**Додаток №2**

**до тендерної документації**

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ**

**на закупівлю**

«**код ДК 021:2015 – 03220000-9 «Овочі, фрукти та горіхи» (****Морква, цибуля ріпчаста, капуста білокачанна, буряк столовий, часник, перець червоний болгарський свіжий сезонний, кабачки свіжі сезонні, огірки свіжі сезонні, помідори свіжі сезонні, квасоля, яблука, апельсини, банани, лимони)»**

Учасники процедури закупівлі повинні надати в складі тендерних пропозицій інформацію та документи, які підтверджують відповідність тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником, а саме:

1. Довідка яка містить детальний опис кожного товару, що пропонуюється та відомості про товаровиробника, джерелопоходженнятовару;

2. Гарантійний лист на продаж (реалізацію) товару, у необхідній кількості, якості та у потрібні терміни, який наданий на дані торги.

4. Декларацію виробника або якісне посвідчення або висновок СЕС, або експертний висновок, на товар.

5. Для підтвердження країни походження товару щодо кожної номенклатурної позиції предмета закупівлі, учасник надає довідку в довільній формі з зазначенням країни походження. \*

\**Країною походження товару вважається країна, в якій товар був повністю вироблений або підданий достатній переробці відповідно до критеріїв, встановлених Митним кодексом України (ч. 2 ст. 36 МКУ).*

**Якісні, кількісні та інші характеристики до предмета закупівлі**

1. Продукти харчування без ГМО.

2. Вироби виготовлені за технологічною інструкцією з дотриманням ветеринарно-санітарних правил і відповідають відповідній нормативній документації. Показники якості – органолептичні, фізико-хімічні, мікробіологічні мають відповідати ГОСТ, ДСТУ.

3. Товар має бути фасований в упакування дозволене до використання органами державного санітарно-епідеміологічного нагляду.

4. Остаточний строк придатності товару, на момент постачання Замовнику, повинен бути не меншим 80% строку придатності використання товару.

5. Кожна партія товару повинна бути окремо розфасована відповідно до заявки Замовника та мати супроводжувальні документами, що підтверджують їх якість товару (висновок СЕС, або експертний висновок, копія посвідчення про якість або відповідності, або декларація виробника) із зазначенням строку придатності, умов збереження і температурного режиму.

6. Продукти приймаються лише за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність і якість. Продукція повинна постачатися у пакуванні з відповідним маркуванням. На кожній одиниці фасування або на ярлику, який кріпиться до упаковки, повинне бути маркування, згідно Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини». Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова.

7. Доставка продукції повинна проводитися спеціалізованим автотранспортом згідно з правилами перевезення продуктових товарів.

8. Поставка товару здійснюється власним транспортом і за рахунок постачальника (згідно заявок Замовника) за адресами:

* + **Солобковецький ЗЗСО, Хмельницька область, Хмельницький район, 32162 с.Солобківці, вул. Грушевського, буд. 27;**
* **Глушковецька гімназія, Хмельницька область, Хмельницький район, 32160 с.Глушківці, вул. Перемоги, буд. 34;**
* **Стріховецький ЗЗСО, Хмельницька область, Хмельницький район, 32163 с.Стріхівці, вул. Шкільна, буд. 1;**
* **Солобковецький ДНЗ «Малятко», Хмельницька область, Хмельницький район, 32162 с.Солобківці, вул. Грушевського, буд. 72;**
* **Глушковецький ДНЗ «Берізка», Хмельницька область, Хмельницький район, 32160 с.Глушківці, вул. Лесі Українки, буд. 7;**
* **Стріховецький ДНЗ «Ялинка», Хмельницька область, Хмельницький район, 32163 с.Стріхівці, вул. Першотравнева, буд. 41**

9. Періодичність поставки – згідно заявок Замовника**.**

10. Строк поставки – на наступний робочий день з дня отримання заявки від Замовника.

11. Продукти повинні бути свіжими, мати зовнішній вигляд та запах притаманний даному виду товару. Упакування має бути цілісним без пошкоджень.

12. **Доставка Замовнику та розвантаження** товару здійснюється Учасником (Постачальником) **за рахунок Учасника.**

13. Вартість тари, доставки та розвантаження включається в цінову пропозицію.

14. У разі поставки неякісного товару або не відповідного товару, такий товар повертається Учаснику (Постачальнику) або підлягає обміну **за рахунок Учасника.**

15. Доставка товару здійснюється згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» з дотриманням санітарних вимог згідно чинного законодавства.

**Вимоги щодо якості товару:**

- Якість товару повинна відповідати вимогам відповідних чинних нормативних документів (ГОСТ, ДСТУ).

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно-правовими актами України. Сертифікат якості, відповідності або інший подібний документ, що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов’язковими на території України нормами і правилами повинен бути оформлений відповідно до вимог законодавства України. У посвідченні про якість наводиться найменування підприємства – виробника, дата відвантаження, найменування і сорт продукту, вид упаковки, дата і час виготовлення, умови зберігання, термін зберігання і відповідність певній нормативній документації.

