**Додаток №2**

**до тендерної документації**

**ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ВИМОГИ ДО ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ**

**код ДК 021:2015 - *03220000-9 «Овочі, фрукти та горіхи» (Овочі та фрукти*)**

**І. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:**

**1.** Строки постачання: **до 31.12.2024 року (включно).**

**2.** Місце постачання товару:м.Баранівка, вул. Соборна,26 **Баранівський ліцею №1 Баранівської міської ради**

**3.** 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.

**ІІ. ЯКІСНІ ВИМОГИ ДО ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЕЛЬ:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування** | **Одиниця вим.** | **Кількість** | **Опис** |
| 1 | **Апельсини** | **кг** | **800** | Апельсини мають бути свіжі, чисті, не в’ялі, достатньо зрілі, без механічних пошкоджень та без пошкоджень шкідниками та хворобами, без перевищення вмісту хімічних речовин. Забарвлення від світло-помаранчевого до помаранчевого. Упаковуються в полімерні ящики. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. Мають відповідати ДСТУ та/або вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування |
| 2 | **Мандарини** | **кг** | **258** | 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 від світло-помаранчевого до помаранчевого. Упаковуються в полімерні ящики. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. Мають відповідати ДСТУ та/або вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування |
| 3 | **Банани** | **кг** | **1200** | 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 понад 20 см по 4–8 штук в кисті) або сорт перший (довжина понад 19 см по 4–9 штук в кисті) |
| 4 | **Яблука** | **кг** | **1800** | Яблука повинні відповідати вимогам ДСТУ 8133:2015 «Яблука свіжі середніх та пізніх термінів достигання», плоди свіжі, зрілі, цілі, здорові, чисті, незабруднені, не гнилі, не придавлені, без механічних пошкоджень, по формі та забарвленню повинні відповідати помологічному сорту яблук, без пошкоджень шкідниками та хворобами, з плодоніжкою або без неї, але без пошкоджень шкірки плода, не підморожені (у зимовий період). Перезрілі плоди не допускаються. Розмір плодів за найбільшим поперечним діаметром, мм, не менше 55. Смак та запах – властивий помологічному сорту плодів, без стороннього запаху та смаку. Яблука мають бути упакованими таким чином, щоб забезпечувалася їх належне збереження та безпека. Тара (картонні харчові коробки, пластмасові харчові ящики, поліетиленові харчові пакети та т. ін.), яка має бути використана для пакування та транспортування яблук, повинна бути міцною, чистою, сухою, не зараженою сільськогосподарськими шкідниками та не повинна мати стороннього запаху |
| 5 | **Груші** | **кг** | **282** | Груші вирощені відповідно до ДСТУ . Зовнішній вигляд: плоди типові за формою і забарвленням для даного помологічного сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою або без неї, але без пошкодження шкірки плоду. Розмір за найбільшим поперечним діаметром не менше 50 мм. Плоди однорідні за ступенем зрілості, але не зелені і не перезрілі. Не допускається підшкірна плямистість, в'янення, побуріння м'якоті, механічні пошкодження. Без стороннього запаху та смаку. В грушах мають бути в допустимих межах вміст токсичних елементів, пестицидів, нітратів, радіонуклідів.  |
| 6 | **Сливи** | **кг** | **107** | Сливи – плоди свіжі, середньоплідні, достатньої зрілості, цілі, чисті, діаметром від 28 мм, без механічних пошкоджень, без ознак гнилі, не пошкоджені шкідниками. Колір - відповідно до сорту. |
| 7 | **Виноград** | **кг** | **272** | Виноград має бути, свіжим, чистим, не в'ялим, достатньо зрілим, без ознак гнилі, без механічних пошкоджень, та пошкоджень шкідниками, без перевищення вмісту хімічних речовин, не дрібний. Якість відповідно до ДСТУ або ТУ або інше, передбачене чинним законодавством. |
| 8 | **Кавун сезонний** | **кг** | **183** | Кавуни урожаю 2024 року, вирощені відповідно до ДСТУ 3805-98 Кавуни продовольчі свіжі. Технічні умови або технічних умов, або інших діючих стандартів (умов), чинних на території України. Плоди мають бути: відбірні, стиглі, без ушкоджень хворобами та шкідниками та без механічних ушкоджень, без стороннього присмаку, не зів’ялені, не загнивші, здорові, зрілі, без ознак плісняви |
