**ДОДАТОК №2**

*до тендерної документації*

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

***Технічні вимоги до предмета закупівлі***

***код 03220000-9 «Овочі, фрукти та горіхи» Єдиний закупівельний словник ДК 021:2015***

***(Буряк; Капуста; Морква)***

**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 (**Буряк** відповідно до ДСТУ 7033:2009 «Буряк столовий свіжий. Технічні умови»; **Капуста** відповідно до ДСТУ 7037:2009 «Капуста білоголова свіжа. Технічні умови»; **Морква** відповідно до ДСТУ 7035:2009 «Морква свіжа. 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 (**Буряк** відповідно до ДСТУ 7033:2009 «Буряк столовий свіжий. Технічні умови»; **Капуста** відповідно до ДСТУ 7037:2009 «Капуста білоголова свіжа. Технічні умови»; **Морква** відповідно до ДСТУ 7035:2009 «Морква свіжа. 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** |
|  | Буряк | кг | 450,00 |
|  | Капуста | кг | 450,00 |
|  | Морква | кг | 70,00 |

**Таблиця 2 Технічні вимоги до предмету закупівлі**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  | **Найменування** | **Вимоги** | **Зазначити відповідність (так/ні) з посиланням на сторінку (пункту) відповідного документу** |
|  |
| **1.** | Буряк | **Буряк відповідно до ДСТУ 7033:2009** **«Буряк столовий свіжий. Технічні умови»:** Цей стандарт поширюється на коренеплоди буряка столового свіжого (Beta vulgaris L., var.conditiva Aleb, consar escubenfa Salisb), який 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, не уражені хворобами, без зайвої зовнішньої вологи, типові для ботанічного сорту за формою і забарвленням, з довжиною залишених черешків не більше ніж 2,0 см або обрізаних врівень з плечиками коренеплода. Допустимі коренеплоди з надламаними корінцями.***Внутрішня будова:*** М’якуш соковитий, темно-червоний різних відтінків залежно від особливостей ботанічного сорту. Допустимі коренеплоди з вузькими рожевими кільцями не більше ніж 10 %, для промислового переробляння не більше ніж 3 % відносно маси. ***Смак і запах:*** Властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку.***Розмір коренеплоду за найбільшим поперечним діаметром, см:*** 5,0 — 14,0.***Розмір коренеплоду за довжиною, для видовжених форм, см:*** Без обмежень.***Наявність землі на коренеплодах, %, відносно маси, не більше ніж:*** 1,0.***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:*** Буряк столовий свіжий, підготовлений до пакування, не повинен бути вологим. Коренеплоди розсортовують на товарні сорти та пакують так, щоб забезпечити їх належне зберігання. Буряк столовий свіжий пакують у спожиткову тару:— пакети з поліетиленової плівки, згідно ГОСТ 10354, або іншої прозорої плівки, дозволеноїцентральними органами виконавчої влади у сфері охорони здоров’я для пакування харчових продуктів, масою нетто не більше ніж 2 кг;— 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, масою нетто до 10 кг. Буряк столовий, розфасований у пакети, мішки та сітки, потрібно упаковувати у транспортну тару в ящики, згідно з ГОСТ 13359, ГОСТ 17812, лотки із полістиролу, тару універсальну із термопластів, іншу виготовлену за нормативно-технічною документацією, які забезпечують збереження під час транспортування і зберігання. Допустиме пакування буряка довільною масою нетто. Нерозфасований буряк столовий пакують: в ящики, згідно з ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, масою нетто не більше ніж 20 кг; тканинні мішки, згідно з ГОСТ 18225 та ГОСТ 19317 — не більше ніж 30 кг, сітчасті мішки від 10 кг до 15 кг, полімерні мішки завтовшки від 100 мк до 200 мк — від 20 кг до 25 кг; пластикові чи картонні ящики з отворами — за чинною нормативною документацією або іноземного виробництва, дозволені центральними органами виконавчої влади у сфері охорони здоров’я для пакування харчових продуктів масою нетто до 20 кг. Мішки сітчасті або поліетиленові не повинні наносити пошкодження коренеплодам буряка столового***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 спеціалізованому транспорті. |  |
| **2.** | Капуста | **Капуста відповідно до ДСТУ 7037:2009** **«Капуста білоголова свіжа. Технічні умови»:** * 1. Цей стандарт поширюється на капусту білоголову свіжу (Brassica capitata Lizg.), яку заготовляють, постачають і реалізують для споживання у свіжому вигляді та для промислового переробляння. Капусту білоголову свіжу, залежно від строків достигання, поділяють на ранньостиглу, середньостиглу, та пізньостиглу. Капусту білоголову свіжу, залежно від якості, поділяють на два товарних сорти: перший та другий (за винятком ранньостиглої).

