**ДОДАТОК 2**

*до тендерної документації*

**ТЕХНІЧНА СПЕЦІФІКАЦІЯ**

**щодо технічних, якісних та кількісних характеристик предмета закупівлі**

1. Найменування предмета закупівлі – **ДК 021:2015 15330000-0 – Оброблені фрукти та овочі (оброблені фрукти та овочі)**  (далі - Товар).

2. Загальний обсяг поставки товару: **7389 кг..**

3. Строк поставки товару: **з 01.01.2024р.** **до 31.12.2024 року.**

4. Термін поставки: один раз на два тижні (згідно заявок) в робочі дні з 06 – 00 до 15-00 год.

Товар повинен своєчасно постачатися до кожного окремого закладу освіти.

5. **Умови поставки: предмет закупівлі підлягає доставці Учасником дрібними партіями - протягом доби згідно заявок Замовника за адресами закладів освіти** з дотриманням термінів його реалізації.

6. Місце поставки: за адресами закладів освіти Попельнастівської сільської ради. (згідно інформації наведеної в Таблиці 1).

*Таблиця 1*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Назва закладу** | | **Адреса місцезнаходження:** | **Відстань** |
| **Заклади загальної середньої освіти** | | | | |
| 1 | | Добронадіївський ліцей | вул. Шкільна, 25, с. Добронадіївка, Олександрійський район Кіровоградська область, 28054 | 34 |
| 2 | | Куколівський ліцей | вул. Центральна, 4, с. Куколівка, Олександрійський район Кіровоградська область, 28052 | 17 |
| 3 | | Олександрівський ліцей | вул. Зелена, 21-А с. Олександрівка, Олександрійський район Кіровоградська область, 28051 | 28 |
| 4 | | Попельнастівський ліцей | вул. Шевченка, 1, с. Попельнасте, Олександрійський район Кіровоградська область, 28062 | 64 |
| 5 | | Улянівський ліцей | вул. Шкільна, 4, с. Улянівка, Олександрійський район Кіровоградська область, 28065 | 40 |
| 6 | | Червонокам’янський ліцей | вул. Гаценка, 2, с. Червона Кам'янка, Олександрійський район Кіровоградська область, 28063 | 35 |
| 7 | | Щасливська філія Червонокам’янського ліцею | вул. Центральна, 21-А с. Щасливе, Олександрійський район Кіровоградська область, 28055 | 38 |
| **Заклади дошкільної освіти** | | | | |
| 1 | | Добронадіївський ЗДО  "Сонечко" | вул. Шкільна, 1-А, с. Добронадіївка, Олександрійський район Кіровоградська область, 28054 | 34 |
| 2 | | Дівочепільський ЗДО  «Веселка» | вул. Чкалова, 13, с. Дівоче Поле,  Олександрійський район Кіровоградська область, 28050 | 38 |
| 3 | | Підпозділ дошкільної освіти (ЗДО) Куколівського ліцею | вул. Центральна, буд.4, с. Куколівка,  Олександрійський район Кіровоградська область, 28052 | 17 |
| 4 | | Михайлівський ЗДО  «Сонечко» | вул. Нова, 2-А, с. Михайлівка,  Олександрійський район Кіровоградська область, 280064 | 35 |
| 5 | | Олександрівський ЗДО  "Малятко" | вул. Центральна, 1-Д с. Олександрівка, Олександрійський район Кіровоградська область, 28051 | 28 |
| 6 | | Попельнастівський ЗДО  «Капітошка» | вул. Соборна, 9-А, с. Попельнасте, Олександрійський район Кіровоградська область, 28062 | 64 |
| 7 | | Улянівський ЗДО  "Берізка" | вул. Шкільна, 2-Б, с. Улянівка, Олександрійський район Кіровоградська область, 28065 | 40 |
| 8 | | Червонокам’янський ЗДО  «Малятко» | вул. Романовського, 2, с. Червона Кам'янка, Олександрійський район кіровоградська область, 28063 | 35 |
| 9 | | Підрозділ дошкільної освіти (ЗДО) Щасливської філії Червонокам’янського ліцею | вул. Центральна, 15-А с. Щасливе, Олександрійський район Кіровоградська область, 28055 | 38 |

7. На момент поставки термін придатності до споживання кожної окремої партії товару має бути не меншим, ніж 90 % від нормативного терміну придатності до споживання, починаючи з дня отримання кожної окремої партії товару.

