**ДОДАТОК  2**

*до тендерної документації*

**Технічна специфікація на закупівлю товару**

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

**Буряк (Код ДК 021-2015: 03221111-7 - Буряк), Морква (Код ДК 021-2015: 03221112-4 - Морква), Капуста (Код ДК 021-2015: 03221410-3 - Капуста качанна), Цибуля (Код ДК 021-2015: 03221113-1 - Цибуля), Часник (Код ДК 021-2015: 03221110-0 - Коренеплідні овочі), Яблуко (Код ДК 021-2015: 03222321-9 - Яблука), Банани (Код ДК 021-2015: 03222111-4 - Банани), Апельсини (Код ДК 021-2015: 03222220-1 - Апельсини), Волоський горіх лущений (Код ДК 021-2015: 03222100-4 - Тропічні фрукти і горіхи)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **п/п** | **Найменування товару** | **Кількість** | **Характеристика товару** |
| **1** | **Буряк** | **3000кг.** | Буряк столовий (червоний) – має бути свіжим, не кормових сортів. Буряк має бути вирощений в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Коренеплоди мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими. Типові для ботанічного сорту за формою і забарвленням, з довжиною залишених черешків не більше ніж 2 см, або обрізаних врівень з плечиками коренеплоду. Допустимі коренеплоди з надламаними корінцями, з відхиленнями за формою, але не потворні. М’якуш соковитий, темно-червоний різних відтінків залежно від особливостей ботанічного сорту. Розмір коренеплодів – за найбільшим поперечним діаметром 8-10 см, за довжиною (для видовжених форм) 10-12 см. Товар не повинен містити генетично модифікованих організмів (ГМО).  Повинен відповідати ДСТУ 7033:2009 «Буряк столовий свіжий. Технічні умови». |
| **2** | **Морква** | **3000кг.** | Морква столова – має бути свіжою, не кормових сортів. Морква має бути вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Коренеплоди мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими. Типові для ботанічного сорту за формою і забарвленням, з довжиною залишених черешків не більше 2 см, або обрізаних врівень з плечиками коренеплоду.  Не допускаються запарені, підмерзлі, лопнуті, в’ялі, з відкритою серцевиною коренеплоди. Розмір коренеплодів в діаметрі 3-5 см, довжина 13-15 см.  Товар не повинен містити генетично модифікованих організмів (ГМО). Повинна відповідати ДСТУ 7035:2009 «Морква свіжа. Технічні умови». |
| **3** | **Капуста** | **5500кг.** | Капуста білокачанна - Першого ґатунку, з щільною головкою, повинні бути свіжі, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, головки повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених листків.  Пакування – сітка полімерна. Товар не повинен містити генетично модифікованих організмів (ГМО).  Повинна відповідати ДСТУ 7037:2009 «Капуста білоголова свіжа. Технічні умови». |
| **4** | **Цибуля** | **1800кг.** | Цибуля ріпчаста – Цибуля має бути свіжою, не кормових сортів. Цибуля має бути вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Цибулини мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими, вагою не менше 70 гр., цілі, не тріснуті. Розмір цибулин за найбільшим поперечним діаметром не менше 5-6 см. Типові для ботанічного сорту за формою і забарвленням. Не допускаються запарені, підмерзлі цибулини. Смак і запах – відповідає даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Пакування – сітка полімерна. Повинен відповідати ДСТУ 3234-95 «Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови». |
| **5** | **Часник** | **100кг.** | Головки свіжі, зрілі, здорові, чисті, сухі, не пророслі, з сухим зовнішнім лушпинням, цілі з підсушеними шийками. Не ушкоджені сільськогосподарськими шкідниками, без механічних пошкоджень, уражених хворобами, без зайвої вологості, без загнивання, вирощені в природних умовах без перевищеного вмісту хімічних речовин. Середнього або великого розміру, відповідно до діючих стандартів.  продукції - капронова сітка, яка забезпечує її збереження під час транспортування та вантажно-розвантажувальних робіт. Товар не повинен містити генетично модифікованих організмів (ГМО). Повинен відповідати ДСТУ 3233-95 «Часник свіжий. Технічні умови» |
| **6** | **Яблуко** | **4100кг.** | Яблука свіжі повинні бути – вітчизняного виробника. Колір відповідно до сорту, без сторонніх запахів, присмаків, достиглі, солодкі, без пошкоджень шкідниками і захворювань. Діаметр плоду не менше 7 см. Повинні відповідати ДСТУ 8133:2015 «Яблука свіжі середніх та пізніх термінів достигання». Товар не повинен містити генетично модифікованих організмів (ГМО). |
| **7** | **Банани** | **1850кг.** | Банани - повинні бути свіжі, без ознак гнилі, десертні стиглі, клас екстра або 1-й, повинні бути жовтого кольору з незначними залишками зелені на кінцях, без механічних пошкоджень, без сторонніх присмаків та запахів, без зайвої кількості вологи. М'якоть щільна, шкірка легко від неї відділяється. Довжина середня. Товар не повинен містити генетично модифікованих організмів (ГМО). |
| **8** | **Апельсини** | **500кг.** | Апельсини - цитрусові мають бути: свіжі, чисті, не в`ялі, достатньо зрілі, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Без перевищення вмісту хімічних речовин. Колір: чітко виражений (помаранчевий, жовтий), властивий кольору плодів. Смак: чистий без стороннього присмаку. Товар не повинен містити генетично модифікованих організмів (ГМО). |
| **9** | **Волоський горіх лущений** | **200кг.** | Очищені ядра горіхів, свіжі, здорові, нормально розвинені, вітчизняного виробництва, цілі, чисті, достатньої зрілості, без ознак гнилі, без ознак пошкодження шкідниками. Без зайвої зовнішньої вологості, без стороннього запаху та присмаку.  Смак і запах властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і смаку. Товар не повинен містити генетично модифікованих організмів (ГМО).Повинні відповідати ДСТУ 8900:2019 «Горіхи волоські. Технічні умови» |

