**Додаток № 3**

**до тендерної документації**

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ ДО ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

(технічні, якісні, кількісні та інші вимоги до предмета закупівлі)

**Специфікація товару**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  | **Назва продукту**  | **Кіль-кість**  | **Технічні та якісні характеристики**  |
| 1 | ***Апельсин —***  | ***420кг*** | *Повинні бути середнього розміру, свіжими, чистими, без механічних ушкоджень, не ушкоджені шкідниками та хворобами, з рівно зрізаною плодоніжкою, не можуть бути гнилими, зів'ялими, на розрізі недопустима цвіль та ушкодження. Недопустима перезрілість та недозрілість. Відповідати нормам ДСТУ або ТУ виробника, іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування* |
| 2 | ***Мандарин***  | ***100кг*** | *Повинні бути середнього розміру, свіжими, чистими, без механічних ушкоджень, не ушкоджені шкідниками та хворобами, з рівно зрізаною плодоніжкою, не можуть бути гнилими, зів'ялими, на розрізі недопустима цвіль та ушкодження. Недопустима перезрілість та недозрілість. Відповідати нормам ДСТУ або ТУ виробника, іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування.* |
| 3 | ***Лимон —***  | ***20 кг*** | *Мають бути свіжі, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ознак гнилі, механічних пошкоджень. Смак і запах без сторонніх домішок. Відповідати нормам ДСТУ або ТУ виробника, іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування.*  |
| 4 | ***Банани —***  | ***850 кг*** | *Банани мають бути свіжі, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічних пошкоджень та пошкоджень шкідниками. Смак і запах без сторонніх домішок. Якість повинна відповідати нормам ДСТУ або ТУ виробника, іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування.*  |
| 5 | ***Яблуко —***  | ***850 кг***  | *Яблука мають бути солодкі, кисло-солодкі на смак, нев`ялі, величина плодів – середня, з гладкою або ребристою поверхнею, свіжі, чисті, без хвороб та пошкоджень, зі властивим для яблук запахом. Якість повинна відповідати нормам ДСТУ або ТУ виробника, іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування.*  |
| 6 | ***Морква свіжа —***  | ***500 кг*** | *Має бути свіжою, зрілою, здоровою, чистою, цілою, вирощеною в природніх умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Форма і колір повинні відповідати ботанічному сорту. Не допускається морква підморожена, що загнила, із стороннім запахом. Якість повинна відповідати нормам ДСТУ 7035:2009 та інших документів, що діють на території України.* |
| 7 | ***Буряк свіжий —***  | ***500 кг*** | *Відповідно до ГОСТ, ДСТУ 7033:2009, ТУ та інших документів, що діють на території України. Коренеплоди свіжі, цілі здорові, чисті, сухі, колір відповідає ботанічному сорту*  |
| 8 | ***Гарбуз свіжий —***  | ***100кг*** | *Гарбуз повинен бути свіжим, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. Повинен відповідати ДСТУ 3190-95 «Гарбузи продовольчі свіжі. Технічні умови»*  |
| 9 | ***Капуста білокачанна свіжа —***  | ***750 кг*** | *За стандартом качани білоголової капусти повинні бути свіжими, цілими, чистими, непророслими, типової для ботанічного сорту форми та забарвлення, без ушкоджень сільськогосподарськими шкідниками, цілком сформувалися. Капусти - не менше 0,6 кг.* *У партії не допускаються качани з механічними пошкодженнями глибиною понад три облягаючи листя, в тому числі тріснуті, загнили, запарені, морожені. ДСТУ-7037:2009.*  |
| 10 | ***Капуста білокачанна свіжа молода —***  | ***100 кг*** | *За стандартом качани білоголової капусти повинні бути свіжими, цілими, чистими, непророслими, типової для ботанічного сорту форми та забарвлення, без ушкоджень сільськогосподарськими шкідниками, цілком сформувалися. Капусти - не менше 0,6 кг. Урожай 2024 року.**У партії не допускаються качани з механічними пошкодженнями глибиною понад три облягаючи листя, в тому числі тріснуті, загнили, запарені, морожені. ДСТУ-7037:2009.*  |
| 11 | ***Капуста пекінська —***  | ***100 кг*** | *За стандартом качани капусти повинні бути свіжими, цілими, чистими, непророслими, типової для ботанічного сорту форми та забарвлення, без ушкоджень сільськогосподарськими шкідниками, цілком сформувалися. Капусти - не менше 0,6кг.* *У партії не допускаються качани з механічними пошкодженнями глибиною понад три облягаючи листя, в тому числі тріснуті, загнили, запарені, морожені.* |
| 12 | ***Капуста цвітна —***  | ***100 кг*** | *Суцвіття повинне бути не розпущене, білих кольорів. Голівки капусти повинні бути білими та щільними, свіжими, чистими, без захворювань та ушкоджень шкідниками. Постачається сезонно. Урожай 2024 року.*  *Капусти - не менше 0,6 кг.* *У партії не допускаються качани з механічними пошкодженнями глибиною понад три облягаючи листя, в тому числі тріснуті, загнили, запарені, морожені.* |
| 13 | ***Перець солодкий —***  | ***70 кг*** | *Перець цілий, свіжий, здорові, чисті, не порізані, не прижаті, без механічних пошкоджень, не м’які, м’якоть щільна. Не допускається наявність гнилого, пошкодженого шкідниками, ураженого хворобами, в’ялого, підмороженого перця. Смак та запах – властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Якість повинна відповідати нормам ДСТУ 2659-94 та інших документів, що діють на території України. При поставці обов’язково надається експертний висновок продуктів рослинного походження про не перевищення обсягів вмісту нітратів.*  |
| 14 | ***Огірок свіжий***  | ***350кг*** | *Огірки мають бути свіжими, зрілими, здоровими, чистими, відповідати вимогам діючого санітарного законодавства України. Врожаю 2023-2024р. Форма і колір повинні відповідати ботанічному сорту.* |
| 15 | ***Помідор свіжий*** | ***250кг*** | *Помідори мають бути свіжими, зрілими, здоровими, чистими, відповідати вимогам діючого санітарного законодавства України. Врожаю 2023-2024р. Форма і колір повинні відповідати ботанічному сорту.* |
| 16 | ***Цибуля (зелена свіжа) —*** |  ***25 кг*** | *Зелень свіжа, зелена, рослини повинні бути здорові, незабруднені, 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*  |
| 17 | ***Часник***  | ***9кг*** | *Головка часнику має бути свіжою, зрілою, здоровою, чистою, цілою, вирощеною в природніх умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, сухою, не порослою з сухими зовнішніми лушпиннями. Не допускається підморожена, що загнила, із стороннім запахом. Форма і колір повинні відповідати ботанічному сорту. Якість повинна відповідати нормам, що діють на території України.* |
| 18 | ***Цибуля ріпчаста свіжа —***  | ***500 кг*** | *Має бути свіжою, зрілою, здоровою, чистою, цілою, вирощеною в природніх умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, сухою, не порослою з сухими зовнішніми цибульними лушпиннями. Не допускається цибуля підморожена, що загнила, із стороннім запахом. Форма і колір повинні відповідати ботанічному сорту. Якість повинна відповідати нормам ДСТУ 3234-95 та інших документів, що діють на території України.*  |

