***Додаток 2***

***до тендерної документації***

**Технічне завдання**

**до закупівлі за кодом Основного словника національного класифікатора України ДК 021:2015 "Єдиний закупівельний словник"**

**03220000-9 «Овочі, фрукти та горіхи»**

**(Лот1: буряк, морква, капуста, цибуля, часник, редиска, огірки тепличні, огірки, помідори тепличні, помідори; Лот 2: яблука, сливи, банани, мандарини, кавун)**

1. Загальні вимоги:

1.1 Строки постачання: до 31.12.2023 року. Постачання товару здійснюється протягом одного робочого дня з моменту подання замовником заявки на поставку товару.

1.2 Учасник визначає ціну на предмет закупівлі, який він пропонує постачати 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.

1.3. Товар має відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року № 771/97-ВР, діючим ДСТУ, ТУ для даного виду продукції.

1.4. Умови поставки товарів: **спеціалізованим транспортом** Учасника з дотриманням вимог наказу Міністерства транспорту України від 14.10.1997 №363 «Про затвердження Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні» та санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування. Водій транспорту, а також особи, що супроводжують товар (продукти харчування) у дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов’язкових медичних оглядів. Доставка товару та розвантаження: здійснюється за рахунок Постачальника.

2. Технічні вимоги:

**ЛОТ 1**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *№* | *Найменування предмету закупівлі / деталізований код ДК 021:2015 "Єдиний закупівельний словник"* | *Кількість, кг* | *Технічні та якісні характеристики* |
| 1 | Буряк  ДК 021:2015: 03221111-7 – Буряк | 5300 | Буряк має бути свіжим, не кормових сортів. 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. Смак та запах – без сторонніх домішок. Без ГМО. Повинен відповідати ДСТУ 7033:2009 «Буряк столовий свіжий. Технічні умови» |
| 2 | Морква  ДК 021:2015: 03221112-4 – Морква | 4000 | 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. Коренеплоди мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими. Смак та запах – без сторонніх домішок. Без ГМО. Повинна відповідати ДСТУ 7035:2009 «Морква свіжа. Технічні умови». |
| 3 | Капуста  ДК 021:2015: 03221410-3 - Капуста качанна | 10000 | Першого ґатунку, з щільною головкою, повинна бути свіжі, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. Повинна відповідати ДСТУ 7037:2009 «Капуста білоголова свіжа. Технічні умови» |
| 4 | Цибуля  ДК 021:2015: 03221113-1 – Цибуля | 4000 | Цибуля має бути свіжою, не кормових сортів. Цибуля має бути вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Цибулини мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими. Смак та запах – без сторонніх домішок. Без ГМО. |
| 5 | Часник  ДК 021:2015: 03221100-7 – коренеплідні та бульбоплідні овочі | 100 | Має бути чистий, сухий, з щільними зубцями, без пошкоджень, і без плям. Не пророслий |
| 6 | Редиска  ДК 021:2015: 03221114-8 Ріпа | 100 | Редиска має бути свіжа, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками; плоди цілі, сухі, чисті; повинна відповідати ДСТУ 6009:2008 Редиска свіжа. Технічні умови. |
| 7 | Огірки тепличні  ДК 021:2015: 03221270-9 Огірки | 500 | Мають бути свіжими, не кормових сортів. Відповідати сезонності (тепличні). Огірки мають бути вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Плоди мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими. Смак та запах – без сторонніх домішок. Без ГМО. Повинні відповідати ДСТУ 3247-95 «Огірки свіжі. Технічні умови» |
| 8 | Огірки  ДК 021:2015: 03221270-9 Огірки | 2000 | Мають бути свіжими, не кормових сортів. Відповідати сезонності (грунтові). Огірки мають бути вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Плоди мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими. Смак та запах – без сторонніх домішок. Без ГМО. Повинні відповідати ДСТУ 3247-95 «Огірки свіжі. Технічні умови» |
| 9 | Помідори тепличні  ДК 021:2015: 03221240-0 – Помідори | 500 | Мають бути свіжими, не кормових сортів. Відповідати сезонності (тепличні). Помідори мають бути вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Плоди мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими. Смак та запах – без сторонніх домішок. Без ГМО. Повинні відповідати ДСТУ 7612:2014 «Томати свіжі для промислового переробляння. Технічні умови» |
| 10 | Помідори  ДК 021:2015: 03221240-0 – Помідори | 2000 | Мають бути свіжими, не кормових сортів. Відповідати сезонності (грунтові). Помідори мають бути вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Плоди мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими. Смак та запах – без сторонніх домішок. Без ГМО. Повинні відповідати ДСТУ 7612:2014 «Томати свіжі для промислового переробляння. Технічні умови» |

