**ДОДАТОК 2**

*до тендерної документації*

**Технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі**

1. До ціни пропозиції включаються наступні витрати:
	* податки і збори, обов’язкові платежі, що сплачуються або мають бути сплачені згідно з чинним законодавством;
	* витрати на пакування, навантаження, розвантаження, зважування, поставку до місця поставки (передачі) товару;
	* інші витрати, передбачені для товару даного виду згідно з чинним законодавством та оголошенням.
2. Бюджетні зобов’язання за договором виникають у разі наявності та в межах відповідних бюджетних асигнувань.
3. Технічні, якісні характеристики предмета закупівлі повинні відповідати встановленим/зареєстрованим діючим нормативним актам діючого законодавства (державних стандартів та/або технічним умовам), які передбачають застосування заходів із захисту довкілля.
4. Товар при поставці повинен супроводжуватись документами, що підтверджують якість та безпеку, а саме: копіями посвідчень про якість та/або декларації виробника, та/або іншим документальним підтвердженням якості та безпеки товару (у передбачених законодавством випадках).
5. Учасник повинен в складі пропозиції додатково надати **гарантійний лист щодо забезпечення належних умов зберігання та транспортування товару з обов’язковим зазначенням адреси складських приміщень.**
6. Поставка (передача) товару здійснюється дрібними партіями транспортом Постачальника згідно з наданими заявками Покупця. Учасник повинен додатково надати в складі пропозиції **гарантійний лист щодо забезпечення поставки товару протягом строку (термін) поставки (передачі) товару, згідно наданих заявок замовником, а також зазначити можливість поставки дрібними партіями.**
7. Строк (термін) поставки (передачі) товару: **до 31 грудня 2023 року.**
8. Кількість, обсяг поставки та інші характеристики товару:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***№ з/п*** | ***Найменування товару*** | ***Один. виміру*** | ***Кіль-кість*** | ***Технічна характеристика товару*** |
| 1 | **Цибуля** | **кг** | **2700** | Цибуля має бути свіжою, вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, високоякісною, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження, не підмороженою, достатньо сухою, без порожнього та твердого денця, без комах-шкідників та слідів від їхніх пошкоджень, без надлишкової поверхневої вологості та без стороннього запаху і/або присмаку. Цибулини мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими. Без ГМО. Повинна відповідати ДСТУ 3234-95 «Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови». Врожай 2022 року. |
| 2 | **Капуста** | **кг** | **3000** | Має бути високоякісною, з щільною головкою, повинна бути свіжа, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. Зовні головки мають щільно покриватися листками. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.Повинна відповідати ДСТУ 7037:2009 «Капуста білоголова свіжа. Технічні умови». |
| 3 | **Буряк** | **кг** | **2800** | Буряк має бути свіжим, не кормових сортів, столовим. Буряк має бути вирощений в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Коренеплоди мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими, непророслими, не зів’ялі, не підморожені. Смак та запах – без сторонніх домішок. Очищений від землі сухим способом. Без ГМО. Повинен відповідати ДСТУ 7033:2009 «Буряк столовий свіжий. Технічні умови». Врожай 2022 року. |
| 4 | **Морква** | **кг** | **2250** | Морква врожаю 2022 року. Має бути свіжою, не кормових сортів. Морква має бути вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Має бути без дефектів. Очищена від землі сухим способом. Зовні коренеплоди мають бути гладенькими, свіжими на вигляд, правильної форми, сухими, чистими, не побитими, без тріщин та не підмороженими, здоровими, сухими, непророслими, не зів’ялі, без будь-яких ознак гнилі. Смак та запах – без сторонніх домішок. Зеленуваті та фіолетові головки коренеплодів не допускаються. Без ГМО. Повинна відповідати ДСТУ 7035:2009 «Морква свіжа. Технічні умови».  |
| 5 | **Яблука** | **кг** | **2700** | 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 відповідає вимогам ДСТУ 8133:2015 «Яблука свіжі середніх та пізніх термінів достигання. Технічні умови». Врожай 2022 року. |
| 6 | **Лимони** | **кг** | **127** | Лимони мають бути свіжі, вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, чисті, щільні, достатньої зрілості, типові для сорту формою і кольором, без ознак гнилі, без сторонніх запахів, механічного пошкодження шкідниками. Не допускаються лимони, що підморожені, із гниллю та сторонніми запахами. Товар повинен бути упакований у ящики з відповідним маркуванням. Врожай 2022 року. |
| 7. | **Томати свіжі** | **кг** | **600** | Відповідно до ГОСТ. ДСТУ. ТУ та інших документів, що діють на території України. Без ГМО середніх розмірів без пошкоджень, без наявності гнилі, без нітратів, по якості та безпечності відповідати чинним законодавчим актам. Постачаються сезонно. |
| 8. | **Огірки свіжі** | **кг** | **800** | Відповідно до ГОСТ. ДСТУ. ТУ та інших документів, що діють на території України. Грунтові, без ГМО середніх розмірів без пошкоджень, без наявності гнилі, без нітратів, товар ваговий, сухий чистий, середнього розміру, не в՚ялий, фасований в сітки або ящики, по якості та безпечності відповідати чинним законодавчим актам. Постачаються сезонно. |
