперові мішки з поліетиленовими вставками. Продукція не повинна містити небезпечні для організму речовини, в т.ч. штучні барвники, консерванти, ароматизатори, ГМО, тощо. Товар повинен відповідати ДСТУ.. без ГМО. |