**Додаток 1**

**до тендерної документації**

Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики

предмета закупівлі

**ДК 021:2015, код 03220000-9 - Овочі, фрукти та горіхи (Буряк столовий; Цибуля ріпчаста; Капуста білокачанна; Морква столова; Яблука; Банани; Лимони; Помідори; Огірки; Кабачки)**

**Технічні вимоги до предмету закупівлі**

Якість товару повинна повністю відповідати усім нормам та вимогам, що визначають якість товару даного виду, забезпечувати його повну придатність для використання. Упаковка, в якій відвантажується товар, повинна відповідати державним стандартам або технічним умовам, забезпечувати його зберігання та бути непошкодженою під час транспортування. Товар повинен відповідати вимогам охорони праці, екології та пожежної безпеки, а також санітарному регламенту для дошкільних навчальних закладів.

**Доставку та розвантаження** за кінцевим місцем призначення, вказаним Замовником, Постачальник проводить за свої кошти після укладання Договору.

Поставка товару здійснюється за адресою: обл.Хмельницька, м.Волочиськ **згідно** **Додатку №1**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Найменування | Характеристика | маса | Кількість |
| 1 | Буряк столовий | Буряк столовий (діаметр в розрізаному вигляді 8-10 см) свіжий повинен відповідати нормам ДСТУ 7033:2009. Має бути свіжий без гнилі, без надривів шкіри, глибоких порізів, тріщин, що зачіпляють м`якоть, не допускаються коренеплоди підморожені, зі сторонніми запахами. Властивого кольору, смак та запах властивий, без шкідливих домішок, без зараженості та забруднення шкідниками, без ознак гниття. Товар ваговий, сухий, чистий, середнього розміру, не в`ялий, фасований в сітки (20-25 кг), має відповідати діючим стандартам якості. На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 80% загального терміну придатності споживання.  | кг | 1500 |
| 2. | Цибуля ріпчаста | Цибуля ріпчаста свіжа ( діаметр в розрізаному вигляді 6 -8 см) повинна відповідати нормам ДСТУ 3234-95. Властивого кольору, смак та запах властивий, без шкідливих домішок, без зараженості та забруднення шкідниками, без ознак гниття , без надривів шкіри, глибоких порізів, тріщин, що зачіпляють м`якоть, не допускається коренеплоди підморожені, зі сторонніми запахами. | кг | 2000 |
| 3. | Капуста білокачанна | Капуста білокачанна свіжа (діаметр в розрізаному вигляді 15-18 см) повинна відповідати нормам ДСТУ 7037:2009. Властивого кольору, смак та запах властивий, без шкідливих домішок, без зараженості та забруднення шкідниками, без ознак гниття, без шкідливих домішок, без зараженості та забруднення шкідниками, без ознак гниття, без надривів шкіри, глибоких порізів, тріщин, що зачіпляють м`якоть, не допускається коренеплоди підморожені, зі сторонніми запахами Товар ваговий, сухий, чистий, середнього розміру, не в`ялий, фасований в сітки (25-50 кг). Капуста білокачанна середніх або пізніх сортів, головки тверді, сформовані, зачищенні від пошкоджених листів, вагою не менше 1 кг | кг | 2000 |
| 4. | Морква столова | Морква столова свіжа (довжина 15-18 см) повинна відповідати нормам ДСТУ 7035:2008. Властивого кольору, смак та запах властивий, без шкідливих домішок, без зараженості та забруднення шкідниками, без ознак гниття, без надривів шкіри, глибоких порізів, тріщин, що зачіпляють м`якоть, не допускається коренеплоди підморожені, зі сторонніми запахами. Товар ваговий, сухий, чистий, середнього розміру, не в`ялий, фасований в сітки або ящики(18-25 кг). | кг | 1500 |