8. Товар, що постачається повинен мати необхідні сертифікати якості виробника, реєстраційне посвідчення та висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, або іншій подібний документ, що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов’язковими на території України нормами і правилами, повинен бути оформлений відповідно до вимог законодавства України.

(у відповідності до показників, наведених в Таблиці 2).

*Таблиця 2*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Назва предмету закупівлі | Одиниця виміру | кількість | Технічні характеристики |
| 1 | Фруктова суміш | кг | 1387 | Відповідає ДСТУ/ТУ для відповідного товару.  Сухофрукти повинні бути не зіпсовані, без шкідників, без стороннього запаху, відповідність ДСТУ вимогам діючого санітарного законодавства України та нормам харчування. Обов’язкове маркування на упаковці.  Фасування споживча тара мішки, пакети, картонні коробки тощо.  Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці.  Відповідати вимогам ДСТУ.  Обов’язкова наявність ярликів із зазначенням найменування продукту, виробника, дати виготовлення, терміну придатності.  Виробник - Україна. |
| 2 | Чорнослив | кг | 183 | Відповідає ДСТУ/ТУ для відповідного товару.  Чорнослив сушено-в'ялений сухофрукт, без кісточок. Приємний на смак. Без пошкоджень ягід та плісняви. . Без додавання цукру.  Має широке використання в харчовій промисловості.  Гарний і для солодких та несолодких страв. Рекомендований як десерт, та як додаток до вишуканих страв.  Фасований по 1 кг.  Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці.  Обов’язкова наявність ярликів із зазначенням найменування продукту, виробника, дати виготовлення, терміну придатності. |
| 3 | Родзинки | кг | 294 | Відповідає ДСТУ/ТУ для відповідного товару.  Родзинки виробляють з сортів синьго та білого винограду.  Важливо щоб сушений виноград був без кісточок.  Родзинки без кісточок, які корисні не тільки як поживна та корисна їжа, але і як засіб для укріплення серцевих функцій. Такі родзинки використовуються в різних стравах. Дуже корисні при вживанні з волоським горіхом.  Колір – коричневий або темно синій (чорний), без грибкових проявів, не пересушений, не давлений, ягоди цілі за формою.  Запах – властивий для винограду. На смак солодкий.  Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці.  Фасований по 200-300 гр.  Обов’язкова наявність ярликів із зазначенням найменування продукту, виробника, дати виготовлення, терміну придатності.  Виробник – Україна. |
| 4 | Огірки солоні | кг | 1049 | Відповідає ДСТУ/ТУ для відповідного товару.  Зовнішній вигляд – огірки цілі, відповідні даному сорту, не м’яті, не зморщені, без механічних пошкоджень. Сторонні домішки не дозволяються.  Консистенція – огірки міцні, м’якоть щільна, повністю просочена розсолом, хрустка.  Смак та запах – властиві для квашеного продукту, солонувато-кислуватий смак з ароматом та присмаком прянощів, без сторонніх присмаку та запаху.  Колір – зеленувато-оливковий, різних відтінків, без плям та опіків.  Якість розсолу – мутнуватий, приємного аромату, солонувато-кислуватого смаку, більш гострого, ніж у огірків.  Продукти квашені повинні бути не прокислими, з приємним смаком та запахом. Згідно мікробіологічних показників готові квашені продукти не повинні мати видимих ознак мікробіологічного псування (плісняви, гниття).  Без ГМО (має бути зазначено на пакуванні) та використання оцту.  Фасування - закриті харчові пластмасові відра по 5 л.  На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання. |
| 5 | Капуста квашена | кг | 732 | Відповідає ДСТУ/ТУ для відповідного товару.  Шаткована, вагова, повинна мати білий колір, хрустку консистенцію, кисловато-солоноватий присмак, без сторонніх запахів та смаків.  Розмір шаткування середній або мілкий.  На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання.  Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці.  Без використання оцту.  Продукти квашені повинні бути не прокислими, з приємним смаком та запахом. Згідно мікробіологічних показників готові квашені продукти не повинні мати видимих ознак мікробіологічного псування (плісняви, гниття).  Фасування - закриті харчові пластмасові відра по 5 л. |
| 6 | Горох швидкого приготування | кг | 1171 | ДСТУ 4523:2006 Горох.  Колір – різні відтінки жовтого та зеленого кольорів;  Форма-округла, випукла, рівна, ціла.  Обов’язкове маркування товару на упаковці. |
| 7 | Горошок зелений заморожений | кг | 576 | Горошок зелений заморожений повинен бути стиглим, чистим, каліброваним, без сторонніх домішок, без механічного пошкодження та пошкодження сільськогосподарськими шкідниками. Колір максимально близький до натурального кольору. Смак та запах в готовому вигляді властивий для даного виду без сторонніх присмаків та запахів. Консистенція в готовому вигляді щільна. Розморожування та повторне заморожування під час зберігання не припустиме. Умови зберігання: мінус -18°С, при відносній вологості до 95%. Фасування від 2,5 кг. до 10,0 кг. Горошок заморожений повинен відповідати вимогам ДСТУ та/або еквівалентним ТУ У. |
| 8 | Квасоля біла | кг | 872 | ДСТУ 8672:2016 «Квасоля продовольча. Технічні умови».  Колір – білий;  Форма – продовгувата, рівна, ціла.  Обов’язкове маркування товару на упаковці. |
|  | Томатна паста | кг | 1125 | Відповідає ДСТУ/ТУ для відповідного товару.  Томатна паста повинна бути виготовлена зі стиглих томатів шляхом їх розроблення, підігріву, протирання та уварювання з сіллю або без неї до визначеного змісту сухих речовин.  Зовнішній вигляд та консистенція – однорідна концентрована маса, мазка консистенція, без темних включень, залишків шкірки, насіння та інших грубих частинок плодів.  Колір – червоний, яскраво виражений, рівномірний по всій масі.  Смак та запах – властиві концентрованої томатної масі, без гіркоти, пригару та інших сторонніх присмаку та запаху.  Фасування-скляна банка не більше 0,500г +/- 3%.  На кожній банці повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага, нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про енергетичну цінність. |
|  | РАЗОМ: |  | 7389 |  |

9. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про безпечність та якість харчових продуктів», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», спільних наказів МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 р. № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах», від 15.08.2006 р. № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», від 01.06.2005 р. № 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах».

10. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).

11. На упаковці повинна міститися інформація із зазначенням виробника, терміну виготовлення та придатності, маси (дані повинні відповідати інформації з посвідчення про якість), відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України.

11.1. Документи, що підтверджують якість товару подаються Учасником Замовникові на кожну партію товару окремо. Товар має бути розфасований та упакований такими способами, які забезпечують збереження споживчих властивостей і безпечність продуктів під час зберігання, транспортування та реалізації, а також унеможливлюють їх фальсифікацію.

11.2. При поставці товару до закладу Замовника, Постачальник надає такі документи:

- видаткову накладну на товар;

- товарно-транспортну накладну;

- документи, що підтверджують якість товару (сертифікати, декларації, висновки тощо).

11.3. При виявленні Замовником простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Учасник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника.

11.4. На недоброякісний товар складається акт, і він повертається постачальнику.

11.5. При перевезенні товару Учасник зобов’язаний дотримуватися умов транспортування відповідно до Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні. Тара, упаковка, маркування**:** поставка предмету закупівлі здійснюється в тарі, придатній для його транспортування і такій, що відповідає встановленим в Україні стандартам або технічним умовам, і забезпечує, за умови належного поводження з вантажем, захищеність товару під час транспортування і збереження.

11.6. **Вимоги до транспортування:** для транспортування предмету закупівлі повинен бути виділений спеціалізований транспорт, який повинен бути чистим, таким, що забезпечує необхідний температурний режим, захист товару від забруднення, в технічно – справному стані, з обов’язковим дотриманням санітарних вимог щодо сумісності продуктів харчування. Доставка товару буде здійснюватися автотранспортом згідно з Правилами перевезень вантажів автомобільним транспортом.

11.7. Розвантаження товару здійснюється представником Постачальника.