**Пропозиції подаються відповідно зазначених найменувань або їх еквівалент.**

1. Загальні вимоги:

Учасник постачає Замовнику товар поступово, дрібними партіями у період дії договору (**понеділок, середа, п’ятниця до 12:00) згідно замовлень (відповідно до заявок) до 30.06.2024 року включно -** на адресу Замовника.

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно-правовими актами України, ТУ та ДСТУ (зокрема, але не виключно, Законам України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», Постанові Кабінету Міністрів України від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», наказу МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах», наказу МОН України та МОЗ України від 15.08.2006 № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах»).

Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 80% від терміну зберігання, який встановлений підприємством-виробником.

Товар при поставці повинен супроводжуватись декларацією виробника (або якісними посвідченнями чи посвідченням якості/відповідності), видатковою накладною, мати відповідне пакування та маркування, яке повинно відповідати вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів». Товар повинен передаватися у заклад освіти в неушкодженій упаковці, яка забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування.

Надана продукція повинна відповідати по якості діючим стандартам. Якщо в місцях заготівель і відвантаження партія продукції, з урахуванням допусків, не відповідає вимогам стандартів, то вона не підлягає відвантаженню.

Товар повинен надходити згідно поданих заявок і відповідати вимогам державних стандартів, а також іншій нормативно-технічній документації. Кожна партія товару має супроводжуватися документами, що підтверджують їх походження (накладними, документами, які засвідчують його якість та безпеку).

В заклад освіти забороняється завозити недоброякісний товар або товар з терміном придатності, що минув. На недоброякісний товар складається акт і такий товар повертається учаснику.

Транспортування товару у заклад освіти здійснюється автотранспортом відповідно до Правил перевезення вантажів автомобільним транспортом в Україні. Доставка продукції повинна проводитися спеціалізованим автотранспортом згідно з правилами перевезення харчових продуктів. Кузови машин всередині мають бути покриті цинковим залізом, листовим алюмінієм або іншим матеріалом, дозволеним Міністерством охорони здоров’я України для контактування з продуктами харчування. Водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі і виконують вантажні – розвантажувальні роботи повинні мати медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халат і рукавиці).

