**ДОДАТОК №2**

***до тендерної документації***

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Найменування товару** | **Одиниці виміру** | **Обсяг(кількість)** | **Характеристика та вимоги до предмета закупівлі**  |
| **Лот № 1**  |  |  | *.* |
| **Буряк**  | **кг** | **675** | Зовнішній вигляд – коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, не пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками, гризунами, без надмірної зовнішньої вологи, не тріснуті, відповідної для ботанічного сорту форми і забарвлення, без бадилля. Не допускається наявність коренеплодів в’ялих, зморщених, гнилих, запарених і підморожених. Розмір коренеплодів – за найбільшим поперечним діаметром 8-10 см, за довжиною (для видовжених форм) 10-12 см. Внутрішня структура – м’якуш коренеплодів соковитий, темно-червоних різних відтінків, залежно від особливостей ботанічного сорту. Смак і запах – відповідає даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. |
| **Морква**  | **кг** | **675** | Зовнішній вигляд – коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, незів’ялі, не тріснуті, непророслі, не пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками, гризунами, без надмірної зовнішньої вологи, без бадилля, відповідної для ботанічного сорту форми. Не допускається наявність коренеплодів зів’ялих, зморщених, гнилих, запарених, підморожених, тріснутих, з відкритою серцевиною. Розмір коренеплодів в діаметрі 3-5 см, довжиною – 15-20 см. Внутрішня структура – м’якуш коренеплодів: соковитий, оранжево-червоних відтінків, залежно від особливостей ботанічного сорту. Смак і запах – відповідає даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку.Пакування: Фасована в сітчасті мішки вагою від 25 кг до 50 кг. Наявність сертифікатів якості продукції на кожну партію. Морква столова свіжа повинна відповідати вимогам ДСТУ 7033:2009 |
| **Кольрабі****(зелень і корінь)**  | **кг** | **45** | Свіжі, незів’ялі, без пошкоджень шкідниками, без стороннього запаху і смаку, без механічних пошкоджень, без гнилі. |
| **Петрушка** **(зелень і корінь)** | **кг** | **135** | Коренеплоди свіжі, цілі, чисті, не зів’ялі, не тріснуті, без пошкоджень, не уражені хворобами. Без стороннього запаху і присмаку, розмір за максимальним діаметром поперечного розміру 2-4 см. Зелень петрушки свіжа зелена, рослини повинні бути здорові, чисті, без ознак захворювань та ушкоджень. Смак і запах – без стороннього запаху і присмаку. Якість повинна відповідати нормам ГОСТ, ДСТУ та інших документів, що діють на території України. |
| **Цибуля**  | **кг** | **450** | Зовнішній вигляд – цибулини дозрілі, здорові, чисті, цілі, непророслі, відповідної для ботанічного сорту форми та забарвлення, з сухим зовнішнім цибулинням, висушеною шийкою не більше 2 см. Не допускається наявність цибулин гнилих, запарених, підморожених, пошкоджених хворобами, сільськогосподарськими шкідниками та з механічними пошкодженнями. Розмір цибулин за найбільшим поперечним діаметром не менше 5-6 см. Смак і запах – відповідає даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку.Пакування: Цибулю ріпчасту пакувати у сітки від 10 кг. – до 50 кг. Наявність сертифікатів якості продукції на кожну партію. Вітчизняного виробника. Цибуля ріпчаста свіжа повинна відповідати вимогам ДСТУ 3234–95. |
| **Часник**  | **кг** | **18** | Свіжий, зрілий, здоровий, чистий, цілий, без перевищеного вмісту хімічних речовин, сухий, не порослий, з сухими зовнішніми часничними лушпиннями. Не допускається часник підморожений, що загнив, із стороннім запахом. Форма і колір повинні відповідати ботанічному сорту. |
| **Капуста**  | **кг** | **990** | Білоголова. Овочі свіжі, цілі, здорові, чисті, добре сформовані, непророслі, колір і форма відповідає даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і смаку, без механічних пошкоджень, без гнилі. |
| **Квасоля**  | **кг** | **68** | Зовнішній вигляд: Квасоля повинна бути у здоровому стані, не зіпріла, без пошкоджень, без плісняви, суха та чиста без сторонніх домішок. Не пошкоджена шкідниками та механічно, очищена від лушпиння та іншого сміття, без стороннього присмаку. Запах – нормальний, властивий квасолі. Оцінка якості: Згідно з ДСТУ 8672:2016. Зараженість шкідниками зерна: Не дозволено Споживче пакування (вага): до 1 кілограму, фасування в поліпропіленові пакети. |
| **Лот №2**  |  |  |  |
| **Яблука** | **кг** | **955** | Відповідно ДСТУ 8133:2015 Яблука свіжі, достатньої зрілості, цілі, чисті, однакові за формою, без механічних пошкоджень, не пошкоджені хворобами і шкідниками, без ознак гнилі. Розмір за діаметром до 7 см. Колір відповідно до сорту, без плям. За швидкістю визрівання – осінні, зимові. Солодкі (наприклад, Айдаред, Голден, Лигол, Чемпіон). Смак яблучний, притаманний ботанічному сорту. Без стороннього запаху. Яблука мають відповідати вимогам діючого санітарного законодавства України. Без ГМО. За терміном зберігання: із середнім терміном зберігання (від 1 до 3 міс.). Упаковка: ящик картонний |
| **Лимони**  | **кг** | **90** | Достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, свіжі. Колір відповідного виду, без плям, середніх розмірів. Без стороннього запаху і смаку. |
| **Банани**  | **кг** | **450** | Достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, свіжі. Колір відповідного виду, без плям, середніх розмірів. Без стороннього запаху і смаку. |
| **Апельсини**  | **кг**  | **45** | Достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, свіжі. Колір відповідного виду, без плям, середніх розмірів. Без стороннього запаху і смаку.**Поставка проводиться за попереднім замовленням по потребі (сезонно).** |
| **Мандарини**  | **кг** | **225** | Достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, свіжі. Колір відповідного виду, без плям, середніх розмірів. Без стороннього запаху і смаку**Поставка проводиться за попереднім замовленням по потребі (сезонно).** |
| **Полуниця**  | **кг** | **90** | Достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, свіжі. Колір відповідного виду, без плям, середніх розмірів. Без стороннього запаху і смаку**Поставка проводиться за попереднім замовленням по потребі (сезонно).** |

