**ДОДАТОК  2**

*до тендерної документації*

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Предмет закупівлі*** | ***Одиниці виміру*** | ***Очікувана кількість*** | **Технічні вимоги** |
| **Капуста білокачанна свіжа** | кг | 1000 | Зовнішній вигляд: голови свіжі, чисті, цілі, добре сформовані, непроросла, характерна для ботанічного сорту форма та окрас, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Характерна даному ботанічному сорту запах та смак. Щільність головки: тугі чи менше тугі, але не дряблі.  Довжина кочериги не більше 3см. Необхідно, щоб головка була зачищена до щільно прилеглих їх зелених та білих листків. Маса головки пізньої капусти – не менше 0,8кг.  Капуста пакується у мішки (сітчасті та полімерні) вагою 20-25кг. На кожній одиниці пакування етикетка з вказівкою: найменування продукції; найменування відправника; маси нетто (кг); номеру бригади або пакувальника; позначення справжнього стандарту. |
| **Буряк** | кг | 1000 | Коренеплоди свіжі, цілі, чисті, здорові, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками, без зайвої зовнішньої вологи, властиві для ботанічного сорту форми та окрас.  М'якоть соковита, темно червона без різних відтінків в залежності від особливості ботанічного сорту. Розмір коренеплоду по найбільшому поперечному діаметру 5,0-14,0см, не допускаються плоди з механічними пошкодженням на глибину більше 0,3см, Зав’ялі, зі зморшками, загнивші, запарені, підморожені – не допускаються. Наявність землі, прилиплої до коренеплодів 1,0%.  Коренеплоди упаковані у мішки (полімерні, сітчасті) вагою не більше 20-25кг.  На кожну пакувальну одиницю з буряком супроводжують етикеткою: найменування продукції, найменування відправника, маси нетто (кг), дати упаковки, номеру бригади або пакувальника, позначення справжнього стандарту. |
| **Морква** | кг | 1000 | Зовнішній вигляд: коренеплоди свіжі, чисті, незів’ялі, не тріснуті, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками, без зайвої зовнішньої вологи, характерним для ботанічного сорту форми та окраса,з довжиною залишився бадилля не більше 2,0см, або без нього, без пошкодження плечиков корнеплодів. Допускаються з відхиленням по формі, але не потворні. В партії стандартної моркви допускається до 10% корнеплодів з відхиленням до установлених розмірів на 0,5 см. Розмір коренеплоду по найбільшому поперечному діаметру від 2,5 до 6,0см.  Морква пакується у мішки (сітчасті, полімерні). На кожній одиниці пакування етикетка з вказівкою: найменування продукції; найменування відправника; маси нетто (кг); дати упаковки; номеру бригади або пакувальника; позначення справжнього стандарту. |
| **Цибуля ріпчаста** | кг | 1100 | Зовнішній вигляд: стандартні цибулини повинні бути зрілими, сухими, здоровими, не забруднені. Форма та окрас характерний ботанічному сорту, верхні луски добре висушені, довжина висушеної шейки від 2до 5см.Розмір по найбільшому поперечному діаметру цибулі вищого сорту овальної форми - не менше 5см, решта -6см.Цибуля 1 сорту- розмір для овальних форм 4 см,для решти 5 см. Запах та смак притаманні цьому ботанічному сорту, без сторонніх запахів та смаку .  Цибуля пакується у мішки (сітчасті) вагою 20-25кг. На кожній одиниці пакування етикетка з вказівкою: найменування продукції і товарного сорту; найменування відправника; маси нетто (кг); дати упаковки; номеру бригади або пакувальника; позначення справжнього стандарту. |
| **Кріп свіжий** | кг | 30 | Кріп повинен бути пружним «м’ясистим» , соковитим ,листя темно-зеленого кольору, без при знаків в'янення та жовтизни. Зберігається кріп 1-2 суток в холодильнику при + 6 С. |
| **Петрушка свіжа** | кг | 30 | Зелень петрушки повинна бути свіжа, молода, без грубих пожовтілих листків, не забруднених землею. Зелень петрушки можна зберігати не більш 1-2 діб, в холодильнику при + 6 С. Мілко нарізану зелень петрушку додають майже у всі перші та другі страви, крім круп’яних та молочних. |
| **Яблука** | кг | 6000 | Не в'ялі. Без пошкоджень шкідниками, хворобами і т.д. Без фізичних пошкоджень. Плоди однакові за формою. Однакові за забарвленням. за розміром від 6см до 8 см. Запах: Без стороннього запаху. Яблучний, притаманний ботанічному сорту Якість товару повинна відповідати ДСТУ 7075: 2009. |

