**ДОДАТОК  2**

*до тендерної документації*

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

**ТЕХНІЧНА *СПЕЦИФІКАЦІЯ***

**на закупівлю товару:**

***Овочі та фрукти***

1. **Детальний опис предмета закупівлі:**

|  |  |
| --- | --- |
| Назва предмета закупівлі | **Овочі та фрукти** |
| Код ДК 021:2015 | 03220000-9 Овочі, фрукти та горіхи |
| Назва товару номенклатурної позиції предмета закупівлі та код товару, визначеного згідно з Єдиним закупівельним словником, що найбільше відповідає назві номенклатурної позиції предмета закупівлі  | Капуста свіжа | 03221410-3 |
| Цибуля | 03221113-1 |
| Морква | 03221112-4 |
| Огірки свіжі | 03221270-9 |
| Помідори свіжі | 03221240-0 |
| Буряк столовий | 03221111-7 |
| Кабачки свіжі | 03221250-3 |
| Зелень | 03221300-9 |
| Квасоля | 03221210-1 |
| Гарбуз | 03221200-8 |
| Часник | 03221120-3 |
| Яблука | 03222321-9 |
| Мандарини | 03222240-7 |
| Виноград | 03222341-5 |
| Лимони | 03222210-8 |
| Ягоди | 03222310-9 |
| Банани | 03222111-4 |
| Ківі | 03222118-3 |
| Апельсини | 03222220-1 |
| Кількість поставки товару  | Всього 17 606 кг. |
| Місце поставки товару  | 23218, Вінницька область, Вінницький район с.Сосонка, вул.Миру,5 |
| Строк поставки товару  | Протягом 2024 року (до 31.12.2024р.) згідно заявок ЗамовникаПеріодичність поставки – не менше одного-двох разів на тиждень (за домовленістю) з 07:00 до 11:00 години за скоригованою попередньо заявкою щодо кількості товару. |