12**. В складі пропозиції надати:**

* 1. Водій та особи, які супроводжують товар в дорозі та виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати медичну книжку (встановленої форми) з результатами проходження обов’язкового медичного огляду та забезпечені санітарним одягом (халат, рукавички). В складі пропозиції надати копії медичних книжок на вищезазначених осіб.
  2. Договір про надання послуг бактеріологічного контролю якості дезінфекції. Надати результати бактеріологічного контролю якості дезінфекції, оформлені у вигляді результатів лабораторних досліджень (протокол, висновок тощо), на складське приміщення, тару, піддони та автотранспортний засіб на ім»я учасника.
  3. Експертний висновок, що виданий акредитованою лабораторією не раніше 2023 року, щодо вимірювання потужності гамма-випромінювання (радіологічний контроль) в транспортних засобах, , та підтверджує іх відповідність вимогам НРБУ-97/2000 «Норми радіаційної безпеки України».
  4. Скан-копію сертифікату на систему управління безпечністю харчових продуктів відповідно до ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), у тому числі щодо провадження діяльності з торгівлі (постачання), складування, зберігання, відвантаження, транспортування;
  5. Надати результати бактеріологічного контролю якості дезінфекції на складське приміщення, тару, піддони та автотранспортний засіб, оформлені у вигляді Експертного висновку, (виданого акредитованою лабораторією не раніше 2го кварталу 2023р, на ім’я учасника).
  6. Для забезпечення виконання вимог Закону України «Про метрологію та метрологічну діяльність» від «05» червня 2014 року №1314-VІІ та Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України № 193 від 08.02.2016 року «Про затвердження Порядку проведення повірки законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації, та оформлення її результатів» надати документи, підтверджуючі повірку вагів, що видане акредитованою лабораторією .Надати Свідоцтво про уповноваження повірочної лабораторії на проведення повірки засобів вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації та застосовуються у сфері законодавчо регульованої метрології, видане Міністерством економіки, торгівлі та сільського господарства України та галузь уповноваження.
  7. З метою підтвердження запровадження обов’язкових постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління охороною здоров’я та безпекою праці, учасник надає документи, що підтверджують те, що Учасник або Перевізник (у разі, якщо Учасником для перевезення предмету закупівлі залучається суб’єкт господарювання (Перевізник)) та Зберігач (у разі, якщо Учасником будуть залучатись потужності (-ть) на будь-якій стадії виробництві та/або в обігу предмету закупівлі, при умові, що для зберігання харчових продуктів використовуються потужності, які належать іншим особам (Зберігач, тощо)), запровадив систему управління охороною здоров’я та безпекою праці, а саме: сертифікат (який є чинний на дату подання пропозиції), що посвідчує, що система управління охороною здоров’я та безпекою праці відповідає ДСТУ ISO 45001:2019 «Системи управління охороною здоров’я та безпекою праці. Вимоги та настанови щодо застосування (ISO 45001:2018, IDT)».
  8. Сертифікат, що підтверджує застосування учасником вимог ДСТУ ISО 14001:2015 Системи екологічного управління, документ, має бути виданий органом з сертифікації, акредитованого НААУ.
  9. Документи, що підтверджують впровадження на підприємстві Учасника системі управління щодо протидії корупції, який відповідає вимогам ДСТУ ISO 37001:2018, чинних на дату розкриття тендерених пропозицій.
  10. Акт Держпродспоживслужби складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров’я та благополуччя тварин, виданого Учаснику не раніше грудня 2022 року. Із обов’язковим зазначенням в акті складського приміщення та транспортних (ого) засобів (у), що використовуються Учасником, а також з відміткою про впровадження системи НАССР.

*(Примітка: Копії сертифікатів якості та/або копії висновків про якість товару з урахуванням того, що технічні, якісні характеристики Товару за предметом закупівлі повинні відповідати встановленим/зареєстрованим діючим нормативним актам діючого законодавства (державним стандартам (технічним умовам) ДСТУ - у разі якщо товар підлягає обов’язковій сертифікації/паспортизації, якщо ж ні, то надати довідку в довільній формі про необов’язковість сертифікації/паспортизації.)*