**ДОДАТОК 2**

*до тендерної документації*

**1. ТЕХНІЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА (СПЕЦИФІКАЦІЯ)**

**Таблиця 1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Овочі фрукти та горіхи, *код 03220000-9– «Овочі, фрукти та горіхи» за ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник»* | Одиниця виміру | Кількість |
| 1 | Апельсин свіжі, чисті, без уражень та пошкоджень | кг | 800 |
| 2 | Банансвіжі, чисті, без уражень та пошкоджень | кг | 1200 |
| 3 | Гарбузсвіжі, чисті, без уражень та пошкоджень | кг | 300 |
| 4 | Лимонсвіжі, чисті, без уражень та пошкоджень | кг | 120 |
| 5 | Сливасвіжі, чисті, без уражень та пошкоджень | кг | 400 |
| 6 | Яблука свіжі, чисті, без уражень та пошкоджень | кг | 2500 |
| 7 | Вишня свіжасвіжі, чисті, без уражень та пошкоджень | кг | 300 |
| 8 | Малина свіжасвіжі, чисті, без уражень та пошкоджень | кг | 50 |
| 9 | Мандаринисвіжі, чисті, без уражень та пошкоджень | кг | 600 |
| 10 | Полуниця свіжасвіжа, чиста, без уражень та пошкоджень | кг | 150 |
| 11 | Буряк столовийсвіжий, цілий, чистий, без уражень, правильної форми, діаметр коренеплоду 8 - 10 см. | кг | 2000 |
| 12 | Горіхі грецькіЗолотистого кольору, чисті, без уражень | кг | 20 |
| 13 | Кабачки свіжісвіжі, чисті, без уражень та пошкоджень | кг | 100 |
| 14 | Капуста червоноголоваІ ґатунку, свіжа, червоноголова, без ушкоджень та сухого листя, маса одного качана не менше ніж 1-2 кг | кг | 400 |
| 15 | Капуста білокачаннаІ ґатунку, свіжа, білокачанна, без ушкоджень та сухого листя, маса одного качана не менше ніж 1-2 кг | кг | 4800 |
| 16 | Капуста пекінськаІ ґатунку, свіжа, пекінська без ушкоджень та сухого листя, маса одного качана не менше ніж 1-2 кг | кг | 400 |
| 17 | Листя салатусвіжі, чисті, без уражень та пошкоджень | кг | 100 |
| 18 | МоркваІ ґатунку, коренеплоди без пошкоджень, чисті, без бокових корінців, довжина не менш ніж 10 – 12 см. | кг | 2800 |
| 19 | Огірки свіжісвіжі, чисті, без уражень та пошкоджень | кг | 800 |
| 20 | Перець солодкий свіжийсвіжі, чисті, без уражень та пошкоджень | кг | 450 |
| 21 | Помідори свіжісвіжі, чисті, без уражень та пошкоджень | кг | 1200 |
| 22 | Редис свіжий свіжий, цілий, чисті, правильної форми без уражень та пошкоджень діаметр коренеплоду 2-5 см. | кг | 150 |
| 23 | Цибуля ріпчастаріпчаста І ґатунку, свіжа, суха, без ушкоджень, діаметр цибулини не менше ніж 5 см. | кг | 2100 |
| 24 | Цвітна капустаголовки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. без ГМО. Товар повинен відповідати вимогам діючих державних стандартів. | кг | 200 |
| 25 | Часникголівка тверда, туга, чиста, ціла, суха, без паростків, діаметр голівки не менше ніж 25 мм. | кг | 30 |
| 26 | Стручкова квасолясвіжі, чисті, без уражень та пошкоджень | кг | 100 |
| 27 | Горох свіжозамороженийГорошок свіжозаморожений – повинен бути стиглий, цілий, чистий, без сторонніх домішок, фасований вагою не більше 2 кг у споживчу тару (пакети з термозварювальних матеріалів або інше), не містити ГМО з зазначення данної інформації на маркуванні. | кг | 200 |
| 28 | Горох свіжий колір та запах властиві нормальному насінню гороху, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів, без зараженості шкідниками. | кг | 150 |
| 29 | Баклажани свіжі, чисті, без уражень та пошкоджень | кг | 300 |

 **2. Вимоги до предмета закупівлі:**

Товар повинен відповідати вимогам якості та санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам, установленим для товару даного виду.

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, у тому числі згідно з Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Пакування товару повинно забезпечувати його збереження від пошкоджень, атмосферних опадів під час транспортування, зберігання та проведення вантажно-розвантажувальних послуг.

Постачання товару повинно здійснюватись транспортним засобом, призначеним та обладнаним для перевезення товару, що є предметом закупівлі.

Товар (партія товару) при поставці повинна супроводжуватися документом (ами), що засвідчує(ють) якість товару*: посвідчення про якість**та /або сертифікат якості тощо.*

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

Постачання товару буде здійснюватися окремими партіями згідно з заявкою / замовленням Замовника за адресою відповідно до Таблиці 2.

**3. МІСЦЕ ПОСТАВКИ ТОВАРУ**

**Таблиця 2**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Назва навчального закладу** | **Адреса** |
| 1 | Мамалигівський ліцей  | с. Мамалига вул. Головна, 42 |
| 2 | Драницький ліцей | с. Драниця, вул. Центральна, 147 А |
| 3 | Подвірненський ліцей | с. Подвірне, вул. Головна, 78 |
| 4 | Стальнівецька гімназія | с. Стальнівці, вул. Шкільна, 28 |
| 5 | Несвоянська філія Мамалигівського ліцею | с. Несвоя, вул. Центальна, 28 |
| 6 | Балківецька гімназія  | с. Балківці, вул. Кобилянської, 44-А |
| 7 | ЗДО №1 с. Мамалига  | с. Мамалига, вул. Пірогова, 3 |
| 8 | ЗДО №2 с. Кошуляни | с. Кошуляни, вул. Перемоги, 9 |
| 9 | ЗДО с. Драниця  | с. Драниця вул. Центральна, 147 |
| 10 | ЗДО «Колосочок» с. Подвірне | с. Подвірне, вул. Головна, 100 |
| 11 | ЗДО «Вербиченька» с. Балківці | с. Балківці, вул. Головна, 22-А |
| 12 | ЗДО с. Стальнівці | С. Стальнівці, вул. Шкільна, 22-А |
| 13 | ЗДО с. Несвоя | С. Несвоя, вул. Хотинська, 14 |
|  |  |

  **4. На підтвердження відповідності встановленим технічним вимогам Учасник у складі своєї тендерної пропозиції повинен надати:**

 - оригінал договору про надання державних ветеринарно-санітарних послуг (послуги по проведенню ветеринарно-санітарного контролю та нагляду) укладеного з учасником та скан-копії актів виконаних робіт за останні три місяці до дати оголошення процедури закупівлі;

- скан-копії оригіналів актів виконаних робіт на проведення дезінфекції та дератизації приміщень/будівлі/складу за останні три місяці до кінцевого строку подання пропозиції учасника;

 - учасник як оператор ринку, що здійснює діяльність пов’язану з обігом харчових продуктів повинен надати в складі тендерної пропозиції - скан-копію оригіналу Акту, складеного за результатами проведення заходу державного контролю стосовно додержання гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами, який має бути позитивним, та не більше дворічної давності.

 - Завірену Учасником, належним чином, копію угоди з акредитованими НААУ лабораторіями для дослідження якості харчових продуктів. Додатково Учасник надає сканований оригінал атестату про акредитацію лабораторії, при цьому даний атестат має свідчити про можливість проведення зазначеним органом відповідних досліджень. Документи повинні бути надані в повному обсязі.