| 9. | **Перець солодкий** | **кг** | **210** | Плоди молоді, свіжі, чисті, здорові, цілі з ніжною незгрубілою шкіркою для ботанічного сорту форми і забарвлення, з плодоніжкою чи без неї, без механічних пошкоджень і сонячних опіків. Смак і запах: властиві цьому ботанічному сорту, без стороннього запаху і смаку. ДСТУ: 4948:2008. Без ГМО, без наявності гнилі, без нітратів, по якості та безпечності відповідати чинним законодавчим актам. |
| 10. | **Цибуля зелена свіжа** | **кг** | **100** | Відповідно до ГОСТ. ДСТУ. ТУ та інших документів, що діють на території України. Без ГМО, без пошкоджень, без наявності гнилі, без нітратів, по якості та безпечності відповідати чинним законодавчим актам. Постачається сезонно. |
| 11. | **Кріп свіжий** | **кг** | **50** | Відповідно до ГОСТ. ДСТУ. ТУ та інших документів, що діють на території України. Без ГМО, товар ваговий, сухий чистий, середнього розміру, не в՚ялий, фасований в сітки або ящики, по якості та безпечності відповідати чинним законодавчим актам. Постачається сезонно. |
| 12. | **Кабачки свіжі** | **кг** | **150** | Відповідно до ГОСТ. ДСТУ. ТУ та інших документів, що діють на території України. Без ГМО, товар ваговий, сухий чистий, середнього розміру, не в՚ялий, фасований в сітки або ящики, по якості та безпечності відповідати чинним законодавчим актам. Постачаються сезонно |
| 13. | **Редиска**  | **кг** | **100** | Редиска повинна бути свіжа, чиста, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, без ознак гнилі. Без ГМО. Відповідність ДСТУ 6009:2008 «Редиска свіжа. Технічні умови». Постачаються сезонно. |
| 14. | **Капуста пекінська** | **кг** | **100** | Качани пекінської капусти повинні бути пухкі з гофрованими листами, головки нормально сформовані, світло зеленого кольору, свіжі, цілі, здорові, чисті, без плям, механічних пошкоджень, зайвої вологості, ознак загнивання. Смак і запах властиві ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Без ГМО. Якість відповідно до ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України. |
| 15. | **Банани** | **кг** | **2000** | Банани повинні бути вищого ґатунку, свіжі, цілі, чисті, з жовто-зеленкуватим забарвленням шкірки, та з незначними залишками зелені на кінцях. М’якоть щільна, шкірка легко від неї відділяється, без механічних пошкоджень та тріщин, без ознак гнилі, без пошкоджень шкідниками, не уражені хворобами, без плям. За розміром -середні. Не допускаються плоди зелені, підморожені та з ознаками цвілі, гнилі. Без ГМО Товар повинен мати відповідне пакування, яке забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування. |
| 16. | **Апельсини**  | **кг** | **1000** | Плоди апельсинів повинні бути вищого ґатунку, свіжі, чисті,не в’ялі, без механічний пошкоджень, без пошкоджень шкідниками і хворобами, без стороннього запаху і присмаку. Без ГМО. Товар повинен мати відповідне пакування, яке забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування. Постачаються сезонно |
| 17. | **Мандарини** | **кг** | **453** | Плоди мандаринів повинні бути вищого ґатунку, свіжі, чисті, без механічний пошкоджень, без пошкоджень шкідниками і хворобами, без стороннього запаху і присмаку. Не допускаються плоди зелені, підморожені та з ознаками захворювання, цвілі, гнилі. Без ГМО. Товар повинен мати відповідне пакування, яке забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування. Постачаються сезонно |
| 18. | **Груші** | **кг** | **120** | Грушаповинна бути солодких сортів, вищого або першого ґатунку, вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Повинні бути свіжими, цілими, чистими, без механічних пошкоджень, не пошкоджені хворобами і шкідниками, достатньої зрілості, без ознак гнилі. Колір відповідно до сорту, без плям. У грушах вищого ґатунку не допускається загар, в'янення, підшкірна плямистість, побурення м'якоті. Плоди мають бути цілком розвиненими, цілими, чистими, без стороннього запаху і присмаку, без зайвої зовнішньої вологості. |
| 19. | **Ягоди різні** | **кг** | **220** | Ягоди мають бути свіжі, чисті, достатньо зрілі, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Без перевищення вмісту хімічних речовин. Запах та смак притаманний свіжим ягодам та фруктам, без стороннього запаху та присмаку. Товар не повинен містити ГМО. Пакування – ящик. Постачаються сезонно |
| 20. | **Ягоди кісточкові** | **кг** | **250** | Плоди мають бути типовими за формою і забарвленням для їх біологічного сорту. Наявність плодоніжки не обов'язкова. За відсутності плодоніжки шкірка плоду біля місця прикріплення до плодоніжки має бути цілою, не відірваною від м'якуша. Плоди однорідні по мірі зрілості, але не зелені і не перезрілі. З механічними ушкодженнями і наявністю гнилих утворень на поверхні не допускається. Ушкодження шкідниками і хворобами не допускається. Постачаються сезонно |
| 21. | **Гарбуз свіжий** | **кг** | **50** | Плоди повинні бути цілими,чистими,здоровими, незів’ялими,не тріснуті,не пошкодженні. Вищого чи першого ґатунку,колір плода може варіюватися в залежності від сорту. М’якоть оранжево-жовта, солодка, хрустка і соковита без стороннього запаху та смаку. ДСТУ 3190-95 Гарбузи продовольчі свіжі. |