| 5. | Яблука зелених сортів | Яблука свіжі, зеленого кольору, середніх та пізніх термінів достигання, діаметр плоду не менше 60мм, відповідність вимогам ДСТУ 8133:2015 Без ГМО, що має бути зазначено в супровідних документах. Продукція повинна відповідати вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. Обов'язкова наявність посвідчення про якість. Яблука мають бути вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Повинні бути свіжими, цілими, чистими, без механічних пошкоджень, не пошкоджені хворобами і шкідниками, достатньої зрілості, без ознак гнилі. У яблуках не допускається в'янення, підшкірна плямистість, побурення м'якоті | кг | 1500 |
| 6. | Банани | Банани всіх класів повинні бути: неушкоджені; тверді; здорові: не допускаються плоди, уражені гниллю, або з іншими недоліками, що роблять їх неїстівними; чисті: без видимих сторонніх домішок; без наявності шкідників; без пошкоджень від шкідників; без поразок грибними хворобами; без квіткових суцвіть, не потворні і без ненормальних викривлень; без вм'ятин; без плям, викликаних переохолодженням; без надмірної вологи; без сторонніх запаху і смаку. Вміст радіонуклідів, токсичних елементів і пестицидів у бананах не повинно перевищувати допустимі рівні, встановлені гігієнічними вимогами до якості та безпеки продовольчої сировини і харчових продуктів. Тара (картонні харчові коробки, пластмасові харчові ящики, поліетиленові харчові пакети та т.ін.), яка має бути використана для пакування та транспортування плодів, повинна бути чистою, сухою, не пошкодженою, не зараженою сільськогосподарськими шкідниками та не повинна мати стороннього запаху. | кг | 1000 |
| 7. | Лимони | Плоди мають бути достатньої зрілості,не зів’ялі, без гнилі, стиглі, соковиті,вирощені в природних умовах, безперевищеного вмісту хімічних речовин,без ознак гнилі, механічних пошкодженьта пошкоджень шкідниками. Смак ізапах без сторонніх домішок. Колірвідповідного виду, без плям. | кг | 60 |
| 8. | Помідори | Помідор ґрунтовий – «Томати свіжі». Томати мають бути свіжими, стиглими, цілими, чистими, здоровими, неперезрілі, щільними без механічних пошкоджень і сонячних опіків. Не допускається наявність плодів томатів з надбоїнами тріщинами, зелених, м’ятих, гнилих, пошкоджених шкідниками, уражених хворобами, в’ялих, перестиглих, підморожених. Свіжі томати не повинні бути вологими. М’якиш однорідний без жорсткої серцевини. Тара для упаковки свіжих томатів повинна бути цілою, міцною, сухою, чистою, без стороннього запаху. Свіжі томати транспортуються згідно з правилами перевезення швидкопсувних вантажів. Помідор тепличний: Плоди повинні бути свіжі, зрілі, цілі, чисті, здорові, не пошкоджені шкідниками, не притиснуті, щільні, неперезрілі, без механічних пошкоджень та сонячних опіків. Колір помідорів відповідає ботанічному сорту (червоний, рожевий, жовтий). М’якиш однорідний без жорсткої серцевини Поверхня-суха. Свіжі томати транспортуються згідно з правилами перевезення швидкопсувних вантажів. Тара для упаковки свіжих томатів повинна бути цілою, міцною, сухою, чистою, без стороннього запаху | кг | 100 |
| 9. | Огірки | Огірки ґрунтові свіжі. Плоди повинні бути вищого сорту, цілі, здорові, чисті, не деформовані, без механічних пошкоджень, зеленого кольору, з плодоніжкою. Не допускається поставка гнилих, запарених, підморожених, в’ялих, покручених, жовтих з грубим шкірястим насінням. Довжина плоду до 11 см, максимальна товщина – до2.5 см. Тара повинна бути чистою, сухою, без сторонніх запахів та призначена для транспортування свіжих овочів. | кг | 100 |
| 10. | Кабачки | Кабачки свіжі. Плоди повинні бути вищого сорту не допускається продукція з ознаками гниття і псування з нормальною вологістю поверхні, без стороннього запаху і присмаку. Окрім того, плоди повинні бути твердими, без порожнин, без тріщин, відповідного ступеня стиглості, але без перестиглого насіння. Тара повинна бути чистою, сухою, без сторонніх запахів та призначена для транспортування свіжих овочів. | кг | 40 |

