**Додаток № 2**

**до тендерної документації**

***на закупівлю товару за кодом***

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

**Інформація про технічні, якісні, кількісні та інші характеристики предмета закупівлі**

**Свіжі овочі та фрукти за кодом CPV ДК 021:2015:03220000-9 Овочі, фрукти та горіхи**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Найменування предмету закупівлі/товару** | **Одиниця виміру** | **Кількість** | **Технічні, якісні характеристики товару** |
| **Капуста**  **Качанна молода** | **кг** | **120** | Зовнішній вигляд: головки свіжі, цілі, з щільно прилягаючими зеленими або білими листками, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками, без ураження хворобами, не в'яла, не гнила. Маса зачищеної головки повинна бути не менше 0,8 кг |
| **Морква нового врожаю** | **кг** | **125** | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, не зів'ялі, не тріснуті, не пошкоджені шкідниками, без бадилля, без ознак загнивання у ділянці, без білого, твердого стержня по центрі овоча.  Допускаються коренеплоди з незначними відхиленнями за формою  За кольором:оранжево-червона |
| **Цибуля нового врожаю** | **кг** | **80** | На зовнішній вигляд цибулини свіжі, цілі, чисті, не пророщені, не тріснуті, без пошкоджень с/г шкідниками, не гнилі , не уражені хворобами, з сухими верхніми чешуйками, |
| **Буряк нового врожаю** | **кг** | **80** | Коренеплоди свіжі, цілі, чисті, не зів'ялі, не тріснуті, без пошкоджень с/г шкідниками, не гнилі , не уражені хворобами.  М'якуш соковитий, темно-червоного кольору. Розмір коренеплодів за найбільшим поперечним діаметром 8-12 см |
| **Огірки** | **кг** | **60** | **Огірки** мають бути свіжі, чисті, не в'ялі, без гнилі, достатньо зрілі, без механічних пошкоджень та без пошкоджень шкідниками та хворобами, повнотілі, без порожнин, зеленого кольору, щільні, без сонячних опіків, середнього розміру, неперезрілі.  Плоди повинні бути упаковані в ящики або спеціальні контейнери. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою, без сторонніх запахів. |
| **Помідори** | **кг** | **50** | **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 без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками та хворобами . Допускаються на плодах томатів легкі натиски від тари. Плоди повинні бути упаковані в ящики або спеціальні контейнери. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою, без сторонніх запахів. |
| **Кабачки** | **кг** | **40** | Плоди кабачків мають бути свіжі,ціли,чисті,без механічних пошкоджень, пошкоджень шкідниками і хворобами. М’якоть соковита, щільна, без пустот и тріщин,насіннєве гніздо з недорозвиненим насінням. Не допускається наявність перезрілих плодів. |
| **Зелень свіжа** | **кг** | **5** | Чисті,зелені листя,без шкідників,не в’ялі,без пожовтіння.Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України. |
| **Банан** | **кг** | **80** | Плоди повинні бути цілі, неушкоджені, достатньої зрілості (не перестиглі). Запах та смак – властиві даному сорту без стороннього запаху та смаку. |
| **Апельсин** | **кг** | **15** | Плоди повинні бути цілі, неушкоджені. Запах та смак – властиві даному сорту без стороннього запаху та смаку |
| **Яблуко** | **кг** | **80** | Плоди повинні бути цілі, неушкоджені. Запах та смак – властиві даному сорту без стороннього запаху та смаку. |
| **груша** | **кг** | **10** | Плоди цілі, чисті,здорові,без пошкоджень. Колір чітко виражений,властивий кольору плодів. Смак чистий без стороннього присмаку.Не допускаються плоди зелені,з ознаками захворювань: цвілі,гнилі. |
| **Персики** | **кг** | **20** | **Персики.** Зовнішній вигляд та консистенція: плоди розвинені, цілі, свіжі, чисті, здорові, без зайвої вологи, зрілі, без стороннього запаху та присмаку, типові по формі для даного помологічного сорту та кольору. Наявність плодоніжки не обов’язкова. За відсутності плодоніжки шкірка плода біля місця кріплення до плодоніжки повинна бути цілою, не відірваною від м’якоті, без механічних ушкоджень та пошкоджень шкідниками. Зрілість: плоди однорідні по ступеню зрілості, але не недостиглі та не перезрілі. Колір та смак: в залежності від ботанічного сорту, м’якуш соковитий, однорідний, без затемнень Запах: природний, властивий даному ботанічному сорту, без стороннього затхлого чи гнилісного запаху. Плоди повинні бути упаковані в ящики або спеціальні контейнери. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою, без сторонніх запахів. |
| **Сливи** | **кг** | **10** | **Слива.** Плоди середнього розміру, вирощені в природних умовах, без механічних пошкоджень та пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.. Мають бути свіжими, чистими, соковитими, не пом’ятими, без явних ознак пошкодження пліснявою. Плоди повинні бути упаковані в ящики або спеціальні контейнери. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою, без сторонніх запахів. |
| **Черешня** | **кг** | **16** | **Черешня.** Плоди повинні бути свіжі, цілі, чисті, здорові, не зів’ялі, технічно стиглі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками, хворобами, без механічних пошкоджень, поверхня шкірки чиста від сторонніх речовин (залишків листя, гілочок), без побитостей і тріщин. Ягоди повинні бути типової для помологічного сорту форми і забарвлення. Плоди повинні бути упаковані в ящики або спеціальні контейнери. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою, без сторонніх запахів. |
| **Полуниця** | **кг** | **10** | Ягоди **полуниці** повинні бути свіжі, цілі без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, але без ознак перезрілості та без ознак гнилі, без механічних пошкоджень та пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Смак і запах без сторонніх домішок. Плоди повинні бути упаковані в ящики або спеціальні контейнери. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою, без сторонніх запахів. |
| **Вишня** | **кг** | **16** | **Вишня.** Плоди повинні бути свіжі, цілі, чисті, здорові, не зів’ялі, технічно стиглі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками, хворобами, без механічних пошкоджень, поверхня шкірки чиста від сторонніх речовин (залишків листя, гілочок), без побитостей і тріщин. Ягоди повинні бути типової для помологічного сорту форми і забарвлення. Плоди повинні бути упаковані в ящики або спеціальні контейнери. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою, без сторонніх запахів. |
| **Кавун** | **кг** | **50** | Шкіра плоду повинна бути абсолютно цілою, не містити вм’ятин, тріщин і будь яких ознак хвороб, гниття і цвілі. |

