**ДОДАТОК  2**

*до тендерної документації*

***Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі — технічні вимоги до предмета закупівлі***

***ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ***

Замовник самостійно визначає необхідні технічні характеристики предмета закупівлі з огляду на специфіку предмета закупівлі, керуючись принципами здійснення закупівель та з дотриманням законодавства.

**Фактом подання тендерної пропозиції учасник підтверджує відповідність своєї пропозиціїтехнічним, якісним, кількісним, функціональним характеристикам до предмета закупівлі, у тому числі технічній специфікації та іншим вимогам до предмета закупівлі, що містяться в тендерній документації та цьому додатку, а також підтверджує можливість поставки товару відповідно до вимог, визначених згідно з умовами тендерної документації.**

В місцях, де технічна специфікація містить 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, біля кожного такого посилання вважати вираз «або еквівалент». Таким чином, вважається, що до кожного посилання додається вираз «або еквівалент».

Обґрунтування необхідності закупівлі даного виду товару – замовник здійснює закупівлю даного виду товару, оскільки він за своїми якісними та технічними характеристиками найбільше відповідатиме вимогам та потребам замовника.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Найменування товару** | **Од. вим.** | **К-сть** | **Опис та характеристики товару** |
| 1 | Морква | кг | 1245 | Морква столова свіжа. Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, не зів’ялі, не тріснуті, не пошкоджені шкідниками, без зайвої зовнішньої вологості, типових для даного сорту форми і забарвленням, без бадилля, без ознак загнивання Без стороннього запаху і присмаку. Допускаються коренеплоди з незначними відхиленнями за формою.  Фасований у споживчу тару. |
| 2 | Цибуля | кг | 1280 | Відбірні цибулини зрілі, цілі, свіжі, за формою і забарвленням властиві ботанічному сорту з добре висушеними верхніми лусочками і висушеною шийкою від 2 до 5 см включно, не пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками і хворобами без механічних пошкоджень. Смак і запах властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку.  Фасований у споживчу тару. |
| 3 | Буряк | кг | 800 | Коренеплоди свіжі, цілі, чисті, не зів’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. М’якуш соковитий, темно-червоний різних відтінків залежно від особливостей ботанічного сорту. Допустимі коренеплоди з вузькими рожевими кільцями не більше ніж 10 %. Фасований у споживчу тару. |
| 4 | Капуста | кг | 688 | Середньопізній і пізній сорт білоголової капусти. Качани повинні бути сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення незабруднені, не тріснуті, щільні, не пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками та не уражені гниллю. Головки повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків.  Фасований у споживчу тару. |
| 5 | Огірки свіжі  (сезон) | кг | 552 | Врожаю 2023 р.  ДСТУ 3247-95 Огірки свіжі. Без ГМО.  Плоди свіжі, цілі, здорові, чисті, недеформовані, без механічних пошкоджень, одного ботанічного сорту за формою. Внутрішня будова м’якушки плоду щільна, з недорозвиненим водянистим насінням. Смак і запах властиві цьому ботанічному сорту, без стороннього смаку та запаху. Колір зелений, без гіркоти. Гнилі, запарені, підморожені, в’ялі, жовті з грубим шкірястим насінням не допускаються. Фасований у споживчу тару. |
| 6 | Помідори свіжі  (сезон) | кг | 368 | Врожай 2023 року. Плоди свіжі, цілі, чисті, здорові, неперезрілі чи недозрілі, щільні, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення з плодоніжкою або без неї, без механічних пошкоджень . Допускаються в місцях призначення на плодах томатів легкі натискання від тари. Смак і запах - властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і смаку. Ступінь зрілості: червоний, жовтий (для жовтоплідних сортів) помаранчева (для помаранчевоплідних сортів), рожева (для рожевоплідних сортів). Свіжі томати, підготовлені до упаковки, не повинні бути вологими. Без ГМО. Фасовані у споживчу тару. |
| 7 | Перець солодкий | кг | 20 | Вирощений в природних умовах, без перевищення вмісту хімічних речовин, смак, колір. Плоди свіжі, цілі, чисті, сухі, щільні, не тріснуті, не перестиглі, не зів’ялі, цілком розвинені, без механічних пошкоджень та сонячних опіків, без зайвої зовнішньої вологи, без стороннього смаку та запаху. Не допускається: наявність розчавлених плодів, половинок і частин плодів, гнилі, запарених плодів з ознаками задухи; пошкодження шкідниками, ураження хворобами; наявність землі, прилиплої до плодів. Фасований у споживчу тару. Згідно з ДСТУ актуальних (діючих на дату оголошення закупівлі) редакцій національних та міжнародних стандартів, їх змін та доповнень. Без ГМО. |
| 8 | Капуста молода (травень-червень) | кг | 110 | Врожай 2023 року.  Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформувалися, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками . Товар повинен постачатися в неушкоджених полімерних мішках, полімерних сітках, ящикових піддонах, ящиках, які забезпечують цілісність товару та збереження його якості під час транспортування та зберігання. |
| 9 | Редиска (травень-червень) | кг | 138 | Врожай 2023 року.  Товар має відповідати наступним характеристикам: не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО); повинен бути свіжим, цілим, чистим, без ознак гнилі; відповідати одному помологічному сорту, достатньо зрілим; без механічного пошкодження та пошкоджень хворобами і шкідниками; з твердою шкіркою, однакового розміру, типової для сорту формами та забарвленням, з довжиною залишених черешків не більше ніж 0,5-1,0 см, або обрізаних врівень з плечиками коренеплоду. ; вирощеним в природних умовах без перевищення вмісту хімічних речовин, перевірений хіміко-радіологічною лабораторією з супровідними документами. Згідно до ДСТУ, ТУУ або актуальних (діючих на дату оголошення закупівлі) нових редакцій. |
| 10 | Лимон | кг | 75 | Лимони повинні мати відповідну форму та колір, без дефектів, без пошкоджень шкідниками. Мають бути свіжі без гнилі, без надривів шкіри, глибоких порізів, не підморожені. Лимони повинні бути упаковані в ящики або спеціальні контейнери. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою, без сторонніх запахів. Має відповідати діючим стандартам якості. На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше ніж 80% загального терміну придатності споживання. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркування «Без ГМО». Згідно з ДСТУ актуальних (діючих на дату оголошення закупівлі) редакцій національних та міжнародних стандартів, їх змін та доповнень. |
| 11 | Яблука | кг | 3106 | Яблука вітчизняні свіжі. Плоди – стиглі, свіжі, одинакові за формою та забарвленням, цілі, здорові, незабруднені, без механічних ушкоджень. Не допускається: підшкірна плямистість, побуріння м’якуша, наявність плодів роздавлених, тріснутих, зів’ялих, незрілих, недозрілих, перезрілих, пошкоджених шкідниками, уражених хворобами, гнилих.  Запах та смак - яблучний, притаманний ботанічному сорту, без стороннього запаху, не затхлий, не пліснявий.  Яблука вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Колір відповідно до сорту, без плям. Не мають містити нітрати та інші шкідливі речовини. Достатньої зрілості. Згідно з ДСТУ актуальних (діючих на дату оголошення закупівлі) редакцій національних та міжнародних стандартів, їх змін та доповнень.  Вага яблука – 180-200 г.  Фасовані у споживчу тару. |
| 12 | Банани | кг | 1528 | Плоди – стиглі, свіжі, одинакові за формою та забарвленням, цілі, здорові, незабруднені, без механічних ушкоджень. Не допускається: підшкірна плямистість, побуріння м’якуша, наявність плодів роздавлених, тріснутих, зів’ялих, незрілих, недозрілих, перезрілих, пошкоджених шкідниками, уражених хворобами, гнилих. Згідно з ДСТУ актуальних (діючих на дату оголошення закупівлі) редакцій національних та міжнародних стандартів, їх змін та доповнень.  Запах та смак - притаманний ботанічному сорту, без стороннього запаху, не затхлий, не пліснявий.  Фасовані у споживчу тару. |
| 13 | Апельсини | кг | 1528 | Згідно ДСТУ, ГОСТ  Свіжі, зрілі, чисті. Запах і смак-властиві апельсинам, без стороннього запаху та смаку. Форма і колір повинні відповідати ботанічному сорту. Згідно з ДСТУ актуальних (діючих на дату оголошення закупівлі) редакцій національних та міжнародних стандартів, їх змін та доповнень. Фасовані у споживчу тару. |