**Вимоги до поставки товару.**

- товар, закупівля якого передбачена цією документацією, має постачатися партіями у кількості, згідно з заявками уповноважених осіб замовника не пізніше ніж протягом одного робочого дня, що йдуть за днем отримання замовлення товару і відповідати вимогам державних стандартів, а також іншій нормативно-технічній документації. ;

- кожна партія повинна супроводжуватися документом, який засвідчує якість товару встановленого законодавством зразка відповідно до специфіки товару;

- термін придатності товару на момент його отримання повинен складати не менше ніж 80% від загального строку зберігання відповідного товару, який встановлений підприємством – виробником;

- на кожній одиниці фасування повинна бути нанесена наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Без ГМО, відповідність ДСТУ або технічним умовам виробника що має бути зазначено на упаковці.*.* Маркування продукту закупівлі повинно бути на українській мові та відповідати вимогам Закону України “Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів”.

- товар повинен постачатися у спеціальному транспорті з дотриманням санітарних вимог, у тому числі щодо сумісності продуктів харчування;

- транспорт, який буде використовуватися для поставки товару, повинен проходити санітарну обробку, про що учасник у складі пропозиції надає підтверджуючі документи (договір або договори на надання послуг з дезінфекції автотранспортних засобів або інший документ);

- водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати медичну книжку з результатами проходження обов’язкових медичних оглядів та забезпечені спеціальним одягом, якщо таке вимагається чинним законодавством України.

 Забороняється завозити недоброякісний товар. На недоброякісний товар складається акт і такий товар повертається постачальнику. Замовник при поставці товару має право на свій розсуд вимагати проведення незалежної експертизи та лабораторних досліджень щодо якісних та технічних показників товару на їх відповідність вимогам замовника за рахунок учасника. В такому випадку учасник зобо’язаний вжити заходів щодо забезпечення доставки зразків товару до лабораторії та здійснити оплату відповідних лабораторних досліджень на умовах та у строки, визначені замовником (надати відповідний гарантійний лист). Замовник залишає за собою право вибору лабораторії, що здійснюватиме дослідження технічних та якісних показників.

Учасник гарантійнийм листом підтверджує, що якість товару, що постачається, відповідає діючому законодавству, стандартам та правилам, технічним умовам даного виду товару, підтверджується сертифікатом якості виробника (декларація виробника), має реєстраційні посвідчення, та при поставці буде супроводжуватися документами щодо кількості, термінів придатності, відповідати санітарно-гігієнічним нормам та іншій документації, яка встановлює якість товару.

Товар при поставці повинен супроводжуватись декларацією виробника (якісними посвідченнями), видатковою накладною, мати відповідне пакування та маркування.

Товар повинен передаватися у заклад освіти в неушкодженій упаковці, яка забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування.

Копії документів мають бути чітко вираженими та такими, що читаються, засвідчені печаткою Учасника або підписом уповноваженої особи.

Якщо будь-який із документів не може бути наданий з причин його втрати чинності або зміни форми, назви тощо, Учасник надає інший рівнозначний документ або письмове пояснення.

**Строк поставки товарів до 30.06.2024 року ( сезонні фрукти відповідно до сезону і замовлення).**