**Технічні характеристики предмету закупівлі повинні 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 якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР (зі змінами), наказу МОЗ, МОН «Про затвердження порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах» від 01.06.2005 № 242/329; постанови КМУ «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» від 21.03.2021. № 305; Санітарних правил для підприємств громадського харчування (СанПин 42-123-5777-91).

Відносини між Замовником та учасником регулюються наступними нормативно правовими актами: Законом України від 25.12.2015 № 922-VІІІ «Про публічні закупівлі»; Постановою Кабінету Міністрів України від 12.10.2022 № 1178 «Про затвердження особливостей здійснення публічних закупівель товарів, робіт і послуг для замовників, передбачених Законом України “ Про публічні закупівлі ”, на період дії правового режиму воєнного стану в Україні та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування». Наказом від 01.10.2012 № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)»; Наказом від 24.04.2020 № 784 «Про затвердження Правил застосування спрощеного підходу до розроблення, запровадження та використання постійно діючих процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР)»; Іншим законодавством та нормативно правовими актами.

**Вимоги до постачання продуктів харчування:**

Під час перевезення Товару постачальники і виробники зобов’язані дотримувати умов транспортування згідно ст. 44 «Гігієнічні вимоги до транспортних засобів» Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

* Доставка до місця призначення, навантаження та розвантаження Товару здійснюється Постачальником за його власний рахунок та його транспортом, який відповідно обладнаний для перевезення даної продукції.
* Кожна транспортна партія повинна супроводжуватись посвідченням про якість або декларацією виробника, яку видають оператори ринку, що здійснюють виробництво продукції.
* 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», ДСТУ чи ТУ згідно якого зроблений продукт. На маркуванні повинно бути чітко зазначено позначення, що ідентифікує партію, до якої належить такий харчовий продукт.
* Товар, що буде постачатись за договором, не повинен мати дефектів товарного вигляду, повинен бути упакований Учасником таким чином, щоб виключати псування або нищення його на період поставки, мати термін придатності на момент поставки не менше 90% від терміну, визначеного виробником для даного виду товару та за умови його збереження відповідно до встановлених норм і правил зберігання.
* Разом з кожною партією товару повинна надаватися супровідна первинна документація (накладна, сертифікат відповідності чи якісне посвідчення, чи інший документ, що підтверджує їх походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів, санітарно-гігієнічним вимогам). Такий документ повинен бути діючим з урахуванням терміну реалізації товару.
* Якщо поставлений товар не буде відповідати своїм якісним характеристикам, постачальник повинен замінити товар своїми силами і за свій рахунок протягом одного дня.
* Тара повинна забезпечувати повну цілісність товару при транспортуванні. Вартість тари (упаковки) включено в загальну вартість товару. Тара (упаковка) – незворотна.
* Водій автотранспорту, а також особи, що супроводжують продукти, повинні мати особисті медичні книжки.

**Місце та строк поставки:**  Заклади освіти згідно переліку (Додаток №4 до тендерної документації)

**Графік та обсяг кожної поставки:** Продукція поставляється 2-3 рази в тиждень (в робочі дні) згідно заявок Замовника. Заявки подаються Замовником в телефонному режимі, в письмовій формі або електронною поштою на електронну адресу.

***\*****всі посилання на торговельну марку, фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника слід читати як* ***«або еквівалент»****.*

**З умовами технічної специфікації ознайомлені, з вимогами погоджуємось**

**"\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ року \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[Підпис] [прізвище, ініціали, посада уповноваженої особи учасника]

М.П. (у разі наявності печатки)