Товар повинен передаватись в установу в неушкодженій упаковці, яка відповідає характеру, забезпечує цілісність товару та збереженню його якості під час транспортування.

Постачальник разом з продукцією надає Замовнику накладну на товар та всю супровідну документацію (сертифікат якості (відповідності) підприємства-виробника) згідно вимог діючого законодавства.

Доставка продукції повинна проводитися спеціалізованим автотранспортом Постачальника згідно з правилами перевезення продовольчих продуктів .

Якщо товар виявиться неякісним або таким, що не відповідає умовах ДСТУ, Постачальник зобов’язаний замінити цей товар. Всі витрати, пов’язані із зміною товару належної якості( транспортні витрати, тощо ) несе Постачальник.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Найменування товару** | **К-сть** | **Якісна характеристика продуктів харчування** |
| 1 | Морква | 2450 кг | **Відповідність стандарту:** ДСТУ 7035:2009 або еквівалент;**Сорт:** перший;  **Вага коренеплоду:** не менше 200 г;  **Зовнішній вигляд:** Коренеплоди свіжі, цілі, незів’ялі, не тріснуті, одного ботанічного і товарного сорту за формою, розміром і забарвленням, без пошкоджень, не уражені хворобами, без надмірної зовнішньої вологи, з довжиною залишених черешків не більше 2,0 см або з обрізаними врівень з плечиками коренеплоду;  **Смак і запах:** Властиві даному ботанічному сортотипу, без стороннього запаху та присмаку. |
| 2 | Цибуля ріпчаста | 1700  кг | **Відповідність стандарту:** ДСТУ 3234:95 або еквівалент;**Сорт:** перший;  **Розмір цибулин за найбільшим поперечним діаметром**: для овальних форм не менше 4 см; для решти не менше 5 см; **Упаковка:** мішки сітчасті полімерні. Кожна пакувальна одиниця повинна містити цибулини одного ботанічного і товарного сорту. **Зовнішній вигляд:** Відбірні цибулини, визрілі, цілі, свіжі, сухі, за формою і забарвленням властиві ботанічному сорту, з добре висушеними верхніми лусочками і висушеною шийкою, не пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками і хворобами, без механічних пошкоджень і сортової домішки, без стрілок, добре закритими лусками, без сухих корінців, не пророслі. Не допускається загнилих, запарених, підморожених,пошкоджених цибулин.**Смак і запах:** Притаманні даному ботанічному сорту, без сторонніх запахів і смаку. |
| 3 | Капуста білокачанна | 2600 кг | **Відповідність стандарту:** ДСТУ 7037:2009 або еквівалент;**Упаковка:** мішки сітчасті полімерні;  Кожна пакувальна одиниця повинна містити капусту білоголову свіжу одного ботанічного і товарного сорту. **Зовнішній вигляд:** Головки свіжі, цілі, щільні, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення,без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками;  **Смак і запах:** Властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку. |
| 4 | Буряк столовий | 1340  кг | Технічні умови. **Відповідність стандарту:** ДСТУ 7033:2009 або еквівалент;**Сорт:** перший;**Вага коренеплоду:** не менше 200 г; **Упаковка:** мішки сітчасті полімерні. Кожна пакувальна одиниця повинна містити буряк одного ботанічного і товарного сорту. **Зовнішній вигляд:** Коренеплоди свіжі, цілі, чисті, незів’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 корнеплода. Допустимі коренеплоди з надламаними корінцями;  **Смак і запах:** Властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку. |
| 5 | Часник | 8 кг | **Відповідність стандарту:** ДСТУ 289-91 або еквівалент;  **Розмір коренеплоду за найбільшим поперечним діаметром:** не менше 4 см;  **Упаковка:** мішки сітчасті полімерні. **Зовнішній вигляд:** Коренеплоди свіжі, чисті, цілі, здорові, по формі властиві ботанічному сорту. Бокові нижні коріння повинні бути обрізані до 50 мм від коренеплоду, а черешки листя зрізані висотою до 15 мм. |
| 6 | Перець червоний болгарський свіжий сезонний | 62 кг | **Відповідність стандарту:** ДСТУ 2659-94 або еквівалент; **Колір:** червоний; **Довжина плоду:** не менше 6,0 см;  **Упаковка:** мішки сітчасті полімерні. **Зовнішній вигляд:** Плоди свіжі,чисті, цілі, здорові, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, з плодоніжкою;  **Смак і запах:** Солодкий з легкою гостротою.. |
