Додаток №4

до тендерної документації

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

1. Найменування предмета закупівлі:

|  |  |
| --- | --- |
| **Найменування предмета закупівлі** | **Код згідно ДК** |
| Овочі та фрукти (Класифікація за ДК 021:2015: 03220000-9 - Овочі, фрукти та горіхи) | 03220000-9 - Овочі, фрукти та горіхи |

2. Місце поставки:

|  |  |
| --- | --- |
| РУСАНІВСЬКИЙ ЛІЦЕЙ ВЕЛИКОДИМЕРСЬКОЇ СЕЛИЩНОЇ РАДИ БРОВАРСЬКОГО РАЙОНУ КИЇВСЬКОЇ ОБАЛСТІ | 07453, Україна, Київська обл., Броварський р-н, с. Русанів, вул. Київська, 105 |

3. Кількість товару та характеристика:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Найменування товару | Кількість, кг | Технічні та якісні характеристики товару |
| ЛОТ 1 | |  |
| Яблуко | 800 | ДСТУ 8133:2015. Плоди середнього розміру, вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ГМО. Плоди свіжі, цілі, тверді, чисті, без плям, здорові, не зів'ялі, без гнилі, стиглі, соковиті, без пошкоджень хворобами і сільськогосподарськими шкідниками, типовою для даного сорту форми і забарвлення. Вміст нітратів мг/кг, не більше норм визначених ДСТУ. |
| Банан | 400 | ДСТУ 931:2019. Банани повинні бути свіжі, без ознак гнилі, десертні стиглі, клас екстра або 1 -й, цілі, чисті, цілком розвинуті, з жовтим забарвленням шкірки, з незначними залишками зелені на кінцях, без гнилі, без чорних плям, без механічних пошкоджень, без сторонніх присмаків та запахів, без зайвої кількості вологи. М’якоть щільна, шкірка легко від неї відділяється. Довжина середня. Без ГМО. |
| Апельсин | 450 | ДСТУ FFV-14:2007. Плоди середнього розміру, вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ГМО. Плоди свіжі, цілі, тверді, чисті, без плям, здорові, не зів'ялі, без гнилі, стиглі, соковиті, без пошкоджень хворобами і сільськогосподарськими шкідниками, типовою для даного сорту форми і забарвлення. Вміст нітратів мг/кг, не більше норм визначених ДСТУ. Якість повинна відповідати вимогам діючим в Україні. |
| Мандарин | 300 | ДСТУ FFV-14:2007. Плоди середнього розміру, вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ГМО. Плоди свіжі, цілі, тверді, чисті, без плям, здорові, не зів'ялі, без гнилі, стиглі, соковиті, без пошкоджень хворобами і сільськогосподарськими шкідниками, типовою для даного сорту форми і забарвлення. Вміст нітратів мг/кг, не більше норм визначених ДСТУ. Якість повинна відповідати вимогам, діючим в Україні. |
| Груша | 350 | ДСТУ 8326:2015. Зовнішній вигляд: відбірні плоди, визрілі, середнього розміру, цілі, свіжі, сухі, за формою і забарвленням властиві ботанічному сорту, здорові, з плодоніжкою чи без, без механічних пошкоджень і сонячних опіків, придатної твердості, не повинні мати незарубцьованих тріщин, можливі дефекти, які суттєво не впливають на характеристики якості. Не ушкоджені шкідниками та хворобами, не можуть бути гнилими, зів'ялими, на розрізі недопустима цвіль та ушкодження. Смак і запах: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України. Без ГМО. Врожай 2022-2023 року. |
| Слива | 250 | ДСТУ 32286 або FFV-29:2007. Слива має бути свіжою, зрілою, здоровою, чистою, відповідати вимогам діючого санітарного законодавства України. Відповідно до ДСТУ та інших документів, що діють на території України. Без ГМО. Запах і смак – властиві сливі без стороннього запаху та смаку. Форма і колір повинні відповідати ботанічному сорту. |
| Виноград | 200 | ДСТУ 2438:2014. Виноград має бути свіжий, без гнилі, без пошкоджень, без тріщин, без сторонніх запахів та присмаків, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, колір відповідно до сорту, не повинно бути плям. Має бути таким, який відповідає даному сезону на момент здійснення поставки вигляд – щільні, стиглі, без псувань, колір синьо-фіолетовий або зелений, без кісточок, величина – середні, великі. |
| Лимон | 180 | ДСТУ FFV-14:2007. Плоди середнього розміру, вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ГМО. Плоди свіжі, цілі, тверді, чисті, без плям, здорові, не зів'ялі, без гнилі, стиглі, соковиті, без пошкоджень хворобами і сільськогосподарськими шкідниками, типовою для даного сорту форми і забарвлення. Вміст нітратів мг/кг, не більше норм визначених ДСТУ. Якість повинна відповідати вимогам діючим в Україні. |
| Нектарин | 150 | ДСТУ 7025 або FFV-26:2007. Плоди свіжі, однорідного кольору, без пошкоджень, плям, не заражені сільськогосподарськими шкідниками, без ознак гнилі, без ГМО. Відповідають вимогам діючого санітарного законодавства України. |
|  | | |
| ЛОТ 2 | |  |
| Морква | 750 | ДСТУ 7035:2009. Врожай 2022-2023 року, повинна бути без зайвої зовнішньої вологості, ціла, чиста, не зів’яла, не пошкоджена, без механічних пошкоджень, без тріщин, не м’яка, правильної форми. Не допускається наявність гнилого, пошкодженого шкідниками, ураженого хворобами, в’ялого коренеплоду. Смак та запах-властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Зеленуваті та фіолетові коренеплоди не допускаються. Якість повинна відповідати нормам ДСТУ та інших документів, що діють на території України. Фасування овочів до 5-25 кг. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання. Термін придатності: 30 діб. |
