**Додаток 2**

**до тендерної документації**

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Найменування товару | Од.вим. | Кількість | Пакування | Технічні та якісні вимоги |
| 1 | ядра волоських горіхів  | кг | 40 | Сітка | Очищені ядра горіхів, свіжі, нормально розвинені, вітчизняного виробництва, цілі, чисті, без ознак пошкодження шкідниками. Здорові. Без зайвої зовнішньої вологості, без стороннього запаху та присмаку |
| 2 | капуста білокачанна | кг | 875 | Сітка | Капуста свіжа середньостигла. Якість – згідно з ДСТУ 7037:2009.Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.Головки повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків. Без ГМО. |
| 3 | морква столова | кг | 1970 | Сітка | ДСТУ 7035:2009 або еквівалент. Морква свіжа - коренеплоди свіжі, цілі, чисті, не зів’ялі, не тріснуті, без пошкоджень, не уражені хворобами, без зайвої зовнішньої вологи, типові для ботанічного сортотипу. Розмір коренеплоду за поперечним діаметром 4-6 см. За довжиною не менше 10 см. |
| 4 | буряк столовий | кг | 1090 | Сітка | ДСТУ 7033:2009 або еквівалент. Буряк столовий свіжий - коренеплоди свіжі, цілі, чисті, не зів’ялі, не тріснуті, без пошкоджень, не уражені хворобами, без зайвої зовнішньої вологи, типові для ботанічного першого сорту за формою і забарвленням. М’якуш соковитий, темно-червоний різних відтінків залежно від особливостей ботанічного сорту. В поперечному діаметрі коренеплід від 8 до 14 см. Розмір коренеплоду за довжиною, для видовженої форми 10-12 см. |
| 5 | корінь селери | кг | 108 | Сітка |  Зовнішній вигляд: коренеплоди селери повинні бути свіжими, цілими, без ушкоджень, не зіпсуті, типової форми та забарвлення, м’якоть усередині біла та тверда. Запах та смак властивий даному виду продукції, без стороннього запаху та смаку. Коренеплоди зів’ялі, гнилі, запарені та підморожені не допускаються. Кількість пестицидів та нітратів не повинна перевищувати допустимих рівнів для даного виду продукції. |
| 6 | цибуля ріпчаста  | кг | 670 | Сітка | ДСТУ 3234-95 або еквівалент. Цибуля ріпчаста свіжа - визрілі, здорові, свіжі, чисті, цілі, однорідні за формою і забарвленням, без загнилих, запарених, підморожених, пошкоджених шкідниками. Цибулини мають бути щільно та добре вкриті покривними лусками та висушеною шийкою (верхня звужена частина цибулини). Діаметр овальної форми цибулини не менш ніж 5 см., решта форм – 6 см. Сітки по 20 кг |
| 7 | капуста червоноголова | кг | 110 | Сітка | ДСТУ 4154:2003 або еквівалент. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Маса зачищеної головки не менше 1 кг.  |
| 8 | гарбуз | кг | 103,5 | Сітка | Товар має бути розфасований та упакований такими способами, які забезпечують збереження споживчих властивостей і безпечність продуктів під час зберігання, транспортування та реалізації |
| 9 | лимон | кг | 205 | Сітка | Цитрусові мають бути: свіжі, чисті, не в`ялі, достатньо зрілі, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Без перевищення вмісту хімічних речовин. Без ГМО. |
| 10 | мандарини | кг | 2120 | Сітка | М'якоть плодів солодка, соковита. Вирощені в природних умовах без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ГМО. Зовнішній вигляд: плоди свіжі, цілі, чисті, без плям, здорові, не зів'ялі, без гнилі, стиглі, без пошкоджень хворобами і сільськогосподарськими шкідниками, без зайвої вологості, типовою для даного сорту форми і забарвлення. |
| 11 | банани | кг | 2600 | Сітка  | Мають бути свіжі без гнилі, без надривів шкіри, глибоких порізів, тріщин, що зачіпляють м`якоть. Без ГМО. |
| 12 | кріп свіжий | кг | 140 | В паперовій тарі | Товар має бути розфасований та упакований такими способами, які забезпечують збереження споживчих властивостей і безпечність продуктів під час зберігання, транспортування та реалізації |
| 13 | петрушка свіжа | кг | 118 | В паперовій тарі | Товар має бути розфасований та упакований такими способами, які забезпечують збереження споживчих властивостей і безпечність продуктів під час зберігання, транспортування та реалізації |
| 14 | капуста рання  |  | 1670 | Сітка | Першого ґатунку, з щільною головкою, свіжа, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. Повинна відповідати ДСТУ 7037:2009 Капуста білоголова свіжа Технічні умови. Товар повинен бути упакований у сітки. |
| 15 | огірки свіжі |  | 1010 | Сітка | Плоди повинні бути цілі, свіжі, здорові, чисті, без механічних пошкоджень, без гнилі, дозрілі, не в'ялі, не уражені шкідниками. Товар має бути розфасований та упакований такими способами, які забезпечують збереження споживчих властивостей і безпечність продуктів під час зберігання, транспортування та реалізації |
| 16  | помідори свіжі | кг | 1140 | Сітка | Плоди повинні бути цілі, свіжі, здорові, чисті, без механічних пошкоджень, без гнилі, дозрілі, не в'ялі, не уражені шкідниками. Товар має бути розфасований та упакований такими способами, які забезпечують збереження споживчих властивостей і безпечність продуктів під час зберігання, транспортування та реалізації |
|  |  |  |  |  |  |
| 17 | груші | кг | 1000 | Сітка | Плоди кожного сорту повинні бути розвиненими, цілими, чистими, здоровими, без зайвої зовнішньої вологи, без стороннього запаху та присмаку. Розмір плодів у найбільшому поперечному діаметрі не менше 50 мм. Допускаються плоди неоднорідні за ступеню зрілості, але не зелені та не перезрілі. Степінь зрілості при заготівлі повинна бути такою, щоб плоди могли витримувати транспортування, а в місцях призначення мати зовнішній вигляд та смак відповідний споживчій зрілості. |
| 18  | перець болгарський | кг | 215 | Сітка | Плоди повинні бути цілі, свіжі, здорові, чисті, без механічних пошкоджень, без гнилі, дозрілі, не в'ялі, не уражені шкідниками. Товар має бути розфасований та упакований такими способами, які забезпечують збереження споживчих властивостей і безпечність продуктів під час зберігання, транспортування та реалізації |
| 19 | салат | кг | 300 | В паперовій тарі  | Товар має бути розфасований та упакований такими способами, які забезпечують збереження споживчих властивостей і безпечність продуктів під час зберігання, транспортування та реалізації |
| 20 | часник | кг | 12 | Сітка | Товар має бути розфасований та упакований такими способами, які забезпечують збереження споживчих властивостей і безпечність продуктів під час зберігання, транспортування та реалізації |
| 21 | яблука | кг | 2800 | Сітка | Яблука – достатньої зрілості без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідно до сорту, без плям. Діаметр плоду не менше 7 см. Без ГМО. Відповідність вимогам ДСТУ |
| 22 | цибуля зелена  | кг | 118 | В паперовійтарі | Цибуля зелена (перо) має постачатись свіжою, без гнилі, не пожовкла, не пошкоджена, не прим’ята, без землі, має свіже, чисте зелене листя завдовжки не менше 20 см. |