Відповідність товару показникам:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Капуста свіжа | Нітрати:* Нітрати, мг/кг – не більше 95,0

Радіонукліди:* Вміст радіонуклідів Сs-137, Бк/кг – не більше ˂5,1
* Вміст радіонуклідів Sr-90, Бк/кг – не більше ˂2,5
* Критерії безпеки – не більше 0,15
 | Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідно до сорту, без плям. |
| Буряк столовий свіжий | Нітрати:* Нітрати, мг/кг – не більше 70,0

Радіонукліди:* Вміст радіонуклідів Сs-137, Бк/кг – не більше ˂3,0
* Вміст радіонуклідів Sr-90, Бк/кг – не більше ˂2,8
* Критерії безпеки – не більше 0,10
 | Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідно до сорту, без плям. |
| Морква свіжа | Нітрати:* Нітрати, мг/кг – не більше 44,0

Радіонукліди:* Вміст радіонуклідів Сs-137, Бк/кг – не більше ˂3,0
* Вміст радіонуклідів Sr-90, Бк/кг – не більше ˂2,1
* Критерії безпеки – не більше 0,08
 | Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідно до сорту, без плям. |
| Цибуля свіжа | Нітрати:* Нітрати, мг/кг – не більше 20,5

Радіонукліди:* Вміст радіонуклідів Сs-137, Бк/кг – не більше ˂3,6
* Вміст радіонуклідів Sr-90, Бк/кг – не більше ˂2,3
* Критерії безпеки – не більше 0,11
 | Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідно до сорту, без плям. |
| Яблука свіжі | Нітрати:* Нітрати, мг/кг – не більше 18,0

Радіонукліди:* Вміст радіонуклідів Сs-137, Бк/кг – не більше ˂3,0
* Вміст радіонуклідів Sr-90, Бк/кг – не більше ˂1,8
* Критерії безпеки – не більше 0,12
 | Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідно до сорту, без плям. |
| Банани свіжі | Пестициди:* Гептахлор, мг/кг – не більше ˂ 0,05
* Алдрин, мг/кг – не більше ˂ 0,05
* ТМТД мг/кг – не більше ˂ 0,01

Радіонукліди:* Вміст радіонуклідів Сs-137, Бк/кг – не більше ˂3,0
* Вміст радіонуклідів Sr-90, Бк/кг – не більше ˂2,0
* Критерії безпеки – не більше 0,13
 | Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідно до сорту, без плям. |
| Лимони свіжі | Пестициди:* Гептахлор, мг/кг – не більше ˂ 0,05
* Алдрин, мг/кг – не більше ˂ 0,05
* Циперметрин, мг/кг – не більше ˂ 0,01
* ТМТД мг/кг – не більше ˂ 0,01

Радіонукліди:* Вміст радіонуклідів Сs-137, Бк/кг – в діапазоні 4,7±4,2
* Вміст радіонуклідів Sr-90, Бк/кг – не більше ˂2,2
* Критерії безпеки – не більше 0,22
 | Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідно до сорту, без плям. |
| Помідори свіжі | Нітрати:* Нітрати, мг/кг – не більше 10,5

Радіонукліди:* Вміст радіонуклідів Сs-137, Бк/кг – не більше ˂3,5
* Вміст радіонуклідів Sr-90, Бк/кг – не більше ˂2,0
* Критерії безпеки – не більше 0,09
 | Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідно до сорту, без плям. |
| Огірки свіжі | Нітрати:* Нітрати, мг/кг – не більше 7,5

Радіонукліди:* Вміст радіонуклідів Сs-137, Бк/кг – не більше ˂3,0
* Вміст радіонуклідів Sr-90, Бк/кг – не більше ˂2,3
* Критерії безпеки – не більше 0,09
 | Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідно до сорту, без плям. |
| Кабачки | Повідомлення/підтвердження проходження РЕГІОНАЛЬНОЇ ДЕРЖАВНОЇ ЛАБАРАТОРІЇ ДЕРЖСПОЖИВСЛУЖБИ або інший документ який підтверджує якість товару. | Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідно до сорту, без плям. |

***Товар постачається згідно заявки Замовника 1раз в тиждень з 9.00 до 14.00год****.*

*Продукти призначенні для організації* ***харчування дітей у навчальних закладах .***

1. Строк поставки – з дати укладання договору до 31.12.2023 р.