| Цибуля ріпчаста | 800 | ДСТУ 3234-95. Цибуля ріпчаста. Коренеплід урожаю 2022-2023 року середнього розміру, типової для відповідного сорту форми, жовтого, світло-жовтого чи жовтувато-коричневого кольору, очищений від землі без ознак гниття або хвороби. Цибуля має бути чистою, достатньо сухою, непроросла, незів’яла, зріла, не містити генетично модифікованих сортів, не пошкодженою, без механічних пошкоджень. Не допускається наявність гнилі, цибуля не повинна бути уражена грибковими захворюваннями та шкідниками. Смак та запах – властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Якість повинна відповідати нормам ДСТУ та інших документів, що діють на території України. Фасування овочів до 5-25 кг. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання. Термін придатності: 30 діб. |
| Капуста білокачанна | 750 | ДСТУ 7037:2009. Капуста білокачанна. Врожай 2022-2023 року. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України. Першого ґатунку, головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, не тріснуті, без механічних пошкоджень та пошкоджень шкідниками, без зайвої зовнішньої вологи. Головки повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків, без перевищеного вмісту хімічних речовин, має типові для сорту форму, щільними або менш щільними (для ранніх сортів), смак та колір без стороннього запаху і присмаку, не пухкими, не пророслими. Маса качана ранньої капусти не менше 0,8 кг. Фасування овочів до 25 кг. Не допускається: головки тріснуті, загнилі, підморожені, пошкоджені на глибину від 3 листків. Повинне бути маркування щодо відсутності ГМО. Тара та маркування на ній, в якій постачається продукт, повинна відповідати діючим вимогам. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання. Термін придатності: 20 діб. |
| Перець солодкий | 350 | ДСТУ 2659-94. Плоди цілі, свіжі, здорові, чисті, не потворні, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою, типової для ботанічного сорту форми та забарвлення. Смак та запах солодкиий, притаманний даному ботанічному сорту. Допускається наявність плодів зі свіжими подряпинами – не більше 10 % від загальної кількості. Масова частка важких металів і миш’яку не повинен перевищувати допустимі рівні, що встановленні вимогами та санітарними нормами. Фасовка овочів до 5-10 кг. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання. Термін придатності: 7 діб. |
| Кабачки | 350 | ДСТУ 318-91. Плоди молоді, свіжі, чисті, здорові, цілі, з ніжною не загрубілою шкіркою. М'якоть соковита, щільна, без пустот, з молодими недорозвинутим насінням (насіння з м’якою соковитою оболонкою). Розмір плодів по найбільшому поперечному діаметру – не більше 8 см. Допускається наявність плодів з лекгою потертістю, з незначними подряпинами та натисками – не більше 10 % від загальної кількості та плодів неправильної форми – не більше 5 % від загальної кількості. Не допускається наявність гнилі, кабачки не повинні бути уражені грибковими захворюваннями та шкідниками. Якість повинна відповідати нормам ДСТУ та інших документів, що діють на території України. Фасовка овочів до 5-25 кг. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання. Термін придатності: 10 діб. |
| Буряк столовий | 750 | ДСТУ 7033:2009. Врожай 2022-2023 року, коренеплоди округлої форми. Буряк повинен бути чистим, незів’ялим, не пошкодженим, без механічних пошкоджень, не м’яким. Не допускається наявність гнилого, пошкодженого шкідниками, ураженого хворобами, в’ялого буряка. Смак та запах – властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Якість повинна відповідати нормам ДСТУ та інших документів, що діють на території України. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання. Термін придатності: 30 діб. |
| Баклажан | 100 | ДСТУ 2660-94. Плоди свіжі, цілі, здорові, чисті, незівʹялі, нетріснуті, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками, типової для ботанічного сорту форми та забарвлення, без механічних пошкоджень, технічно зрілі, з плодоніжкою. М'якоть свіжа, пружна, без пустот, насіннєве гніздо з недорозвинутими білими не шкірястим насінням. Якість повинна відповідати нормам ДСТУ та інших документів, що діють на території України. Фасування овочів до 5-25 кг. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання. Термін придатності: 15 діб. |
| Часник | 5 | ДСТУ 3233-95. Стандартні цибулини часнику мають бути: свіжими, чистими, здоровими, формою і забарвленням відповідати ботанічному сорту. Вміст залишкової кількості пестицидів, нітратів і мікотоксинів не має перевищувати допустимих рівнів, установлених «Медико-біологічними вимогами і санітарними нормами якості продовольчої сировини і продуктів харчування», затв. МОЗ України. |
