**Додаток 1**

**до договору**

**Технічне завдання**

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

**Загальні вимоги:**

**1.** Строки постачання: **до 31.12.2022 року**

**2.** Технічні вимоги:

- продукція харчової промисловості, має постачатися дрібними партіями у кількості та асортименті згідно з заявками уповноважених осіб Замовника;

- продукція харчової промисловості повинна постачатися у спеціальному транспорті з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування;

**-** термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 70% від загального строку зберігання відповідного товару, який зазначається у супровідній документації на кожну партію товару або на етикетці і вважається гарантійним терміном, який обчислюється від дати виготовлення;

- доставка товару проводиться згідно заявок Замовника, але в будь якому випадку не менше 4 або 5 разів на тиждень, згідно графіку поставки, а саме до 09:00 год. (крім вихідних та святкових днів) та передається уповноваженому представнику відповідного закладу. Учасник в складі тендерної документації повинен надати гарантійний лист з погодженням із вищезазначеною умовою тендерної документації.

**3.** У випадку виявлення неякісного товару Замовник викликає по телефону представника Постачальника, для складання дефектного акту. Неякісний товар повертається Постачальнику його транспортом за його ж власний рахунок.

**4.** Учасник визначає ціну на товар, який він пропонує поставити за Договором, з урахуванням податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, а також витрат на страхування, транспортування, завантажування, розвантажування та інших витрат, визначених законодавством.

**5.** Учасник письмово підтверджує, що товари, які наведені в переліку, мають відповідну нормативну документацію, яка обов’язково додається при поставці товару.

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

- копія декларації виробника або посвідчення про якість або інший документ, виданого на запропонований товар, у якому повинно бути вказано інформацію про найменування товару або лист гарантію про надання таких документів при поставці

6. Інформація про основні споживчі (якісні) характеристики товару доводиться до відома замовника у супровідній документації, що додається до кожної партії товару, на етикетці, а також у маркуванні чи іншим способом (у доступній наочній формі), прийнятним для окремих видів продукції з обов’язковим зазначенням дати виготовлення, часових характеристик придатності товару, умов зберігання, найменування виробника та фактичної адреси потужностей об’єкта виробництва.

7. Якість товару повинна відповідати чинним вимогам Держстандартів ДСТУ та ТУ Постачальник гарантує якість товару, згідно медико-технічних вимог, яка повинна відповідати найвищому рівню технологій і стандартів, існуючих в країні виробника на аналогічний товар.

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997р. №771/97-ВР (зі змінами), «Про дитяче харчування» від 14.09.2006 р. №142-V, «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення» від 24.02.1994 р. №4004-ХІІ, 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 № 242/329, Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» від 06.09.2005 № 2809-15 зі змінами, Закону України «Про охорону дитинства» від 26.04.2001 № 2402-ІІІ, іншим нормативно-правовим актам, що регулюють суспільні відносини у цій сфері та відповідним вимогам державних стандартів.

**СЕРТИФІКАТИ ЯКОСТІ**

1.Сертифікат ДСТУ ISO 14001:2015(ISO 14001:2015,IДТ) Система екологічного управління 2.Вимоги та постанови щодо застосування

Сертифікат ДСТУ ISO 450001:2019 системи управління охороною здоров’я та безпекою праці. Вимоги та настанови щодо застосування (ISO 45001 :2018 IДТ)

3.Сертифікат ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 45001 :2018 IДТ) системи управління безпечністю харчових продуктів .Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга

4 .Сертифікат ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001 :2015 IДТ) системи управління яістю.Вимоги

5.Сертифікат ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 45001 :2018 IДТ) системи управління безпечністю харчових продуктів .Вимоги до будь-яких організації в харчовому ланцюгу категорія харчового ланцюга –В-С(відповідно до (ISO 22003:2013 Системи менеджменту безпечності харчових продуктів .Вимоги до органів що здійснюють аудит та сертифікацію системи менеджменту безпечності харчових продуктів

6. Сертифікат ДСТУ ISO 14001-2015(ISO 14001 :2015 IДТ) Система екологічного управління .Вимоги та постанови щодо застосування

7. Свідоцтво про калібрування (гігрометр психрометричний)

