**Додаток 2**

до тендерної документації на закупівлю

**ДК 021:2015 03220000-9 Овочі, фрукти та горіхи**

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ**

**Технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі**

**Технічні характеристики:** **код CPV за ДК 021:2015 03220000-9 Овочі, фрукти та горіхи (Капуста, морква, буряк, цибуля, яблука, банани, лимони, апельсини, мандарини).**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з\п** | **Найменування** | **Од.**  **виміру** | **Кіль-кість** | **Технічні характеристики** |
| 1. | Капуста качанна | кг | 3000 | Відповідає діючим ГОСТ, ДСТУ або ТУ, що діють на території України.  Зовнішній вигляд: головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, правильної форми і кольору, без механічних пошкоджень, плям, подряпин, порізів, свіжі та соковиті. Без плісняви та гнилі. Маса плоду від 1,5 кг.  Смак та запах: без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий.  Сорт: столовий.  Безпечність продуктів харчування: відповідність санітарно-гігієнічним вимогам до даного продукту, визначених законодавством України. Наявність сертифікату виробника.  Без ГМО.  Пакування: сітка, маса продукту в одиниці упакування від 5 до 25 кг.  Учасник повинен надати у складі своєї пропозиції копію експертного висновку або протоколу випробувань випробувальної лабораторії (акредитована згідно до вимог ДСТУ ISO/IEC 17025:2017), що містить інформацію про перевірку відповідності зразку за вмістом мікотоксинів, пестицидів, радіонуклідів, нітратів, токсичних елементів, ГМО, за мікробіологічними та органолептичними показниками, що виданий не раніше 2023 року або Сертифікат системи управління безпечністю харчових продуктів згідно вимог ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) |
| 2. | Морква | кг | 2700 | Відповідає діючим ГОСТ, ДСТУ або ТУ, що діють на території України.  Зовнішній вигляд: плоди чисті, правильної форми і кольору, без механічних пошкоджень, плям, подряпин, порізів, свіжі та соковиті.  Без плісняви та гнилі. Маса плоду від 120г.  Смак та запах: без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий.  Сорт: столовий.  Безпечність продуктів харчування: відповідність санітарно-гігієнічним вимогам до даного продукту, визначених законодавством України. Наявність сертифікату виробника.  Без ГМО.  Пакування: сітка, маса продукту в одиниці упакування від 5 до 25 кг.  Учасник повинен надати у складі своєї пропозиції копію експертного висновку або протоколу випробувань випробувальної лабораторії (акредитована згідно до вимог ДСТУ ISO/IEC 17025:2017), що містить інформацію про перевірку відповідності зразку за вмістом мікотоксинів, пестицидів, радіонуклідів, нітратів, токсичних елементів, ГМО, за мікробіологічними та органолептичними показниками, що виданий не раніше 2023 року або Сертифікат системи управління безпечністю харчових продуктів згідно вимог ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) |
| 3. | Буряк | кг | 2 500 | Відповідає діючим ГОСТ, ДСТУ або ТУ, що діють на території України.  Зовнішній вигляд: плоди чисті, правильної форми і кольору, без механічних пошкоджень, плям, подряпин, порізів, свіжі та соковиті. Без плісняви та гнилі. Маса плоду від 300 г.  Смак та запах: без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий.  Сорт: столовий.  Безпечність продуктів харчування: відповідність санітарно-гігієнічним вимогам до даного продукту, визначених законодавством України. Наявність сертифікату виробника.  Без ГМО.  Пакування: сітка, маса продукту в одиниці упакування від 5 до 25 кг.  Учасник повинен надати у складі своєї пропозиції копію експертного висновку або протоколу випробувань випробувальної лабораторії (акредитована згідно до вимог ДСТУ ISO/IEC 17025:2017), що містить інформацію про перевірку відповідності зразку за вмістом мікотоксинів, пестицидів, радіонуклідів, нітратів, токсичних елементів, ГМО, за мікробіологічними та органолептичними показниками, що виданий не раніше 2023 року або Сертифікат системи управління безпечністю харчових продуктів згідно вимог ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) |
| 4. | Цибуля | кг | 2400 | Відповідає діючим ГОСТ, ДСТУ або ТУ, що діють на території України.  Зовнішній вигляд: плоди чисті, правильної форми і кольору, без механічних пошкоджень, плям, подряпин, порізів, свіжі та соковиті.  Без плісняви та гнилі. Маса плоду від 120г.  Смак та запах: без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий.  Сорт: столовий.  Безпечність продуктів харчування: відповідність санітарно-гігієнічним вимогам до даного продукту, визначених законодавством України. Наявність сертифікату виробника.  Без ГМО.  Пакування: сітка, маса продукту в одиниці упакування від 5 до 25 кг.  Учасник повинен надати у складі своєї пропозиції копію експертного висновку або протоколу випробувань випробувальної лабораторії (акредитована згідно до вимог ДСТУ ISO/IEC 17025:2017), що містить інформацію про перевірку відповідності зразку за вмістом мікотоксинів, пестицидів, радіонуклідів, нітратів, токсичних елементів, ГМО, за мікробіологічними та органолептичними показниками, що виданий не раніше 2023 року або Сертифікат системи управління безпечністю харчових продуктів згідно вимог ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) |