| Броколі | 100 | ДСТУ 8147:2015. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для одного ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень. Запах та смак – властиві даному сорту без стороннього запаху та смаку. Качани повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених чи білих листків, для цвітної – щільно прилеглі суцвіття. Не допускається наявність гнилого, пошкодженого шкідниками, ураженого хворобами, в’ялого, підмороженого броколі. Вітчизняного виробника. Якість повинна відповідати нормам ДСТУ та інших документів, що діють на території України. Фасовка овочів до 5-10 кг. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання. Термін придатності: 7 діб. |
| Цвітна капуста | 100 | ДСТУ 3280-95. Середньо- та пізньостиглих сортів – головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для одного ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень. Запах та смак – властиві даному сорту без стороннього запаху та смаку. Качани повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених чи білих листків, для цвітної – щільно прилеглі суцвіття. Вага одного качана від – 1,7 до 2,5 кг. Не допускається наявність гнилої, пошкодженої шкідниками, ураженої хворобами, в’ялої, підмороженої капусти. Вітчизняного виробника. Якість повинна відповідати нормам ДСТУ та інших документів, що діють на території України. Фасовка овочів до 5-10 кг. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання. Термін придатності: 7 діб. |
| гарбуз | 40 | Плоди мають бути непошкодженими , високоякісними без ознак гниття і псування, чистими свіжими, твердими без порожнин і тріщини, відповідного ступеня стиглості, але не перестиглі, без комах-шкідників та слідів від їхніх пошкоджень з нормальною вологістю поверхні без стороннього запаху і присмаку. Відповідати ДСТУ. |
| Огірок | 200 | ДСТУ 3247-95. Мають бути цілими, свіжими, здоровими, чистими, нормальної структури та форми, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою або без неї. Смак та запах притаманні даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та смаку. Не допускаються гнилі та запарені продукти, наявність налиплої землі, незагоєних тріщин, значних пом’ятостей, ознак зараження хворобами та шкідниками. Якість повинна відповідати нормам ДСТУ та інших документів, що діють на території України. Вміст залишкових кількостей пестицидів, мікотоксинів, нітратів, важких металів і миш’яку у свіжих огірках не повинен перевищувати допустимі рівні, встановлені санітарними нормами та правилами та гігієнічними нормативами та/або технічними регламентами. Вітчизняного виробника. Фасовка овочів до 5-10 кг. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання. Термін придатності: 7 діб. |
| Помідор | 200 | ДСТУ 3246-95. Якісні томати повинні бути свіжими, не мати механічних пошкоджень, щільними, чистими, такими, що не несуть ознак наявності захворювань чи шкідників. Можуть бути присутніми плодоніжки та незначні сліди натискання від тари. Плоди повинні володіти смаком та запахом, властивим їх ботанічному сорту. Стороннього запаху та присмаку бути не повинно. Стиглість плодів визначається сортовими ознаками, томати можуть бути червоними, рожевими або жовтими (у жовтоплідних сортів). Не допускається наявність налиплої землі, незагоєних тріщин, значних пом’ятостей, гнилі, ознак зараження хворобами та шкідниками. Також неприпустимі зів'ялі, перестиглі, підморожені томати. Якість повинна відповідати нормам ДСТУ та інших документів, що діють на території України. Вміст залишкових кількостей пестицидів, мікотоксинів, нітратів, важких металів і миш’яку у свіжих томатах не повинен перевищувати допустимі рівні, встановлені санітарними нормами та правилами та гігієнічними нормативами та/або технічними регламентами. Вітчизняного виробника. Фасовка овочів до 5-10 кг. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання. Термін придатності: 7 діб. |
| Кріп | 10 | ДСТУ 8645:2016. Рослини з черешками або без них, здорові, незабруднені. Довжина рослин від шийки корінця до верхівки листків не більше 250 мм. Допускається наявність рослин в партії, (% від маси), не більше: з жовтими листками – 5; великих розмірів, з нерозкритими квітковими зонтиками і не здерев`янілими стеблами – 10, з легким в`яленням листків – 10. Масова частка мінеральних і сторонніх домішок – не більше 1%. Корінці мають бути обрізані, кріп має бути сухим. Якість повинна відповідати нормам ДСТУ та інших документів, що діють на території України. |
| Зелена цибуля | 10 | ДСТУ 6011:2008. Зелень свіжа, чиста, не пошкоджена, з зеленим ніжним пір’ям, не ушкодженим шкідниками. При доставці не допускаються в’ялі, пожовклі і загнилі пера, цибулина має бути зачищена, без налиплої землі. Якість повинна відповідати нормам ДСТУ та інших документів, що діють на території України. |