8.Свідоцтво про калібрування (вантажний спеціалізований фургон ізотерм обладнаний холодильною установкою )

9.Свідоцтво про калібрування (ваги електронні автомобільні )

10.НАССР на овочесховище

11.Експертний висновок Регіональної Державної лабораторії Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів

12.Якісні посвідчення центру стандартизації метрології та сертифікації на овочі

**ІНФОРМАЦІЯ**

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Найменування товару | Опис та характеристики товару | Одиниця ви-міру | Кількість |
| 1 | Цибуля ріпчаста | Відбірні цибулини визрілі, цілі, свіжі, за формою і забарвленням властиві ботанічному сорту з добре висушеними верхніми лусочками і висушеною шийкою від 2 до 5 см включно, не пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками і хворобами без механічних пошкоджень. Смак і запах властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку.. Розмір цибулини за найбільшим поперечним діаметром для овальних форм/для решти форм , не менше 5,0см/6,0см. Пакування в сітчастих мішках. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України. | кг | 1500 |
| 2 | Помідори свіжі | Зовнішній вигляд: плоди свіжі, цілі, чисті, здорові, неперезрілі, щільні, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без механічних пошкоджень і сонячних опіків. Допускаються на плодах легкі натискання від тари. Вага 1 томату не менше 100г.  Смак та запах властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і смаку. Помідори повинні бути розфасовані у картонні харчові коробки чи пластмасові харчові ящики вмістом від 5 - до 15 кг. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України. | кг | 100 |
| 3 | часник | Овочі повинні бути свіжі, цілі, чисті, не в’ялі, без тріщин, без ознак проростання, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками, без надмірної зовнішньої вологості, типової для ботанічного сорту форми та кольору, та іншій нормативно-технічній документації, що підтверджується сертифікатом якості виробника. Відповідні вимогам діючого санітарного законодавства. | кг | 25 |
| 4 | лимон | Цитрусові мають бути: свіжими, чисті, не в`ялі, достатньо зрілі, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Без перевищення вмісту хімічних речовин. Пакування – картонні коробки, насипані щільними рядами. Відповідні вимогам діючого санітарного законодавства. | кг | 250 |
| 5 | Морква | Морква столова свіжа. Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, не зів’ялі, не тріснуті, не пошкоджені шкідниками, без зайвої зовнішньої вологості, типових для даного сорту форми і забарвленням, без бадилля, без ознак загнивання Без стороннього запаху і присмаку. З діаметром не менше 2,5см. Допускаються коренеплоди з незначними відхиленнями за формою. Пакування в сітчастих мішках. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України. | кг | 1500 |
| 6 | Капуста білокачанна | Середньопізній і пізній сорт білоголової капусти. Качани повинні бути сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення незабруднені, не тріснуті, щільні, не пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками та не уражені гниллю. Головки повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків. Пакування в сітчастих мішках. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України. | кг | 1500 |
| 7 | Буряк  столовий | Коренеплоди свіжі, цілі, чисті, не зів’ялі, не тріснуті, без пошкоджень, не уражені хворобами, без зайвої зовнішньої вологи, типові для ботанічного сорту за формою і забарвленням, з довжиною залишених черешків не більше ніж 2,0 см. М’якуш соковитий, темно-червоний різних відтінків залежно від особливостей ботанічного сорту. Допустимі коренеплоди з вузькими рожевими кільцями не більше ніж 10 %. Пакування в сітчастих мішках. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України. | кг | 1500 |
| 8 | Яблука | Яблука вітчизняні свіжі. Плоди – стиглі, свіжі, одинакові за формою та забарвленням, цілі, здорові, незабруднені, без механічних ушкоджень. Не допускається: підшкірна плямистість, побуріння м’якуша, наявність плодів роздавлених, тріснутих, зів’ялих, незрілих, недозрілих, перезрілих, пошкоджених шкідниками, уражених хворобами, гнилих.  Запах та смак - яблучний, притаманний ботанічному сорту, без стороннього запаху, не затхлий, не пліснявий.  Яблука вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Колір відповідно до сорту, без плям. Не мають містити нітрати та інші шкідливі речовини. Достатньої зрілості.  Вага яблука – 100-180 г. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України. | кг | 1000 |
| 9 | Банан | Плоди – стиглі, свіжі, одинакові за формою та забарвленням, цілі, здорові, незабруднені, без механічних ушкоджень. Не допускається: підшкірна плямистість, побуріння м’якуша, наявність плодів роздавлених, тріснутих, зів’ялих, незрілих, недозрілих, перезрілих, пошкоджених шкідниками, уражених хворобами, гнилих. Вага плоду – 120-200 г.  Пакування – в поліетиленові пакети і в картонні коробки, по 19 кг.  Запах та смак - притаманний ботанічному сорту, без стороннього запаху, не затхлий, не пліснявий. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України. | кг | 500 |
| 10 | Огірки свіжі | Зовнішній вигляд – плоди свіжі, зрілі, цілі, здорові, чисті, незабруднені, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою та без плодоніжки, з типовою для ботанічного сорту формою та забарвленням. М’якоть щільна, з недорозвиненим водянистим, не кожистим насінням. Смак та запах – властивий даному ботанічному сорту без стороннього запаху та смаку. Вага 1 огірка не менше 100г.  Огірки повинні бути упаковані таким чином, щоб забезпечувалася їх належне збереження, безпека, та транспортування. Тара (картонні харчові коробки, пластмасові харчові ящики, поліетиленові харчові мішки, поліетиленові пакети та т.ін.), яка має бути використана для пакування та транспортування огірків, повинна бути чистою, сухою, не зараженою сільськогосподарськими шкідниками та не повинна мати стороннього запаху. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України. | кг | 100 |
| 11 | мандарин | Цитрусові мають бути: свіжими, чисті, не в`ялі, достатньо зрілі, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Без перевищення вмісту хімічних речовин. Пакування – картонні коробки, насипані щільними рядами. Відповідні вимогам діючого санітарного законодавства. | кг | 100 |
| 12 | апельсин | Цитрусові мають бути: , свіжими, чисті, не в`ялі, достатньо зрілі, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Без перевищення вмісту хімічних речовин. Пакування – картонні коробки, насипані щільними рядами. Відповідні вимогам діючого санітарного законодавства. | кг | 100 |