| 9 | **Буряк столовий** | **кг** | **1100** | Буряк столовий повинен відповідати вимогам ДСТУ 7033:2009 «Буряк столовий свіжий. Технічні умови», має бути очищеним від землі сухим способом. Зовнішній вигляд – клубні цілі, чисті, здорові, сухі, непророслі, не зів’ялі |
| 10 | **Капуста білокачанна** | **кг** | **1500** | Капуста свіжа - повинна відповідати вимогам ДСТУ 7037:2009 «Капуста білоголова свіжа. Технічні умови», має бути високоякісною, головки - щільними. Зовні головки мають щільно покриватися листками. Допускається незначне підмерзання зовнішніх зелених листків. Окрім цього, допускаються невеликі тріщини на зовнішніх листках, незначні механічні пошкодження і злегка підрізані зовнішні листки |
| 11 | **Капуста рання** | **кг** | **236** | Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Довжина качана над головкою не більше ніж: 3,0 см Маса зачищеної головки не менше 1 кг. Вміст головок з сухим забрудненням, механічними пошкодженнями не допустимо. |
| 12 | **Морква** | **кг** | **1200** | Морква - повинна відповідати вимогам ДСТУ 7035:2009 «Морква свіжа. Технічні умови». Зовні коренеплоди мають бути гладенькими, свіжими на вигляд, правильної форми, непобитими, без тріщин та не підмороженими. Зеленуваті та фіолетові головки коренеплодів не допускаються |
| 13 | **Цибуля ріпчаста** | **кг** | **522** | Цибуля - повинна відповідати вимогам ДСТУ. Цибуля ріпчаста має бути не пошкодженою, високоякісною (гнила і зіпсована не допускається), чистою, не підмороженою, достатньо сухою, без порожнього і твердого денця, практично без комах- шкідників та слідів від їхніх пошкоджень, без надлишкової поверхневої вологості та без стороннього запаху і/або присмаку |
| 14 | **Огірки сезонні грунтові** | **кг** | **200** | Зовнішній вигляд та консистенція: плоди свіжі, цілі, здорові, не потворні, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою чи без неї, типовою для 140ботанічного сорту формою і забарвленням. Допускаються плоди з незначним пожовтінням вершини у сортів типу Міг; з незначним побурінням біля плодоніжки у сортів типу Ніжинський. Допускаються злегка вигнуті плоди для довгоплідних і середньоплідних огірків (вигнутість не більше ніж 0,2). Допускаються плоди з вирваною плодоніжкою (діаметр пошкодження не більше ніж 1,0см). М’якуш плоду щільний, з недорозвиненим водянистим насінням. Довжина плоду від 11см до 25см (в залежності від сорту), поперечний діаметр не більше ніж 5,5см. Колір: в залежності від ботанічного сорту зелений різних відтінків Запах: природний, властивий даному ботанічному сорту, без стороннього затхлого чи гнилісного запаху, без присмаку. Повинні відповідати ДСТУ 3247-95 Огірки свіжі. Технічні умови |
| 15 | **Огірки парникові** | **кг** | **400** | Плоди свіжі, цілі, здорові, чисті, непотворні, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою чи без неї, типовою для ботанічного сорту форми і забарвлення. Розмір:І група - довжина, не більша ніж: 11,0 см, найбільший поперечний діаметр, не більший ніж: 5,5 см ІІ група - довжина, не більша ніж: 14,0 см, найбільший поперечний діаметр, не більший ніж: 5,5 см Середньоплідні - довжина, не більша ніж: 25,0 см, найбільший поперечний діаметр, не більший ніж:5,5 см Довгоплідні - довжина, більша ніж: 25,0 см, найбільший поперечний діаметр, не більший ніж: 5,5 см З легкою потертістю, забруднених, з незначним потемнінням від натисків, але не м’ятих, з подряпинами на шкірці і злегка в’ялих у сукупності. В т.ч. з незначним потемнінням від натисків: 3,0 Гнилих, запарених, підморожених, в’ялих, жовтих з грубим шкірястим насінням: Не допускається Наявність землі, прилиплої до плодів, %, не більше ніж: Не допускається . |
| 16 | **Помідори сезонні грунтові** | **кг** | **178** | Зовнішній вигляд та консистенція: плоди свіжі, цілі, здорові, щільні, неперестиглі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, з плодоніжкою чи без неї, без механічних пошкоджень та сонячних опіків. Смак і запах: природний, властивий даному ботанічному сорту, без стороннього затхлого чи гнилісного запаху, без присмаку. М’якуш плоду щільний, з недорозвиненим водянистим насінням. Розмір плоду в поперечному діаметрі 5-8 см. Колір: в залежності від ботанічного сорту червоний різних відтінків. Повинні відповідати ДСТУ 3246-95 Томати свіжі. Технічні умови |