2. Графік поставки – згідно заявок Замовника, без обмеження розміру мінімального замовлення, на що учасники у складі пропозиції подають гарантійного листа, яким гарантують виконання даної вимоги.

3. Учасник гарантує гарантійним листом про наявність ДСТУ, ГОСТів або ТУ., інших нормативних документів на продукцію яка буду постачатись.

4. Учасник гарантує гарантійним листом забезпеченість автомобіля маркованою тарою.

5. Учасник гарантує гарантійним листом про наявність в автомобіля повірених засобів вимірювальної техніки щодо дотримання необхідних температурних режимів при транспортуванні харчових продуктів.

6. Учасник гарантує гарантійним листом про наявність товарно-транспортної накладної встановленої додатком 7 до Правил перевезення вантажів автомобільним транспортом в Україні затвердженим наказом Міністерства транспорту України №363 від 14.10.1997.

7. Учасник надає гарантійний лист про заміну Учасником неякісного Товару.

8. Учасник гарантує гарантійним листом про наявність протоколів досліджень, експертних висновків, декларацій виробника, санітарно-експертних висновків, якісних посвідчень на харчові продукти.

9. Для підтвердження відповідності пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником учасник повинен надати наступні документи:

- копію: експертного висновка відповідності на товар, що підтверджує якість та безпечність товару а саме відповідність даних показників перевірки:

* Визначення в рослинній продукції іонометричним методом: нітратів;
* Бета-спектрометричне дослідження на визначення стронцію-90;
* Гамма-спектрометричне дослідження на визначення Цезію-137;
* Визначення в продуктах рослинного походження методом ТШХ:патуліну;
* Визначення залишкової кількості гептахлору методом ТШХ: у продуктах тваринного та рослинного походження;
* Визначення залишкової кількості альдрину методом ТШХ: у продуктах тваринного та рослинного походження;
* Визначення залишкової кількості тетраметилтіурамдисульфіду (тіраму), тетрамитилтіураммоносульфіду методом ТШХ: у продуктах тваринного та рослинного походження;
* Визначення залишкової кількості суміцидину (ципермитрину) методом ТШХ: у продуктах тваринного та рослинного походження;

10. Сканована копія оригіналу Акту (без виявлених порушень), складеного за результатами проведення позапланового заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров’я та благополуччя тварин.

11. Товар має бути розфасований та упакований такими способами, які забезпечують збереження споживчих властивостей і безпечність під час зберігання, транспортування та реалізації, а також унеможливлюють його псування. Для пакування використовують допоміжні засоби і матеріали для виробництва та обігу, які допускаються до контакту з продуктами харчування. Пакувальні матеріали та оболонки повинні забезпечувати якість продуктів харчування під час зберігання, транспортування та реалізації протягом встановленого строку придатності товару при дотриманні визначених режимів. При перепакуванні товару повинні забезпечуватися умови зберігання, які встановлені виробником. Тара та матеріали, які використовують для упаковування чи закупорювання продукту, 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.