1. **Вимоги щодо якості предмета закупівлі:**

**2.1.:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** **п/п** | **НАЙМЕНУВАННЯ** | **ОБСЯГ ЗАКУПІВЛІ****(кг.)** | **ЯКІСНІ ВИМОГИ ДО ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ** | **СПОСІБ ПОСТАВКИ** |
| 1 | Буряк | 233 | Відповідно до ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України. коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без пошкоджень, форма та колір відповідають ботанічному сорту, без стороннього запаху та смаку. Клубні соковиті, темно-червоних відтінків. | Власними силами учасника-переможця за адресою замовника після отримання заявки від замовника протягом визначеного строку |
| 2 | Морква | 823 | Відповідно до ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України.коренеплоди свіжі, цілі здорові, чисті, сухі, колір відповідає ботанічному сорту. |
| 3 | Цибуля | 525 | Відповідно до ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України. цибулини дозрілі, здорові, чисті, цілі, непророслі, форма і колір відповідає ботанічному сорту з сухим зовнішнім цибулинням, без стороннього запаху і смаку |
| 4 | Помідори(за сезоном) | 58 | Відповідно до ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України. Зовнішній вигляд: Плоди свіжі, цілі, чисті, здорові, неперезрілі, щільні, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без механічних пошкоджень і сонячних опіків. Смак та запах Властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і смаку, без перевищеного вмісту хімічних речовин. |
| 5 | Кабачки(за сезоном) | 34 | Відповідно до ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України. Кабачки свіжі, середнього розміру, цілі, здорові, чисті, не зів'ялі, не тріснуті, не пошкоджені шкідниками, без зайвої зовнішньої вологості (внаслідок опадів, не конденсації рідини), типових для даного сорту форми і забарвлення, без ознак загнивання у ділянці входження бадилля у плід.Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), без перевищеного вмісту хімічних речовин. |
| 6 | Огірки(за сезоном) | 47 | Відповідно до ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України. Зовнішній вигляд: Плоди свіжі, цілі, чисті, здорові, неперезрілі, щільні, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без механічних пошкоджень і сонячних опіків. Смак та запах властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і смаку, без перевищеного вмісту хімічних речовин. |
| 7 | Капуста качанна | 443 | Відповідно до ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України. Капуста свіжа, ціла, здорова, чиста, щільна, без механічних пошкоджень та тріщин. Запах та смак – властиві даному сорту без стороннього запаху та смаку. Не допускається наявність гнилої, пошкодженої шкідниками, ураженої хворобами, в’ялої, підмороженої капусти. |
| 8 | Зелень | 16 | Відповідно до ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України. Зелень свіжа, здорова, чиста, без механічних пошкоджень. Запах та смак – властиві даному сорту без стороннього запаху та смаку. Не допускається наявність гнилої, пошкодженої шкідниками, ураженої хворобами, в’ялої зелені. |
| 9 | Квасоля | 4,5 | Відповідно до ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України. Квасоля повинна бути у здоровому стані, не зіпріла та без теплового пошкодження під час сушіння; мати нормальний запах, властивий здоровому зерну (без затхлого, солодового, пліснявого, сторонніх запахів), та колір, властивий здоровому зерну відповідного типу |
| 10 | Гарбуз(за сезоном) | 43 | Відповідно до ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України. Гарбузи свіжі, середнього розміру, цілі, здорові, чисті, не зів'ялі, не тріснуті, не пошкоджені шкідниками, без зайвої зовнішньої вологості (внаслідок опадів, не конденсації рідини), типових для даного виду овочів форми і забарвлення, без ознак загнивання у ділянці входження бадилля у плід.Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), без перевищеного вмісту хімічних речовин. |
| 11 | Часник | 8 | Відповідно до ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України, коренеплоди дозрілі, здорові, чисті, цілі, непророслі, форма і колір відповідає ботанічному сорту з сухим зовнішнім лушпинням, без стороннього запаху і смаку |
| 12 | Банани | 370 | Товар повинен відповідати вимогам встановленим для нього загальнообов’язковими на території України нормами і правилами ДСТУ ISO 3959:2015 Банани зелені. Настанови щодо умов визрівання (ISO 3959:1977, IDT). Банани мають бути свіжими, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, але без ознак перезрілості (чорні цятки) та без ознак гнилі, без механічних пошкоджень та пошкоджень шкідниками. Смак і запах без сторонніх домішок. Сорт екстра (довжина від 20 см по 4–8 штук в кисті). Колір плодів жовтий, допускається невелика ділянка зеленого лише біля плодоніжки.  |
| 13 | Лимони | 54 | Відповідно до ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України. Лимони мають бути свіжі, чисті, не в’ялі, достатньо зрілі, без механічних пошкоджень та без пошкоджень шкідниками та хворобами, без перевищення вмісту хімічних речовин. Забарвлення жовтого кольору. |
| 14 | Ягоди(за сезоном) | 146 | Відповідно до ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України. Свіжі фрукти, вирощені в природних умовах, зрілі та однорідні по стиглості, типової для даного сорту форми і забарвлення, цілі, чисті, здорові, не зів'ялі, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, без зайвої вологості, без стороннього запаху і присмаку |
| 15 | Яблука | 359 | Відповідно до ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України. Яблука свіжі 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. Колір відповідно до сорту, без плям. Протокол досліджень на вміст нітратів та інших шкідливих речовин. |
| 16 | Мандарин | 109 | Товар повинен відповідати вимогам встановленим для нього загальнообов’язковими на території України нормами і правилами ДСТУ ЕЭК ООН FFV-14:2007 Фрукти цитрусові. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН FFV-14:2004, IDT) . Мандарини мають бути свіжі, чисті, не в’ялі, достатньо зрілі, без механічних пошкоджень та без пошкоджень шкідниками та хворобами, без перевищення вмісту хімічних речовин. Забарвлення яскравого оранжового кольору. |  |
| 17 | Виноград(за сезоном) | 99 | Відповідно до ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України. Свіжі фрукти, вирощені в природних умовах, зрілі та однорідні по стиглості, типової для даного сорту форми і забарвлення, цілі, чисті, здорові, не зів'ялі, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, без зайвої вологості, без стороннього запаху і присмаку |
| 18 | Ківі | 84 | Товар повинен відповідати вимогам встановленим для нього загальнообов’язковими на території України нормами і правилами ДСТУ ЕЭК ООН FFV-46:2007 Ківі.Зовнішній вигляд – доброякісні, неушкоджені, чисті, щільні, добре сформовані, не схильні до гниття або псування, не зрощені, зі стороннім запахом і/або смаком, з пошкодженою шкіркою, з оголенням м'якоті, наявності дефектів тощо; Форма – співвідношення мінімального діаметра до максимального на поперечному зрізі для вищого сорту не нижче 0,8; 1-го – 0,7 і 2-го – 0,6;Мінімальна маса – для вищого сорту становить 90 г, 1-го – 70 г і 2-го – 65 г;середній вміст сухої речовини – 15% (для встановлення ступеню зрілості); |  |
| 19 | Апельсин | 356 | Товар повинен відповідати вимогам встановленим для нього загальнообов’язковими на території України нормами і правилами ДСТУ ЕЭК ООН FFV-14:2007 Фрукти цитрусові. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН FFV-14:2004, IDT) . Плоди повинні бути свіжими, чистими, з глянсовою блискучою поверхнею, не мляві, не приморожені, однакові за розміром, цілі, здорові, чисті, без підвищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічних пошкоджень та плям, а також без пошкодження шкідниками. Колір від світло-оранжевого до оранжевого. Смак і запах властивий ботанічними сортами. Товар не повинен містити ГМО.  |  |