**ЛОТ 2**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| *№* | *Найменування предмету закупівлі / деталізований код ДК 021:2015 "Єдиний закупівельний словник"* | *Кількість, кг* | *Технічні та якісні характеристики* |
| 1 | Яблука  ДК 021:2015: 03222321-9 – Яблука | 7000 | Яблука (свіжі ) повинні бути вітчизняного виробника. Колір відповідно до сорту, без сторонніх запахів, присмаків, стиглі, солодкі, без пошкоджень шкідниками і захворювань. Повинні відповідати ДСТУ 8133:2015 «Яблука свіжі середніх та пізніх термінів достигання». |
| 2 | Слива  ДК 021:2015: 03222334-3 Слива | 500 | Сливи свіжі, вищого гатунку, за розміром -середньоплідні. Колір відповідно до сорту, без сторонніх запахів, присмаків, достиглі, солодкі, без пошкоджень шкідниками і захворювань. Повинні відповідати ДСТУ 32286 або ДСТУ ЕЭК ООН FFV-29. |
| 3 | Банани  ДК 021:2015: 03222111-4 – Банани | 700 | Повинні бути свіжі, без ознак гнилі, десертні стиглі, клас екстра або 1-й, повинні бути жовтого кольору з незначними залишками зелені на кінцях, без механічних пошкоджень, без сторонніх присмаків та запахів, без зайвої кількості вологи. М'якоть щільна, шкірка легко від неї відділяється. Довжина середня. |
| 4 | Мандарини  ДК 021:2015: 03222240-7 – Мандарини | 600 | Розміри для сортів з округлою формою плода (по найбільшому поперечному діаметру) не менше 50 мм. Колір: чітко виражений (помаранчевий, жовтий), властивий кольору плодів. Смак: чистий без стороннього присмаку. Не допускаються плоди зелені, підморожені та з ознаками захворювань, цвілі, гнилі. |
| 5 | Кавун  ДК 021:2015: 03222310-9 Ягоди | 1000 | Кавун має бути свіжий, першого гатунку, без пошкоджень шкідниками і захворювань, відповідати ДСТУ 3805 або ДСТУ ЕЭК ООН FFV-37. |

* 1. Товар, що є предметом закупівлі, повинен зберігатися в складському приміщенні із відповідним температурним режимом та належними умовами зберігання.
  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. Вразі поставки товару неналежної якості термін заміни товару Учасником становить 2 дні з моменту встановлення, що товар не відповідає встановленим якісним характеристикам (в складі пропозиції подається відповідний **гарантійний лист**).
  3. Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції Учасника Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" (зокрема, але не виключно вимог ст.20, ст.22, ст.44, ст.48 цього Закону); технічним, якісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим Замовником, в тому числі дотримання належних умов зберігання та перевезення товару, Учасник повинен надати наступні документи:

2.3.1. **Завірені копії або оригінали діючих сертифікатів** на систему управління безпечністю харчових продуктів **ДСТУ ISO 22000**, систему управління якістю **ДСТУ ISO 9001**, систему екологічного управління **ДСТУ ISO 14001** і систему управління охороною здоров’я та безпекою праці **ДСТУ ISO 45001,** виданих на ім’я Учасника, чинних на дату подання тендерної пропозиції.