**Перелік підпорядкових Замовнику навчальних закладів**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № п/п | Назва навчального закладу освіти | Адреса доставки |
| 1. | Авратинський ЗДО | Хмельницька обл. Волочиська МТГ с. Авратин вул. Центральна, 1Б |
| 2. | Гарнишівський ЗДО «Джерельце» | Хмельницька обл. Волочиська МТГ с. Гарнишівка,вул. Т.Шевченка, 1 |
| 3. | Копачівський ЗДО «Дзвіночок» | Хмельницька обл. Волочиська МТГ с. Копачівка, вул. Целеха, 26 |
| 4. | Курилівський ЗДО «Малятко» | Хмельницька обл. Волочиська МТГ с. Курилівка, вул. Центральна, 17 |
| 5. | Лозівський ЗДО «Берізка» | Хмельницька обл. Волочиська МТГ с. Лозова, вул. Первомайська, 39А |
| 6. | Маначинський ЗДО «Дзвіночок» | Хмельницька обл. Волочиська МТГ с. Маначин, вул. Центральна, 11А |
| 7. | Полянський ЗДО «Веселка» | Хмельницька обл. Волочиська МТГ с. Поляни, вул. Свободи, 14 |
| 8. | Ріпнянський ЗДО «Капітошка» | Хмельницька обл. Волочиська МТГ с. Ріпна, вул. Шкільна, 1 |
| 9. | Тарнорудський ЗДО «Малятко» | Хмельницька обл. Волочиська МТГ с. Тарноруда, вул. Шкільна, 2А |
| 10. | Соломнянський ЗДО «Носики-курносики» | Хмельницька обл. Волочиська МТГ с. Соломна, вул. Свободи, 50 |
| 11. | Волочиський ЗДО «Зірочка» | Хмельницька обл. м.Волочиськвул.Лисенка 16 |
| 12. | Волочиський ЦРД «Калинка» | Хмельницька обл. м. Волочиськ вул. Музейна, 2А |
| 13. | Волочиський ЗДО «Сонечко» | Хмельницька обл. м. Волочиськ, вул. Соборна, 1/2 |
| 14. | Волочиський ЗДО «Ромашка» | Хмельницька обл. м. Волочиськ, вул. Незалежності, 39А |
| 15. | Богданівська гімназія дошкільний підрозділ | Хмельницька обл. Волочиська МТГ с. Чухелі, вул. Шкільна, 49 |
| 16. | Бальковецький ліцей | Хмельницька обл. Волочиська МТГ с. Бальківці, вул. Набережна, 18А |
| 17. | Маначинський ліцей | Хмельницька обл. Волочиська МТГ с. Маначин, вул. Шкільна, 14 |
| 18. | Полянський ліцей | Хмельницька обл. Волочиська МТГ с. Поляни вул. Свободи, 21 |
| 19. | Соломнянський ліцей | Хмельницька обл. Волочиська МТГ с. Соломна вул. Центральна, 17А |
| 20. | Яхновецький ліцей | Хмельницька обл. Волочиська МТГ с. Яхнівці вул. Центральна, 31 |
| 21. | Волочиська гімнзія | Хмельницька обл. м. Волочиськ вул. Шкільна, 7 |
| 22. | Федірківський гімназія | Хмельницька обл. Волочиська МТГ с. Федірки, вул. Центральна,1 |
| 23. | Поповецька гімназія | Хмельницька обл. Волочиська МТГ с. Попівці, вул. Шкільна, 22 |
| 24. | Клининський гімназія | Хмельницька обл. Волочиська МТГ с. Клинини вул. Шкільна, 11 |
| 25. | Тарнорудська гімназія | Хмельницька обл. Волочиська МТГ с. Тарноруда вул. Шкільна, 1 |
| 26. | Копачівська гімнзія | Хмельницька обл. Волочиська МТГ с. Копачівка вул. Шкільна, 1 |
| 27. | Курилівська гімнзія | Хмельницька обл. Волочиська МТГ с. Курилівка вул. Шкільна, 6 |
| 28. | Щаснівська гімназія | Хмельницька обл. Волочиська МТГ с. Щаснівка вул. Шкільна, 10А |
| 29. | Богданівська гімназія | Хмельницька обл. Волочиська МТГ с. Богданівка вул. Шкільна, 8 |

***Запропоновані учасником характеристики та вимоги мають бути не гірші, ніж вказані в зазначеній вище інформації про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі.***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*Посада уповноваженої особи учасника* | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*Підпис* | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ *Прізвище та ініціали* |