**Якість запропонованого товару відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Учасник повинен надати посвідчення якості або декларацію виробника, або документ (експертний висновок, довідка та ін.), що засвідчує якість.**

Умови пакування та маркування продуктів повинні відповідати вимогам законів України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Упаковка, без ознак талості та механічних пошкоджень, повинна відповідати ДСТУ та ТУ, містити етикетку із зазначенням дати виготовлення, пакування, терміну придатності та умов зберігання, а також наявність генно-модифікованих організмів, позначення, що ідентифікує партію, до якої належить такий харчовий продукт. Упаковка товару повинна забезпечувати захист і зберігання товару від пошкодження під час транспортування від місця завантаження до місця поставки (відвантаження).

Технічні характеристики предмету закупівлі повинні відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку та відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР (із змінами), «Про дитяче харчування» від 14.09.2006 № 142-V (із змінами), постанови КМУ «Про затвердження  норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» від 24.03.2021 №305; Наказу Міністерства охорони здоров’я України від 25.09.2020 №2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів середньої освіти»; Наказу Міністерства охорони здоров’я України від 24.03.2016 №234 «Про затвердження Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів»; Санітарних правил для підприємств громадського харчування (СанПин 42-123-5777-91), ГОСТ, ДСТУ або ТУ, які діють на момент проведення процедури закупівлі.

**Вимоги до постачання продуктів харчування:**

Відповідно до ст. 44 Закону України «Про основні принципи та вимоги безпечності та якості харчових продуктів» суб’єкти господарювання повинні дотримуватися гігієнічних вимог до транспортних засобів.

Водії (експедитори), зайняті перевезенням харчових продуктів, повинні мати санітарну книжку з результатами медичного огляду та санітарний одяг.

Роботи з харчовими продуктами повинні проводитися у **санітарному одязі.**

Водій (експедитор) повинен суворо дотримуватися правил особистої гігієни та правил транспортування харчових продуктів.

Умови транспортування (температура, вологість тощо) повинні відповідати вимогам нормативно-технічної документації на кожний вид харчових продуктів.

Транспорт для перевезення харчових продуктів по мірі необхідності, але не рідше ніж 1 раз на 10 днів, повинен проходити обробку.

*Швидкопсувні продукти перевозять в охолоджуваному транспорті, або з ізотермічним кузовом з температурою, що не перевищує +2 ... +6 ° С. Тривалість перевезення не більше 2 годин. Для перевезення продуктів використовують металеву, пластмасову або дерев'яну тару.*

**Перелік навчальних закладів, в які буде здійснюватися постачання товару, що є предметом закупівлі.**

Місце поставки: 26522, Кіровоградська область, Голованівський район, село Перегонівка, вулиця Шкільна, 32

Постачання товару здійснюється протягом 2023 року відповідно до заявки Замовника до 7:00 ранку з можливістю внесення коригування за потребою.