**Вимоги щодо предмету закупівлі (товару):**

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно правовими актами України, ТУ та ДСТУ, Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року № 771/97-ВР (зі змінами)).

Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 70% від терміну зберігання, який встановлений підприємством-виробником.

**Товар при поставці повинен супроводжуватись декларацією виробника (якісними посвідченнями або іншими документами про якість), видатковою накладною, мати відповідне пакування та маркування відповідно до статті 6 Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».**

Товар повинен передаватися у заклад освіти в неушкодженій упаковці, яка забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування.

Копії документів мають бути чітко вираженими та такими, що читаються, засвідчені печаткою Учасника (за наявності), підписом уповноваженої особи.

Відбір продукції на лабораторні дослідження проводиться за рахунок Учасника.

Учасник гарантує якість товару, що постачається Замовнику за договором про закупівлю (гарантія якості діє протягом встановленого строку, при умові дотримання Замовником умов зберігання, та зазначається на упаковці товару).

Надана продукція повинна відповідати по якості діючим стандартам. Якщо в місцях заготівель і відвантаження партія продукції, з урахуванням допусків, не відповідає вимогам стандартів, то вона не підлягає відвантаженню.

**В заклади освіти забороняється завозити недоброякісний товар або товар з терміном придатності, що минув. На недоброякісний товар складається акт і він повертається Учаснику.**

Транспортування товару в заклади освіти здійснюється автотранспортом відповідно до Правил перевезення вантажів автомобільним транспортом в Україні. Постачання продукції повинно здійснюватися спеціальним автотранспортом із маркуванням «Продукти». Кузови машин всередині мають бути покриті цинковим залізом, листовим алюмінієм або іншим матеріалом, дозволеним МОЗ України для контактування з продуктами харчування. Кожен транспортний засіб повинен мати довідку про санітарну обробку.

Водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі і виконують вантажні-розвантажувальні роботи повинні мати медичну книжку з результатами проходження обов’язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халат, рукавиці тощо).

**Учасники процедури закупівлі повинні надати** *(завантажити в електронну систему закупівель)* **в складі тендерної пропозиції:**

|  |
| --- |
| * Сертифікат на систему управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT)\*, виданий органом із сертифікації, акредитованого НААУ на ім’я Учасника та/або Сертифікат на систему управління якістю ДСТУ ISO 9001:2018 (ISO 9001:2015, IDT)\*, виданий органом із сертифікації, акредитованого НААУ на ім’я Учасника. |
| * Сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2019 (ДСТУ ISO 22000:2018, IDT)\* виданий органом із сертифікації, акредитованого НААУ на ім’я Учасника. |
| * Свідоцтво про навчання аудитора за темою: «Проведення внутрішніх аудитів систем управління безпечністю харчових продуктів (ДСТУ ISO 22000:2019, ISO 22000:2018) відповідно до вимог ДСТУ ISO 19011:2019 «Настанови щодо здійснення аудитів систем управління». |
| * Сертифікат на систему екологічного управління якістю ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015, IDT)\*, виданий органом із сертифікації, акредитованого НААУ на ім’я Учасника. |
| * Сертифікат на систему управління щодо протидії корупції ДСТУ ISO 37001:2018 (ISO 37001:2016, IDT)\*, виданий на ім’я Учасника. |
|  |

**Постачальник самостійно проводить розвантажувальні роботи в заклади освіти (комори).**

**Якщо будь-який із документів не може бути наданий з причин його втрати чинності або зміни форми, назви тощо, Учасник надає інший рівнозначний документ або письмове пояснення.**