Водій автотранспорту, а також особи, що супроводжують продукти у дорозі, повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халатом, рукавицями). Враховуючи норми Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої спільним Наказом Міністерства охорони здоров'я та Міністерства освіти і науки, від 17.04.2006, № 298/227 та умови, графік поставки сумісництво та суміщення професій не допускається.

 Медичний огляд водіїв автотранспортних засобів проводиться з метою визначення придатності особи до безпечного керування транспортними засобами, тому водій повинен мати медичні довідки. **Для підтвердження відповідності цьому абзацу учасник повинен надати дійсну медичну довідку щодо придатності до керування транспортним засобом на водія, який буде залучений до поставки товару та особи, що буде супроводжувати продукти у дорозі.**

10.Місце поставки (передачі) товару:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№** **з/п**  | **Найменування навчального закладу**  | **Адреса навчального заклад**  |
| 1.  |  Опорний навчальний заклад «Щасливський навчальновиховний комплекс «ліцей – загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів – дитячий садок»  | Україна, 08325, Київська область, Бориспільський район, с. Щасливе, вул. Фестивальна, 37  |
| 2.  | Пролісківська філія опорного навчального закладу «Щасливський навчально-виховний комплекс «ліцей – загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів – дитячий садок»  | Україна, 08322, Київська область, Бориспільський район, с. Проліски, вул. Соборна, 16  |

11. Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції учасника технічним, якісним кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником учасник повинен надати наступні документи:

* кольорову скан-копію оригіналу експлуатаційного дозволу Учасника, що дозволяє оператору ринку займатися виробництвом та зберіганням предмету закупівлі. Якщо Учасник не є Виробником – надати скан-копію оригіналу експлуатаційного дозволу Виробника на виробництво предмета закупівлі, та Учасника, стосовно зберігання предмету закупівлі;
* кожна партія товару має супроводжуватися документами, що підтверджують їх походження, безпечність і якість, ґатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації; надати в складі тендерної пропозиції декларацію виробника на товар, що є предметом закупівлі;

 - Експертний висновок виданий акредитованою лабораторією;