Сертифікати повинні бути видані органом з сертифікації, що входить до переліку органів з сертифікації акредитованих НААУ, на відповідність вимогам ДСТУ EN ISO/IEC 17021-1. На підтвердження цього учасник у складі тендерної пропозиції має надати **оригінал або завірену копію Атестату про акредитацію**, що виданий органу з сертифікації.

2.3.2. **Оригінали або завірені копії Звітів за результатами сертифікаційного аудиту і оцінки** системи управління безпечністю харчових продуктів на відповідність стандарту ДСТУ ISO 22000, системи управління якістю ДСТУ ISO 9001, системи екологічного управління ДСТУ ISO 14001 і систему управління охороною здоров’я та безпекою праці ДСТУ ISO 45001, чинні на кінцеву дату подання тендерної пропозиції (або інший документ, що підтверджує проведення аудиту, складений органом стандартизації, метрології та сертифікації або іншим акредитованим органом по сертифікації: наглядовий аудит, технічний нагляд тощо).

2.3.3. Оригінал або завірену копію **чинного договору/договорів на проведення дезінфекції транспортного (-них) засобу (-ів)**.

2.3.4. Оригінал або завірену копію **протоколу радіаційного контролю транспортного засобу**, який буде застосовано Учасником для перевезення продуктів харчування, виданого уповноваженим державним органом (установою, організацією) на перевізника або учасника (відповідно до Закону України «Про захист людини від впливу іонізуючого випромінювання» та Закону України «Про охорону навколишнього природного середовища»). Вказаний документ має бути виданий не пізніше 3-х місячної давнини, відносно кінцевої дати подання тендерних пропозиції.

2.3.5. Оригінал або завірену копію **довідки про підтвердження проходження гігієнічного навчання  з метою запобігання виникнення, поширення інфекційних та неінфекційних захворювань, у тому числі харчових,** видану на ім'я учасника та водія/водія-експедитора.

Якщо учасник є юридичною особою, то довідка надається на ім’я керівника (директора) та/або працівника (-ів), який (-які) пройшов (-ли) навчання, а також водія (водіїв), який є працівником учасника або залучений на інших законних підставах (договір перевезення, договір експедирування, інше); якщо учасник є фізичною особою-підприємцем, то довідка надається на ім’я фізичної особи, що є підприємцем та/або на ім’я працівника (-ів), який (-які) пройшов (-ли) навчання, а також водія (водіїв), який є працівником учасника або залучений на інших законних підставах (договір перевезення, договір експедирування, інше).

2.3.6. Оригінал або копію **свідоцтва про проходження навчання учасника: «Законодавчі вимоги щодо розробки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів НАССР»**; **Загальні вимоги та положення ДСТУ ISO 22000:2019 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга»** (якщо учасник є юридичною особою, то свідоцтво надається на ім’я керівника (директора) та/або працівника (-ів), який (-які) пройшов (-ли) навчання; якщо учасник є фізичною особою-підприємцем, то свідоцтво надається на ім’я фізичної особи, що є підприємцем та/або на ім’я працівника (-ів), який (-які) пройшов (-ли) навчання (у випадку наявності у ФОП найманих працівників).

2.3.7. **Оригінал або завірену копію експлуатаційного дозволу учасника або підтвердження реєстрації потужностей учасника**, які використовуються на будь-якій стадії виробництва та/або обігу харчових продуктів з посиланням на особистий реєстраційний номер у Державному реєстрі потужностей операторів ринку (для підтвердження виконання вимог статті *25 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів"*).

2.4. Учасник повинен забезпечити контроль якості кожної партії товару.

2.5. Учасник надає оригінал або завірену копію сертифікатів відповідності та/або декларації виробника, та/або інших документів, які підтверджують якість товару, що є предметом закупівлі, **при кожній поставці товару.**

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

"\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2023 року\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

М.П. (у разі наявності печатки) [Підпис] [прізвище, ініціали, посада уповноваженої особи учасника]