**ДОДАТОК  2**

*до тендерної документації*

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

***ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ***

*(назва предмета закупівлі)*

|  |  |
| --- | --- |
| Назва предмета закупівлі | Продукти харчування – сезонні свіжі овочі  |
| Код ДК 021:2015 | Код за ДК 021:2015 – 03220000-9 «Овочі, фрукти та горіхи» (ДК 021:2015:03221230-7 «Перець овочевий»;03221240-0 «Помідори»;03221250-3 «Кабачки»;03221270-9 «Огірки»;03221200-8 Плодові овочі») |
| Кількість поставки товару  | Помідори – 823 кг.Огірки –500 кг.Перець солодкий (зелений) – 400 кг.Перець болгарський – 250 кг.Кабачки – 330 кг.Баклажани – 400 кг. |
| Місце поставки товару  | 36000, м. Полтава, вул. Монастирська, 9 а |
| Строк поставки товару  | До 31.12.2023 року включно |

**Вимоги замовника до предмета закупівлі:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування предмета закупівлі | Опис та характеристики Товару | Одиниця виміру | Кількість |
| 1 | Помідори  | Плоди томатів мають бути свіжими, цілими, чистими, здоровими, неперезрілими, щільними, без нетипової зовнішньої вологи, з плодоніжкою або без неї, без механічних пошкоджень і сонячних опіків. Допускаються на плодах томатів легкі натиски від тари. ДСТУ 3246-95 «Томати свіжі. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару. Не допускаються товар підморожений, із гниллю та сторонніми запахами. Без ГМО.**Наявність землі, прилиплої до овочів – не допускається.****Тара для упаковки –** ящики картонні, дерев’яні без сторонніх запахів, чисті та сухі. Тара повинна відповідати характеру товару і захищати його від пошкоджень під час доставки та вигрузки.**Сфера застосування:*** харчова, для приготування страв (їжі)

**Супровідна документація при постачанні:**Кожна партія товару має супроводжуватися документами, що підтверджують якість та безпечність продукції, їх походження, країна походження Товару. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова.Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 90%.**Маркування** - Державною мовою згідно з вимогою Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів». | кг | 823 |
|  | Огірки  | Огірки свіжі мають бути цілими, свіжими, здоровими, чистими, нормальної структури та форми, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою або без неї. Допускаються плоди з незначним пожовтінням вершини. Не допускаються гнилі та запарені продукти. ДСТУ 3247-95 «Огірки свіжі. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару. **Наявність землі, прилиплої до овочів – не допускається.****Тара для упаковки –** ящики картонні, дерев’яні без сторонніх запахів, чисті та сухі. Тара повинна відповідати характеру товару і захищати його від пошкоджень під час доставки та вигрузки.**Сфера застосування:*** харчова, для приготування страв (їжі)

**Супровідна документація при постачанні:**Документи що підтверджують якість та безпечність продукції, країна походження Товару. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова.Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 90%.**Маркування** - Державною мовою згідно з вимогою Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів». | кг | 500 |
|  | Перець солодкий (зелений)  | Перець солодкий свіжий. Плоди перцю солодкого мають бути свіжими, зрілими, цілими, чистими, не забрудненими, без механічних пошкоджень, не мороженими, з плодоніжкою, правильної типової форми, одинакові за розміром. ДСТУ 2659-94 «Перець солодкий свіжий, Технічні умови» або ТУ виробника певного виду. Плоди мають бути не пошкоджені. Не допускаються коренеплоди, що підморожені, із гниллю та сторонніми запахами. Без ГМО.**Наявність землі, прилиплої до овочів – не допускається.****Тара для упаковки –** ящики картонні, дерев’яні без сторонніх запахів, чисті та сухі. Тара повинна відповідати характеру товару і захищати його від пошкоджень під час доставки та вигрузки.**Сфера застосування:*** харчова, для приготування страв (їжі)

**Супровідна документація при постачанні:**Документи що підтверджують якість та безпечність продукції їх походження, країна походження Товару. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова.Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 90%.**Маркування** - Державною мовою згідно з вимогою Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів». | кг | 400 |
|  | Перець болгарський  | Перець болгарський свіжий. Плоди перцю солодкого мають бути свіжими, зрілими, цілими, чистими, не забрудненими, без механічних пошкоджень, не мороженими, з плодоніжкою, правильної типової форми, одинакові за розміром. ДСТУ 2659-94 «Перець солодкий свіжий, Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару. Плоди мають бути не пошкоджені. Не допускаються коренеплоди, що підморожені, із гниллю та сторонніми запахами. Без ГМО.**Наявність землі, прилиплої до овочів – не допускається.****Тара для упаковки –** ящики картонні, дерев’яні без сторонніх запахів, чисті та сухі. Тара повинна відповідати характеру товару і захищати його від пошкоджень під час доставки та вигрузки.**Сфера застосування:*** харчова, для приготування страв (їжі)