| 5. | Яблука | кг | 2600 | Плоди мають бути цілі, здорові, чисті, щільні, без механічних пошкоджень та тріщин, без ознак гнилі, пошкоджень шкідниками, не в’ялі, без ГМО, вага одиниці 150-200 грам.  Учасник повинен надати у складі своєї пропозиції копію експертного висновку або протоколу випробувань випробувальної лабораторії (акредитована згідно до вимог ДСТУ ISO/IEC 17025:2017), що містить інформацію про перевірку відповідності зразку за вмістом нітратів, за фізико-хімічними та/або органолептичними показниками, що виданий не раніше 2023 року або Сертифікат системи управління безпечністю харчових продуктів згідно вимог ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) |
| 6. | Банани | кг | 2 300 | Мають бути свіжі, достатньої зрілості, без гнилі, без надривів шкіри, глибоких порізів, тріщин, що зачіпляють м`якоть та без перевищеного вмісту хімічних речовин. Смак і запах без сторонніх домішок, без ГМО, вага одиниці 150-200 грам.  Учасник повинен надати у складі своєї пропозиції копію експертного висновку або протоколу випробувань випробувальної лабораторії (акредитована згідно до вимог ДСТУ ISO/IEC 17025:2017), що містить інформацію про перевірку відповідності зразку за вмістом нітратів, за фізико-хімічними та/або органолептичними показниками, що виданий не раніше 2023 року або Сертифікат системи управління безпечністю харчових продуктів згідно вимог ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) |
| 7. | Лимони | кг | 71 | Достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, свіжі. Колір відповідного виду, без плям, середніх розмірів. Без стороннього запаху і смаку.  Учасник повинен надати у складі своєї пропозиції копію експертного висновку або протоколу випробувань випробувальної лабораторії (акредитована згідно до вимог ДСТУ ISO/IEC 17025:2017), що містить інформацію про перевірку відповідності зразку за вмістом нітратів, за фізико-хімічними та/або органолептичними показниками, що виданий не раніше 2023 року або Сертифікат системи управління безпечністю харчових продуктів згідно вимог ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) |
| 8. | Апельсини | кг | 900 | Мають бути свіжі, цілі, чисті, без зайвої зовнішньої вологості, незів’ялі, без механічних пошкоджень та пошкоджень шкідниками. Колір відповідного виду, без плямистості. Зрілі, із щільною шкіркою, без ознак гнилизни. Без надривів шкіри, глибоких порізів, тріщин, що зачіпляють м`якоть та без перевищеного вмісту хімічних речовин. Смак і запах без сторонніх домішок, без ГМО, вага одиниці 150-200 грам.  Учасник повинен надати у складі своєї пропозиції копію експертного висновку або протоколу випробувань випробувальної лабораторії (акредитована згідно до вимог ДСТУ ISO/IEC 17025:2017), що містить інформацію про перевірку відповідності зразку за вмістом нітратів, за фізико-хімічними та/або органолептичними показниками, що виданий не раніше 2023 року або Сертифікат системи управління безпечністю харчових продуктів згідно вимог ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) |
| 9 | Мандарини | кг | 600 | Мають бути свіжі, цілі, чисті, без зайвої зовнішньої вологості, незів’ялі, без механічних пошкоджень та пошкоджень шкідниками. Колір відповідного виду, без плямистості. Зрілі, із щільною шкіркою, без ознак гнилизни. Без надривів шкіри, глибоких порізів, тріщин, що зачіпляють м`якоть та без перевищеного вмісту хімічних речовин. Смак і запах без сторонніх домішок, без ГМО.  Учасник повинен надати у складі своєї пропозиції копію експертного висновку або протоколу випробувань випробувальної лабораторії (акредитована згідно до вимог ДСТУ ISO/IEC 17025:2017), що містить інформацію про перевірку відповідності зразку за вмістом нітратів, за фізико-хімічними та/або органолептичними показниками, що виданий не раніше 2023 року або Сертифікат системи управління безпечністю харчових продуктів згідно вимог ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) |

Товар, що є предметом даної закупівлі, повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам (ДСТУ), затвердженим у встановленому законодавством України порядку, відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997р. №771/97-ВР (зі змінами), «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» від 06.12.2018р. №2639-VIII, «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)» від 01.10.2012р. №590, «Про дитяче харчування» від 14.09.2006 р. №142-16( зі змінами), спільних наказів МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 р. № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах», «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах» від 15.08.2006 р. №620/563.