4. Оплата за поставлений товар: розрахунки за товар проводяться за фактом постачання на підставі рахунку та накладної протягом 10 робочих днів з моменту поставки товару.

5. Строк поставки товарів: до 31.12.2023 року.

6. Технічні, якісні характеристики предмета закупівлі повинні відповідати вимогам чинного законодавства із захисту довкілля, відповідати основним вимогам державної політики України в галузі захисту довкілля та вимогам чинного природоохоронного законодавства.

7. Якість товарів повинна відповідати вимогам, встановленим загальнообов’язковими на території України нормами, правилами (ГОСТ, ДСТУ) для кожного виду товару.

8. Поставка товару повинна супроводжуватися видатковою накладною та діючими документами, що підтверджують якість товару: сертифікат відповідності або паспорт якості на товар (у разі якщо це передбачено діючим законодавством), висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, тощо.

9. Доставка та розвантаження товару, що є предметом закупівлі здійснюється за рахунок Учасника за вказаними Замовником адресами.

10. Поставка (передача) товару здійснюється дрібними партіями транспортом Постачальника (з дотриманням санітарно-гігієнічних умов зберігання та перевезення товару), згідно попередньо наданих заявок Покупцем два рази на тиждень.

11. Працівники, які будуть залучені до поставки товару, повинні мати особисті медичні книжки з результатами медичного обстеження.

12. Термін придатності Товару до споживання на період поставки повинен становити не менше ніж 80% від загального терміну придатності споживання.

*Усі посилання в технічному завданні (технічній специфікації) тендерної документації на конкретну торговельну марку чи фірму, чи патент, чи конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника слід читати як «або еквівалент»* *та застосовується до кожного посилання на конкретну торговельну марку чи фірму, чи патент, чи конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника.*