* учасник повинен надати гарантійний лист про те, що протягом останніх трьох років, при постачанні іншим Замовникам продуктів харчування, він не мав договорів, розірваних з причини невиконання чи неповного виконання Учасником своїх договірних зобов’язань, або постачанні неякісної продукції, або недодержання графіку поставок, які змусили Замовників припинити з Учасником договірні відносини;
* лист-гарантія щодо впровадження системи НАССР відповідно до Закону України № 771 «Про основні засади і вимоги до безпеки і якості харчових продуктів» за підписом уповноваженої особи Учасника та завірена печаткою (за наявності);
* Завірену Учасником, належним чином, копію діючого на момент розкриття пропозиції сертифікату про відповідність системи управління безпечністю харчових продуктів вимогам ДСТУ ISO22000:2019 (ISO22000:2018,IDT), що виданий на ім’я учасника стосовно зберігання транспортування та торгівлі харчовими продуктами. Сертифікат повинен бути виданий органом сертифікації, що акредитований Національним агентством з акредитації України, в підтвердження чого в складі пропозиції надається сканований оригінал атестату про акредитацію органу сертифікації, при цьому даний атестат має свідчити про можливість проведення зазначеним органом сертифікації оцінки за видами діяльності, що зазначені у сертифікаті відповідності. Документи повинні бути надані в повному обсязі.
* Завірену Учасником, належним чином, копію діючого на момент розкриття пропозиції сертифікату про відповідність системи управління якістю вимогам ДСТУ ISO9001:2015 (ISO9001:2015,IDT), що виданий на ім’я учасника стосовно зберігання транспортування та торгівлі харчовими продуктами. Сертифікат повинен бути виданий органом сертифікації, що акредитований Національним агентством з акредитації України, в підтвердження чого в складі пропозиції надається сканований оригінал атестату про акредитацію органу сертифікації, при цьому даний атестат має свідчити про можливість проведення зазначеним органом сертифікації оцінки за видами діяльності, що зазначені у сертифікаті відповідності. Документи повинні бути надані в повному обсязі.
* Завірену Учасником, належним чином, копію діючого на момент розкриття пропозиції сертифікату про відповідність системи екологічного управління вимогам ДСТУ ISO14001:2015 (ISO14001:2015,IDT), що виданий на ім’я учасника стосовно зберігання транспортування та торгівлі(реалізації) харчовими продуктами та напоями. Сертифікат повинен бути виданий органом сертифікації, що акредитований Національним агентством з акредитації України, в підтвердження чого в складі пропозиції надається сканований оригінал атестату про акредитацію органу сертифікації, при цьому даний атестат має свідчити про можливість проведення зазначеним органом сертифікації оцінки за видами діяльності, що зазначені у сертифікаті відповідності. Документи повинні бути надані в повному обсязі.
* 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.
* Завірену Учасником, належним чином, копію акту 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, що виданий управлінням Держпродспоживслужби України не раніше 2022 року на обстеження транспорту Учасника
* Надати оригінал Протоколу проведення вимірювань джерел іонізуючого випромінювання транспортного засобу (виданий на ім’я Учасника), яким буде здійснено перевезення товару, який є предметом закупівлі, виданий не раніше 2022 року ( у протоколі має бути зазначено, що транспортний засіб безпечний за радіаційними факторами), Надати оригінал договору про надання послуг, щодо проведення вимірювання джерел іонізуючого випромінювання транспортного засобу із установою, яка видала відповідний протокол.
* Завірену Учасником, належним чином, копію акту 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, що виданий управлінням Держпродспоживслужби України не раніше 2022 року на обстеження потужностей для збереження товарів Учасника.
* Сканований оригінал акту складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР, що виданий не раніше 2022 року управлінням Держпродспоживслужби України на потужності учасника, інформація про які надавалася

 На виконання Постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021р. №305 (зі змінами) "Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку" щодо організації харчування вихованців у шкільних закладах освіти оздоровлення та відпочинку, виконання денних натуральних продуктових норм на одну дитину (по віковим групам), з метою упорядкування контролю за постачанням продукції в навчальні та оздоровчі заклади товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно-правовими актами України, ТУ та ДСТУ (Наказ МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 року № 298/ 227 «Про затвердження інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах», Наказ МОН України та МОЗ України від 15.08.2006 року №620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», ДСП «Влаштування, обладнання, утримання дошкільних навчальних закладів та організації життєдіяльності дітей» затверджені Наказом МОЗ України від 01.08.2013 року № 678, Закон України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року №771/97-ВР (зі змінами)), “Інструкції з організації харчування дітей в дошкільних навчальних закладах ” від 17.04.2006 р. №298/227 постачальник гарантує якість товару, що постачається Покупцю за Договором. Гарантія якості діє протягом встановленого строку, при умові дотримання Покупцем умов зберігання, Товар повинен надходити згідно поданих заявок і відповідати вимогам державних стандартів, а також іншій нормативно-технічній документації. Кожна партія товару має супроводжуватися документами (накладними, документами, які засвідчують якість та безпеку згідно чинного законодавства.

 В заклади освіти забороняється завозити недоброякісний товар.

 На недоброякісний товар складається акт і він повертається постачальнику. Транспортування товару у заклади освіти здійснюється автотранспортом відповідно до Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні.

 Водій в тому числі вантажники, та інші особи, які супроводжують продукти в дорозі і виконують навантажувально–розвантажувальні роботи повинні мати медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халат і рукавиці). Постачальник самостійно проводить розвантажувальні роботи в заклади освіти до спеціальних приміщень.