Учасник у складі своєї тендерної пропозиції повинен надати ЛИСТ ПОГОДЖЕННЯ (ГАРАНТІЙНИЙ ЛИСТ) (з вихідним номером та датою) з наступними основними технічними і якісними характеристиками предмету закупівлі:

1. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно-правовими актами України, ТУ та/ або ДСТУ (Наказ МОН України та МОЗ України від 15.08.2006 року №620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», затверджені Наказом МОЗ України від 01.08.2013 року № 678, Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року №771/97-ВР (зі змінами)).

2. Товар при поставці повинен супроводжуватись декларацією виробника (якісними посвідченнями), видатковою накладною, мати відповідне маркування.

3. Товар повинен передаватися у заклад освіти без пошкоджень зі збереженням його якості під час транспортування.

4. Строк придатності продуктів харчування на момент поставки має становить не менш 90% від загального.

4. Товар поставляється дрібними партіями на підставі заявок Замовника. Товар поставляється окремими партіями протягом загального строку поставки **(протягом 2024 року)** (крім святкових і державних вихідних, днів карантину, інших неробочих днів, затверджених в установленому порядку) . Учасник поставляє продукцію Замовнику з визначеною періодичністю та за попереднім узгодженням відповідно до умов договору, за заявками з зазначенням асортименту та кількості товару.

5. Постачальник при поставці зобов’язаний буде надати Замовнику оригінал товарно-транспортної накладної та супровідні документи, що повинні супроводжувати Товар відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

6. Транспортування товару у заклад освіти здійснюється автотранспортом відповідно до Правил перевезення вантажів автомобільним транспортом в Україні. Постачання продукції повинно здійснюватися спеціальним автотранспортом (ізотермічний фургон або фургон, обладнаний холодильною камерою ).

Постачальник повинен під час постачання продуктів дотримуватись вимог щодо умов транспортування (ст.44 «Гігієнічні вимоги до транспортних засобів» ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»).

7. Водій цього транспорту, а також особи, що супроводжують Товар у дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом.

Поставка буде вважатися виконаною після підписання товарно-транспортної накладної, видаткової накладної та фактичного отримання Замовником Товару належної якості та кількості.

8. Пакування: товар повинний бути розфасований та упакований таким способом, який дозволяє забезпечити його збереження під час транспортування та зберігання, і відповідати усім вимогам, щодо пакування даного виду продукту. Кожна партія товару повинна бути окремо розфасована відповідно до заявки Замовника та мати супроводжувальні документи, що підтверджують якість товару (копія посвідчення про якість або декларація виробника) із зазначенням строку придатності, умов збереження і температурного режиму.

9. Маркування продукту здійснюється державною мовою відповідно до Закону України «Про інформацію споживачів щодо харчових продуктів», №2639-VIII, введений в дію 06 серпня 2019 року. Кожна одиниця упаковки забезпечується відповідним маркувальним ярликом: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці.

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

11. Замовник має право зробити вибіркове лабораторне дослідження товару, який був поставлений за договором, на якість та відповідність санітарно-гігієнічним нормам.

Витрати Замовника на лабораторне дослідження в повному обсязі відшкодовує Постачальник.

12. 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.

13. Учасник повинен орієнтуватись на середньоринкові ціни на даний товар на момент подання тендерної пропозиції. Необґрунтоване заниження цін буде розцінено як поставка неякісного товару. Пропозиція учасника з необґрунтованим заниженням цін буде відхилена. Ціна за одиницю товару, що надана в складі тендерної пропозиції не повинна перевищувати середньостатистичну вартість товару встановлену Державним Комітетом статистики.

14. Учасник гарантує зменшення ціни на товар у випадку відповідного зменшення ринкових цін.