1. Строки постачання: **до 31 серпня 2023 року**.

2. Товар повинен відповідати діючим на території України вимогам до якості, які встановлюються законодавством України з урахуванням та дотриманням вимог ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (від 23.12.1997 №771/97-ВР), Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, затвердженого постановою КМУ від 24 березня 2021 року № 305 із змінами.

3. Технічні вимоги:

- продукція має постачатися дрібними партіями відповідно до графіка поставок згідно із заявками Замовника, здійсненими засобами телефонного зв’язку або електронною поштою;

- кожна партія товару повинна мати супроводжувальні документи, що підтверджують якість товару (товарно-транспортна накладна та документи про лабораторний контроль якості) із зазначенням строку придатності, умов зберігання та температурного режиму;

4. Водій автотранспорту, а також особи, що супроводжують товар у дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі чинну медичну книжку з результатами проходження обов’язкових медичних оглядів.

5. На виконання вимог статті 25 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" Учасник - виробник повинен надати у складі пропозиції **копію експлуатаційного дозволу** на здійснення діяльності, пов’язаної з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження. Учасники, які провадять діяльність, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу, зобов’язані надати у складі пропозиції **підтвердження реєстрації** потужностей (складські та виробничі приміщення, тощо) які використовуються на будь-якій стадії виробництва та/або обігу харчових продуктів з посиланням на особистий реєстраційний номер у Державному реєстрі потужностей операторів ринку.

6. Товар повинен передаватись в упаковці підприємства-виробника, що відповідає характеру Товару, забезпечує цілісність Товару та збереження його якості під час перевезення та зберігання. Тара та упаковка товару повинні бути чистими, сухими, без стороннього запаху й порушення цілісності, відповідати діючому санітарно-епідеміологічному законодавству.

7. Товар не повинен містити небезпечні для організму речовини, в тому числі штучні барвники, консерванти, ароматизатори, генетично модифіковані організми (ГМО).

8. Постачальник забезпечує належне санітарне утримання виробничих приміщень, обладнання, інвентаря, а також контролює дотримання працівниками виконавця правил особистої гігієни.

9. Якщо поставлений товар виявиться дефектним, або таким, що не відповідає умовам, Постачальник зобов’язаний замінити цей товар у термін 1(один) робочий день з моменту виявлення дефектного товару. Всі витрати, пов’язані із заміною товару неналежної якості (транспортні витрати та ін.) несе Постачальник.

Примітка:

* технічні та якісні характеристики товару повинні передбачати необхідність застосування заходів із захисту довкілля;

**З умовами технічних та якісних вимог до предмету закупівлі ознайомлені, з вимогами погоджуємось.**

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

(Підпис) (власне ім’я, прізвище, посада уповноваженої особи учасника)

М.П. (у разі наявності печатки)