| 7 | Кабачки свіжі сезонні | 30 кг | **Відповідність стандарту:** ДСТУ 2660-94 або еквівалент; **Розмір плодів для сортів подовженої форми (довжина без плодоніжки):** не менше 10 см; **Розмір плодів для сортів іншої форми (найбільший поперечний діаметр):** не менше 5 см. **Упаковка:** мішки сітчасті полімерні або тканинні. **Зовнішній вигляд:** Плоди свіжі, чисті, цілі, здорові, нев’ялі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, технічного ступеня стиглості, з плодоніжкою.  **Смак і запах:** Властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку. |
| 8 | Огірки свіжі сезонні | 462 кг | **Відповідність стандарту:** ДСТУ 3247-95 або еквівалент; **Довжина плоду (для короткоплідних сортів):** не більше 11,0 см; **Найбільший поперечний діаметр плоду (для кооткоплідних сортів):** не більше 5,5 см;  **Упаковка:** мішки сітчасті полімерні; **Зовнішній вигляд:** Плоди свіжі, цілі, здорові, чисті, непотворні, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою чи без неї, одного ботанічного і товарного сорту за формою, розміром і забарвленням, допускаються злегка вигнуті плоди для довго плідних і середньоплідних огірків. Допускаються плоди з вирваною плодоніжкою (діаметр пошкодження не більше ніж 1,0 см)**;**  **Смак і запах:** Властиві цьому ботанічному сорту, без стороннього запаху та смаку. |
| 9 | Помідори свіжі сезонні | 452 кг | **Відповідність стандарту:** ДСТУ 3246-95 або еквівалент; **Розмір плодів за найбільшим поперечним діаметром**: не менше 4,0 см; **Колір:** червоний; **Упаковка:** мішки сітчасті полімерні або яшики пластмасові. **Зовнішній вигляд:** Плоди свіжі, цілі, чисті, здорові, щільні, не перестиглі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, з плодоніжкою чи без неї, без механічних пошкоджень та сонячних опіків. Допускається у місцях призначення на плодах томатів легкі натиски від тари. Не допускається наявність плодів томатів з тріщинами, зелені, м’яті, гнилі, пошкоджені шкідниками, уражені хворобами, в’ялі, перестиглі, підморожені;  **Смак і запах:** Властиві цьому ботанічному сорту, без стороннього смаку та запаху. |
| 10 | Квасоля | 125 кг | **Відповідність стандарту:** ДСТУ 8612:2016 або еквівалент; **Колір:** білий;  **Упаковка:** мішки тканинні; **Зовнішній вигляд:** Плоди мають бути цілі, спілі, з гладенькою чи зморшкуватою поверхнею, одного ботанічного і товарного сорту за формою, розміром і забарвленням;  **Смак і запах:** Властивий здоровій квасолі, без затхлого, солодового, плісеневого чи стороннього запаху. |
| 11 | Яблука | 5360 кг | **Відповідність стандарту:** ДСТУ 8133:2015; ДСТУ 8323:2015, ДСТУ 7075:2009 або еквівалент; **Вага плоду:** 150-200 г; **Розмір плоду за найбільшим поперечним діаметром:** не менше 55 мм; **Смак:** солодкий, соковитий; **Товарний сорт:** вищий;**Упаковка:** ящик дерев’яний або пластмасовий. **Зовнішній вигляд:** Плоди по формі і забарвленні типові для даного помологічного сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою цілою чи без неї, та без пошкоджень шкірки плоду;  **Смак і запах:** Солодкий, властивий помологічному сорту.. |
| 12 | Апельсини | 610 кг | **Вага плоду:** 150-200 г**; Розмір плоду за найбільшим поперечним діаметром:** не менше 50 мм; **Інші параметри:** тонка шкірка, відсутність кісточок; **Упаковка:** ящик картонний, дерев’яний або пластмасовий. **Зовнішній вигляд:** Плоди свіжі, чисті, без механічних пошкоджень, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з рівно зрізаною біля основи плоду плодоніжкою. Допускаються плоди з відпалою але не вирваною плодоніжкою;  **Смак і запах:** Властиві свіжим апельсинам, без стороннього запаху та присмаку. |
| 13 | Банани | 692 кг | **Вага плоду:** 150-220 г; **Довжина плоду:** 150-200 мм; **Сорт:** десертний;  **Упаковка:** ящик картонний суцільний. **Зовнішній вигляд:** Плоди однорідні помологічного сорту. Плоди чисті, свіжі, цілі, здорові, розвинуті, непотворні, добре виражені ребристі бічні грані;  **Смак і запах:** Специфічний запах стиглих бананів, смак солодкий, без стороннього присмаку та запаху. |
| 14 | Лимони | 52 кг | **Вага плоду:** 100-150 г; **Інші параметри:** тонка шкірка, відсутність кісточок;  **Зовнішній вигляд:** Плоди свіжі, чисті, не потворні, без механічних пошкоджень, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з рівною зрізаною біля основи плодоніжкою. Допускаються плоди з відпалою, але не вирваною плодоніжкою; **Смак і запах:** Властивій свіжим лимонам, без стороннього запаху і смаку |

***\*****всі посилання на торговельну марку, фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника слід читати як* ***«або еквівалент».***