Учасник самостійно проводить розвантажувальні роботи в закладах освіти (спеціальні приміщення).

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

2.1. Довідку в довільній формі яка містить інформацію про виробника товару та країну походження товару. У разі, якщо учасник процедури закупівлі не є виробником такий учасник повинен надати в складі пропозиції копію договору (ів) укладеному (их) з виробником або імпортером (якщо Учасник не є виробником або імпортером) або представником, дилером, дистриб’ютором, уповноваженого на це виробником, з наданням копії документу, який підтверджує такі повноваження на поставку предмету закупівлі на 2024 рік.

3. Для підтвердження якості та безпечності запропонованої Продукції Учасник повинен надати:

3.1. Скан-копії документів, що підтверджують впровадження, застосування та постійну дію на підприємстві Учасника системи менеджменту якості ДСТУ ISO 9001:2015, а саме:

- сертифікат, що підтверджує відповідність системи менеджменту якості вимогам ISO 9001:2015, виданий на ім’я Учасника та чинний на кінцеву дату подання тендерних пропозицій, виданий акредитованим органом оцінювання; - атестат акредитації зі сферою акредитації органу оцінювання, який видав вказаний сертифікат;

3.2. Скан-копії оригіналу документів, що підтверджують впровадження, застосування та постійну дію на підприємстві Учасника, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках стосовно предмета закупівлі, а саме:

- сертифікат що підтверджує відповідність системи менеджменту безпечності харчових продуктів вимогам ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018 ), виданий на ім'я Учасника та чинний на кінцеву дату подання тендерних пропозицій, виданий акредитованим органом оцінювання;

3.3. Договір з акредитованою лабораторією на проведення випробувань харчової продукції, яка є предметом закупівлі, договір повинен бути дійсним на момент подання пропозиції Учасника закупівлі. Додатково учасник надає скан-копії атестату про акредитацію лабораторії.

3.4. Скан-копії експертних висновків або протоколів контрольних випробувань запропонованої продукції згідно предмета закупівлі, виданих спеціальною акредитованою лабораторією на ім’я Учасника на такі показники: органолептичні та фізико-хімічні, які видані не пізніше 3-х місячної давнини відносно кінцевої дати подання тендерних пропозиції.

3.5. Скан-копії оригіналу акту, складеного на ім’я учасника за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин (згідно наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України № 447 від 08.08.2019). Акт без виявлених порушень.

3.6. Скан-копії оригіналів актів Держпродспоживслужби, складений за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР (згідно наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України № 446 від 08.08.2019). Акт без виявлених порушень.

3.7. Відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та Закону України «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення» учасник повинен надати в складі тендерної пропозиції підтвердження здійснення процедури виявлення бактеріального забруднення середовища життєдіяльності людини методом змивів на наявність та/або відсутність бактерії групи кишкової палички (санітарно - мікробіологічне дослідження), з поверхні яка контактує з харчовими продуктами, зокрема: кузова автотранспорту з середини; столів для фасування та/або пакування; холодильних та/або морозильних камер; тари що застосовується для перевезення продуктів харчування. Також надати договір з підприємством/установою/організацією що проводила таке дослідження. Вказані документи мають бути видані не пізніше 3-х місячної давнини, відносно кінцевої дати подання тендерних пропозиції.

3.8. Скан-копію оригіналу експлуатаційного дозволу учасника, для потужності (об’єктів) з виробництва та/або зберігання та реалізації харчових продуктів тваринного походження.

4. Інші документи, які Учасник подає у складі тендерної пропозиції:

4.1. Належним чином завірену копію сертифікату якості/відповідності на товар, що запропоновано в пропозиції (сертифікатів якості, декларацій про якість тощо);

4.2. Гарантійний лист, складений у довільній формі щодо забезпечення якості товару та своєчасної його поставки до закладу освіти та відповідно затвердженого графіку завозу продукції.

*\* Всі посилання на стандартні характеристики, технічні регламенти та умови, вимоги, умовні позначення та термінологію, пов’язані з товарами, роботами чи послугами, що закуповуються, передбачені існуючими міжнародними, європейськими стандартами, іншими спільними технічними європейськими нормами, іншими технічними еталонними системами, визнаними європейськими органами зі стандартизації або національними стандартами, нормами та правилами. Після кожного такого посилання слід вважати наявний вираз «або еквівалент».*

 *Всі посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб’єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва, таке посилання є необхідним та обґрунтованим. Після кожного такого посилання слід вважати наявний вираз «або еквівалент».*