**Супровідна документація при постачанні:**Документи що підтверджують якість та безпечність продукції їх походження, країна походження Товару. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова.Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 90%.**Маркування** - Державною мовою згідно з вимогою Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів». | кг | 250 |
|  | Кабачки  | Плоди повинні були не пошкодженими, з плодоніжкою (вона може бути злегка пошкодженою), високоякісними (не допускається продукція з ознаками гниття і псування) чистими, свіжими на вигляд, без комах - шкідників та слідів від їх пошкоджень, з нормальною вологістю поверхні, без стороннього запаху і присмаку, орієнтовною вагою одного кабачка до 350,0 г. Крім того плоди мають бути твердими, без порожнин, без тріщин, відповідного ступеня стиглості, але без перестиглого насіння. ДСТУ 6016:2008 «Кабачки свіжі». Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару. **Наявність землі, прилиплої до овочів – не допускається.****Тара для упаковки** – ящики картонні, дерев’яні без сторонніх запахів, чисті та сухі. Тара повинна відповідати характеру товару і захищати його від пошкоджень під час доставки та вигрузки.**Сфера застосування:*** харчова, для приготування страв (їжі)

**Супровідна документація при постачанні:**Документи що підтверджують якість та безпечність продукції, їх походження, країна походження Товару. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова.Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 90%.**Маркування** - Державною мовою згідно з вимогою Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів». | кг | 330 |
|  | Баклажани  | Плоди мають бути не пошкодженими, з плодоніжкою (вона може бути злегка пошкодженою), високоякісними (не допускається продукція з ознаками гниття і псування), чистими, свіжими на вигляд, без комах - шкідників та слідів від їх пошкоджень. Крім того плоди мають бути твердими, без порожнин, без тріщин, стиглі. ДСТУ 2660 - 94 «Баклажани свіжі». Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару.Плоди повинні були не пошкодженими, з плодоніжкою (вона може бути злегка пошкодженою), високоякісними (не допускається продукція з ознаками гниття і псування) чистими, свіжими на вигляд, без комах - шкідників та слідів від їх пошкоджень, з нормальною вологістю поверхні, без стороннього запаху і присмаку. Крім того плоди мають бути твердими, без порожнин, без тріщин, відповідного ступеня стиглості, але без перестиглого насіння. **Наявність землі, прилиплої до овочів – не допускається.****Тара для упаковки** – ящики картонні, дерев’яні без сторонніх запахів, чисті та сухі. Тара повинна відповідати характеру товару і захищати його від пошкоджень під час доставки та вигрузки.**Сфера застосування:**• харчова, для приготування страв (їжі)Супровідна документація при постачанні:Документи що підтверджують якість та безпечність продукції, їх походження, країна походження Товару. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова.Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 90%.**Маркування** - Державною мовою згідно з вимогою Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів». | кг | 400 |

1. Товар, що є предметом даної закупівлі, повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам (ДСТУ), затвердженим у встановленому законодавством України 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), Законів України «Про дитяче харчування» від 14.09.2006 р. №142-16, спільних наказів МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 р. № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах», «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах» від 15.08.2006 р. №620/563.

2. Тара та упаковка повинні бути виготовлені з матеріалів дозволених для використання.

3. Ціни вказуються з урахуванням податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, транспортних витрат, навантажувально – розвантажувальних робіт.

4. Товар має постачатися з терміном придатності **не менше 90% загального терміну зберігання**.

5. Кожна партія товару має супроводжуватися документами, що підтверджують їх походження безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів, санітарно гігієнічним вимогам. Такий документ повинен бути діючим з урахуванням терміну реалізації товару.

6. Постачання товару відбувається партіями (згідно заявок Замовника) протягом 1 робочого дня з моменту замовлення, транспортом Постачальника та за його рахунок до **Полтавського спортивного ліцею Полтавської обласної ради за адресою м.Полтава, вул. Монастирська, 9а.**

7. Категорично забороняється постачання продуктів харчування, що містять генетично модифіковані організми.

8. Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час доставки. Упаковка має містити всю необхідну інформацію про товар, згідно вимог чинного законодавства: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага, нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про енергетичну цінність.

9. Якщо поставлений товар не буде відповідати своїм якісним характеристикам, постачальник повинен замінити товар своїми силами і за свій рахунок протягом 8 годин. Доставка, навантаження та розвантаження товару здійснюється за рахунок постачальника.  Завіз продукції повинен здійснюватись при наявності накладної.

10. У разі виявлення Замовником невідповідності запропонованого товару визначеним вимогам в технічному завданні, або запропонований товар не може використовуватись за призначенням, така пропозиція учасника за рішенням Замовника може відхилитись, як така що не відповідає вимогам Замовника визначеним в документації, зокрема в технічній частині предмета закупівлі.

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

12. Витрати Замовника на лабораторне дослідження в повному обсязі відшкодовує постачальник.

13. В разі виявлення неякісного товару постачальник зобов’язаний замінити цей товар на якісний товар протягом трьох календарних днів.