Технічні вимоги:

1. Доставка згідно із заявками Замовника протягом 1 робочого дня з дня отримання замовлення від Замовника на поставку конкретної партії товару.

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

3.Постачальник бере на себе обов’язки по відшкодуванню транспортних збитків по поверненню неякісного товару або через ненадання відповідних документів.

4. Постачання здійснюється спеціальним автотранспортом, який має всі необхідні дозвільні документи.

5. Працівники, які будуть залучені до поставки товару, повинні мати особисті медичні книжки з результатами медичного обстеження (надати копії).

6.Товар має постачатися і розвантажуватись транспортом та силами Учасника за заявками Замовника.

7. Доставка товару здійснюється не менше 4 або 5 разів на тиждень, згідно графіку поставки, а саме до 09:00 год.

8.Вимоги до терміну придатності – не менше 85% від загального терміну придатності товару на момент постачання.

9.Кожна партія товару повинна мати супроводжувальні документами, що підтверджують його якість ( висновок акредитованої лабораторії про безпечність харчових продуктів або копія посвідчення про якість або відповідності, декларація виробника) із зазначенням строку придатності, умов збереження і температурного режиму. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства – виробника, вага, нетто, склад, дата виготовлення, година виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про енергетичну цінність тощо. Товар не повинен містити небезпечні для організму речовини, в т.ч. штучні барвники, консерванти, ароматизатори, ГМО, тощо, відповідати вимогам ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам.

10.На виконання вимог статей 23, 25 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»:

- учасник, який є виробником запропонованого товару повинен надати у складі пропозиції експлуатаційний дозвіл на здійснення діяльності, пов’язаної з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів або лист пояснення з зазначенням законодавчих підстав ненадання відповідного документу;

- учасник, який провадить діяльність, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу, повинен надати у складі пропозиції підтвердження реєстрації потужностей, які використовуються на будь-якій стадії виробництва та/або обігу харчових продуктів з посиланням на особистий реєстраційний номер у Державному реєстрі потужностей операторів ринку (надається у довільній формі) або лист пояснення з зазначенням законодавчих підстав ненадання відповідного документу.