2.2. Товар повинен відповідати діючим на території України ДСТУ, вимогам до якості, які встановлюються законодавством України.

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якісті харчових продуктів» від 23.12.1997р. №771/97-ВР (зі змінами), «Про дитяче харчування» від 14.09.2006 р. №142-V, «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення» від 24.02.1994 р. №4004-ХІІ, спільних наказів МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 р. № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах», від 15.08.2006 р. №620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», від 01.06.2005 № 242/329 «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» від 06.09.2005 № 2809-15 зі змінами, «Про охорону дитинства» від 26.04.2001 № 2402-ІІІ, іншим нормативно-правовим актам, що регулюють суспільні відносини у цій сфері та відповідним вимогам державних стандартів.

На кожній одиниці фасування або разом із супровідними документами на товар повинна бути інформація, що містить назву та адресу підприємства-виробника, вагу нетто, дату виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність, відповідність ДСТУ.

Термін придатності товару на момент поставки повинен становити не менше 60% до загального строку зберігання.

Постачальник повинен гарантувати якість товару, що постачається Замовнику за Договором (гарантії якості діють протягом всього встановленого строку, при умові дотримання Замовником умов зберігання, зазначених на упаковці товару).

Кожна партія товару має супроводжуватися документами (рахунками, накладними та документами, які засвідчують якість та безпеку товару, що є предметом закупівлі - декларація виробника/сертифікат відповідності/експертний висновок/санітарно-гігієнічний висновок тощо).

Відповідальність за виконання вимог екологічної безпеки та вимог із забезпечення вимог техніки безпеки при постачанні товару несе Постачальник.

Під час виконання Договору про закупівлю Постачальник повинен дотримуватись передбачених чинним законодавством України заходів із захисту довкілля.

1. Вимоги до учасника:
	1. Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам щодо предмета закупівлі, учасник у складі тендерної пропозиції надає:
		1. технічну специфікацію, складену учасником згідно з Таблицею 1:

  ***Таблиця 1***

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *№ з/п* | *Найменування товару* | *Технічні характеристики товару* | *Од. виміру* | *Кількість* | *Виробник товару\** | *Країна походження товару\*\** |
| *1* | *2* | *3* | *4* | *5* | *6* | *7* |
|  |  |  |  |  |  |  |

\* Зазначається учасником найменування виробника із зазначенням організаційно-правової форми (товариство з обмеженою відповідальністю, приватне підприємство тощо).

\*\* Країною походження товару вважається країна, у якій товар був повністю вироблений або підданий достатній переробці відповідно до критеріїв, встановлених Митним кодексом України.

3.1.2. лист-згоду, що у разі прийняття рішення про намір укласти Договір про закупівлю та укладення Договору із Замовником про поставку Товару учасник погоджується та підтверджує свою можливість і готовність виконувати усі технічні вимоги Замовника щодо технічних характеристик та якості товару, зазначені у цій тендерній документації.