| 17 | **Помідори парникові** | **кг** | **360** | Плоди свіжі, цілі, чисті, здорові, щільні, неперестиглі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, з плодоніжкою, чи без неї, без механічних пошкоджень і сонячних опіків. Розмір плодів в діаметрі від 5 до 8 см . |
| 18 | **Перец солодкий сезонний** | **кг** | **40** | Зовнішній вигляд: плоди свіжі, зрілі, чисті, цілі, здорові, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, з плодоніжкою; смак: солодкий з легкою гостротою; розмір плодів довжиною (довжина без плодоніжки) не менше 6 см для сортів подовженої форми, не менше 4 см (найбільший поперечний діаметр) сортів округлої форми; без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ознак гнилі, без хвороб, механічних пошкоджень та пошкоджень шкідниками, з властивим для сорту запахом. Плоди повинні бути упаковані в ящики або спеціальні контейнери. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою, без сторонніх запахів. Без ГМО. Повинен відповідати ДСТУ 2659-94 Перець солодкий  |
| 19 | **Часник** | **кг** | **2** | Зовнішній вигляд: цибулина стигла, тверда, здорова, чиста, ціла, не проросла, без пошкоджень сільськогосдодарськими шкідниками, зверху цибулина вкрита лусками білого, жовтуватого або фіолетового кольору. Зовнішній бік кожного зубчика опуклий, широкий, внутрішній - увігнутий, вузький, внаслідок чого зубчик у перерізі набуває трикутної форми. До формі і кольору типова для ботанічного сорту, з обрізаною сухою стрілкою висотою не більше 20 мм; - смак і запах: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Без ГМО. |
| 20 | **Редиска свіжа** | **кг** | **200** | Коренеплоди, які мають діаметр від 2,5 см і покриті тонкою шкірою, забарвлені в червоний, рожевий або біло – рожевий колір, неушкоджені, без пустоти всередині, без гнилі.Оцінка якості – відповідно до діючих на території України ДСТУ, ТУ або інших нормативним документам. |
| 21 | **Петрушка** | **кг** | **3** | Зелень овочева свіжа, зелена, вирощена в природніх умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Рослини мають бути зрілими, свіжими, здоровими, чистими. Стебло порожнисте, розгалужене, листя притаманне біологічному виду, зелене, гладке з приємним ароматом, без сторонніх запахів і присмаків. Упаковка – поліетиленовий пакет. Без ГМО. Оцінка якості – відповідно до діючих на території України ДСТУ, ТУ або інших нормативним документам. |
| 22 | **Цибуля зелена** | **кг** | **70** | Зелень овочева свіжа, зелена, вирощена в природніх умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Рослини мають бути зрілими, свіжими, здоровими, чистими. Стебло порожнисте, розгалужене, листя притаманне біологічному виду, зелене, гладке з приємним ароматом, без сторонніх запахів і присмаків. Упаковка – поліетиленовий пакет. Без ГМО. Оцінка якості – відповідно до діючих на території України ДСТУ, ТУ або інших нормативним документам. |
| 23 | **Кріп** | **кг** | **15** | Зелень овочева свіжа, зелена, вирощена в природніх умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Рослини мають бути зрілими, свіжими, здоровими, чистими. Стебло порожнисте, розгалужене, листя притаманне біологічному виду, зелене, гладке з приємним ароматом, без сторонніх запахів і присмаків. Упаковка – поліетиленовий пакет. Без ГМО. Оцінка якості – відповідно до діючих на території України ДСТУ, ТУ або інших нормативним документам. |
| 24 | **Листя салату** | **кг** | **53** | Зелень овочева свіжа, зелена, вирощена в природніх умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Рослини мають бути зрілими, свіжими, здоровими, чистими. Стебло порожнисте, розгалужене, листя притаманне біологічному виду, зелене, гладке з приємним ароматом, без сторонніх запахів і присмаків. Упаковка – поліетиленовий пакет. Без ГМО. Оцінка якості – відповідно до діючих на території України ДСТУ, ТУ або інших нормативним документам. |