Постачання, завантажувально-розвантажувальні роботи здійснюються транспортом **Постачальника** чи транспортом перевізника за рахунок Постачальника, який повинен мати санітарний паспорт, дійсний на момент поставки чи акти дезінфекції транспорту та представляти за вимогою замовника товару. Працівники Постачальника, які супроводжують товар (водії, експедитори, тощо) повинні мати медичні книжки з проходженням медичного огляду. Продавець **повинен надати до відділу освіти** завірені особистою печаткою і підписом документи, щодо якості кожної партії товару, що постачається. Також, Постачальник здійснює постачання товару персоналом, який має допуск до робот з продуктами харчування та визначеним у пропозиції. Під час пандемії на вимогу Уповноваженого Верховної Ради з прав людини, для забезпечення здоров’я та життя підопічних та працівників експедитор (особа, яка доставляє товар на продовольчий склад) повинен бути одягнений в захисний одяг.

Товар повинен бути наданий способом, що забезпечує зберігання товару під час звичайних умов зберігання та транспортування відповідно нормативно-технічної документації. Товар повинен постачатися в тарі (в ящиках), що обмотана стрейч-плівкою, яка забезпечує захист його від пошкодження або псування під час транспортування та зберігання.

Поставка товару здійснюється Постачальником партіями за заявками Замовника **1-2 рази на тиждень в робочі дні з 8.00 до 17.00 години**. При постачанні товару до закладів освіти Постачальник повинен надавати товарно-транспортну накладну в кожний заклад освіти, підпорядкований Покупцю та посвідчення якості або декларацію виробника на кожну партію товару.

Постачання товару здійснюється транспортом Учасника, який повинен відповідати санітарним вимогам. На підтвердження даної вимоги учасник у складі своєї пропозиції повинен надати копію договору на дезінфекційну обробку цього автомобільного транспорту та акт обстеження автотранспорту відповідно до звіту про результати дослідження бактеріологічного матеріалу, відібраного з транспортного засобу, що використовується для перевезення харчової продукції.

Кожну партію супроводжує документ, що підтверджує її безпечність та якість.  
Постачання продуктів харчування і продовольчої сировини повинно здійснюватися спеціальним автотранспортом з маркуванням "Продукти". Кузови машин із середини повинні бути покриті оцинкованим залізом, листовим алюмінієм або іншим матеріалом, дозволеним Міністерством охорони здоров'я України до контакту з продуктами харчування, і обладнані стелажами, що можуть зніматися, із додержанням температурного режиму відповідно до вимог Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні. Транспортні засоби, якими перевозять товар, повинні бути чисті, без сторонніх запахів.

На недоброякісний товар складається акт і такий товар повертають постачальнику. Якщо поставлений товар не буде відповідати своїм якісним характеристикам, постачальник повинен замінити товар своїми силами і за свій рахунок протягом 1 календарного дня.

Водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі і виконують навантажувально-розвантажувальні роботи повинні мати медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом.

При розвезенні товару Постачальник повинен дотримуватися санітарних норм щодо перевезення швидкопсувних продуктів харчування.

Учасник відповідає за одержання будь-яких та всіх необхідних дозволів, сертифікатів на товар, та самостійно несе всі витрати на отримання таких дозволів, сертифікатів.

Завантаження, розвантаження товару здійснюють працівники Постачальника.

Додатково у складі своєї пропозиції учасник повинен надати:

- Гарантійний лист, складений у довільній формі щодо забезпечення якості товару та своєчасної його поставки відповідно до заявок, до кожного окремого закладу Замовника протягом 2024 року, продукція яка постачатиметься в навчальні заклади, матиме термін придатності до споживання не менше 80 % від загального гарантійного терміну зберігання на момент поставки товару.

- Довідку, в довільній формі, яка засвідчує, що в ціну пропозиції учасника включені всі витрати учасника, включаючи вартість самого товару, ПДВ, транспортування, розвантаження, а також всіх податків, зборів, мита та інше.

**Учасник визначає ціну на товар, який він пропонує поставити за Договором, з урахуванням податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, а також витрат на страхування, транспортування, завантажування, розвантажування та інших витрат, визначених законодавством.**

Учасник – переможець самостійно, за власний рахунок, здійснює поставку товару (розвозить продукцію).