***Вигляд:*** Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.***Щільність головки:*** Щільні або менш щільні, але не розпушені.***Смак і запах:*** Властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку.***Зачистка головки:*** Головки повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків.***Довжина качана над головкою, см, не більше ніж:*** 3,0.***Вміст головок з сухим забрудненням, механічними пошкодженнями на глибину більше двох, але не більше п’яти (для ранньостиглої не більше трьох) прилеглих листків, з засічкою головки та качана в сукупності, % від маси, не більше:*** Не допустимо.***Вміст головок з механічними пошкодженнями на глибину більше п’яти (для ранньостиглої більше трьох) прилеглих листків, пророслих, тріснутих, загнилих, запарених, підморожених (з ознаками внутрішнього пожовтіння та побуріння):*** Не допустимо.***Паковання:*** Капусту білоголову ранньостиглих строків дозрівання пакують у ящики згідно з ГОСТ 17812, ГОСТ 20463. Капусту білоголову середньостиглих і пізньостиглих строків достигання пакують у ящики згідно з ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, в ящикові піддони згідно з ДСТУ 2052, ГОСТ 21133, тару- устаткування згідно з ДСТУ 24831 чи тару, виготовлену згідно з іншою нормативною документацією. Укладають капусту білоголову всіх строків достигання врівень з краями тари. Допустимо капусту білоголову свіжу не упаковувати. Допустимі відхили для капусти білоголової свіжої за масою або кількістю, яка міститься в пакувальній одиниці. Кожна пакувальна одиниця повинна містити капусту білоголову свіжу одного ботанічного і товарного сорту. Тара для пакування має бути ціла, міцна, чиста, суха, без стороннього запаху, а під час повторного використання продезінфікована.***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 спеціалізованому транспорті. |  |
| **3.** | Морква | **Морква відповідно до ДСТУ 7035:2009** **«Морква свіжа. Технічні умови»:** Цей стандарт поширюється на коренеплоди моркви свіжої (Daucus carota L), яку заготовляють, постачають і реалізують у свіжому вигляді для споживання та промислового переробляння. За ознакою форми коренеплоди моркви поділяють на сортотипи: Геранда, Каротель, Шантене, Нантська, Амстердамський, Валерія. Моркву свіжу, залежно від якості, поділяють на два товарних сорти: перший та другий. Морква першого товарного сорту має бути помита або очищенна від землі сухим способом і розфасована. Моркву, призначену на зберігання, мити не рекомендовано. До другого товарного сорта належить морква, яку не можна віднести до першого сорту, але вона відповідає вимогам, наведеним нижче, може бути розфасована і нерозфасована. ***Вигляд*** Коренеплоди свіжі, цілі, чисті, не зів’ялі, не тріснуті, без пошкоджень, не уражені хворобами, без надмірної зовнішньої вологи, типові для ботанічного сортотипу за формою і забарвленням, з довжиною залишених черешків не більше 2,0 см або з обрізаними врівень з плечиками коренеплода.***Смак і запах:*** Властиві даному ботанічному сортотипу, без стороннього запаху і присмаку.***Розмір коренеплода за найбільшим******поперечним діаметром, см:*** 4,0—6,0.***Розмір коренеплода за довжиною, см, не менше:*** 10,0.***Вміст коренеплодів, % відносно маси, не більше: надламаних, довжиною не менше 7,0 см (коренеплід, відломлений біля осьового корінця), не типові за формою, але не розгалужені, з неправильно обрізаними листками (порізами плечиків), у сукупності:*** Не допустимо.***Вміст коренеплодів з тріщинами довжиною не більше 2,0 см і глибиною не більше 0,5 см:*** Не допустимо.***Вміст коренеплодів підгнилих, зів’ялих, з ознаками зморшкуватості, запарених, підморожених, тріснутих, з відкритою серцевиною:***Не допустимо.***Примітка.*** Надмірна зовнішня вологість наявність на коренеплодах вологи від дощу, роси, або поливу. Конденсат на коренеплодах, спричинений різницею температури, не вважають за надмірну зовнішню вологість.***Паковання:*** Морква свіжа, підготовлена до пакування, не повинна бути вологою. Коренеплоди розсортовують на товарні сорти та пакують так, щоб забезпечити їх належне зберігання. Моркву свіжу пакують у спожиткову тару: — пакети з поліетиленової плівки, згідно з ГОСТ 10354, або іншої прозорої плівки, дозволеної центральними органами виконавчої влади у сфері охорони здоров’я для пакування харчових продуктів, масою нетто не більше 2 кг; — 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, масою нетто до 10 кг. Морква, розфасована в пакети, мішки та сітки, має бути упакована в транспортну тару в ящики згідно з ГОСТ 13359, ГОСТ 17812, лотки із полістиролу, тару універсальну із термопластів, іншу виготовлену за іншою нормативно-технічною документацією, які забезпечують збереження під час транспортування і зберігання. Допустимо пакувати довільною масою нетто. Нерозфасовану моркву пакують: у ящики згідно з ГОСТ 17812, ГОСТ 20463, масою нетто не більше ніж 20 кг; тканинні мішки згідно з ГОСТ 18225 та ГОСТ 19317 не більше ніж 30 кг, сітчасті мішки від 10 кг до 15 кг, полімерні мішки завтовшки від 100 мк до 200 мк від 20 кг до 25 кг; пластикові чи картонні ящики з отворами згідно з чинною нормативною документацією або іноземного виробництва, дозволені центральними органами виконавчої влади у сфері охорони здоров’я для пакування харчових продуктів масою нетто до 20 кг; укладаючи щільно, врівень з краями тари. Мішки сітчасті або поліетиленові не повинні наносити пошкодження коренеплодам моркви. Моркву свіжу в мішках, ящиках пакують у піддони ящикові згідно з ДСТУ 2052, ГОСТ 21133 чи спеціальні контейнери, на (2—3) см нижче від краю тари. Визначають масу нетто кожної паковальної одиниці, розфасованої довільною масою для відпускання продукції. Допустимо моркву другого сорту не фасувати. Допустимі відхили для фасованої моркви за масою або кількістю розфасованої продукції. Кожна пакувальна одиниця повинна містити коренеплоди моркви одного ботанічного і товарного сорту. Морква першого сорту повинна бути однорідна за формою та забарвленням. Тара для пакування коренеплодів повинна бути ціла, міцна, чиста, суха, без стороннього запаху, а для повторного використання продезінфікована.***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 спеціалізованому транспорті. |  |