*У разі якщо у тендерній документації міститься посилання на конкретну торговельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника- читати "або еквівалент".*

**ІІІ. ТЕХНІЧНІ ТА ІНШІ ВИМОГИ ДО ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ:**

**1. Дотримання санітарного законодавства:**

- Товар має відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року № 771/97-ВР (зі змінами), нормативно-технологічній документації, встановленим санітарно-гігієнічним нормам, нормам стандартизації і сертифікації.

**2. Відповідність продукції:**

- Всі продукти харчування повинні бути без хімікатів, стороннього запаху та смаку, без цвілі, плісняви, гнилі. Строк придатності на момент поставки не повинен перевищувати 80% від загального строку придатності. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).

**3. Пакування:**

- Товар поставляється в споживчій (транспортній) тарі, що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність товару, його товарний вигляд, забезпечує збереження його споживчих властивостей, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання.

**4. Супровідна документація до товару:**

-Кожна партія товару поставляється з документами, що підтверджують їх якість та безпеку (посвідчення / декларація виробника про якість, санітарно-гігієнічні висновки тощо).

**5. Вимоги до транспортування:**

-Доставка (перевезення) та розвантаження товару здійснюється силами та за рахунок Учасника (Постачальника).

- Транспортні засоби, якими перевозиться товар повинні бути чисті та продезінфіковані. 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

**6. Інші вимоги:**

- Учасник (Постачальник) постачає Замовнику товар поступово, дрібними партіями у період дії договору відповідно до наданих заявок, і розвозиться за адресою закладу.

-Товар, що надійшов розпакованим, або у неналежній упаковці (тарі), без належного маркування, документів, що засвідчують якість та безпеку, не має належного товарного вигляду, без зазначення строку придатності або зі строком придатності, що минув, прийманню не підлягає.

-У разі виникнення сумнівів/суперечки щодо якості поставленого Товару проводиться його незалежна експертиза в уповноважених на це установах чи організаціях. Оплата вартості експертизи Товару сплачується Постачальником

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

- скан-копію декларації відповідності або посвідчення про якість виробника, або сертифікат якості, виданого на запропонований товар, у якому повинно бути вказано інформацію про найменування товару та інша інформація

- лист згоду із технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником у Додатку №2 до тендерної документації

**8.** Додатково у складі тендерної пропозиції:

- Учасник письмово гарантує, що технічні і якісні характеристики товарів, які наведені в переліку, передбачають застосування заходів із захисту довкілля

- Учасник письмово гарантує зменшення цін на товар у випадку відповідного зменшення ринкових цін