**Додаток№2**

**до тендерної документації**

**Технічна специфікація**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | назва | Кількість (кг) |
| 1 | Буряк | 1300 |
| 2 | Банан | 150 |
| 3 | Капуста | 900 |
| 4 | Лимон | 40 |
| 5 | Морква | 950 |
| 6 | Цибуля ріпчаста | 950 |
| 7 | Яблука | 800 |
| 8 | Перець Болгарський | 150 |
| 9 | Мандарини | 180 |
| 10 | Апельсин | 180 |
| 11 | Помідори | 250 |
| 12 | Помідори чері | 100 |
| 13 | Кабачки | 200 |
| 14 | Огірки | 200 |
| 15 | Баклажан | 150 |
| 16 | Гриби | 200 |
| 17 | Часник | 50 |
| 18 | капуста червоноголова | 80 |
| 19 | капуста брюсельська | 30 |
| 20 | капуста кольрабі | 30 |
| 21 | капуста броколі | 30 |
| 22 | капуста цвітна | 30 |
| 23 | капуста пекінська | 80 |
| 24 | шпинат | 8 |
| 25 | зелень | 40 |
| 26 | селера корінь | 10 |
| 27 | селера стебло | 10 |
| 28 | Мікс салатний | 15 |
| 29 | гарбуз | 8 |
| 30 | щавель | 10 |
| 31 | цибуля порей | 10 |
| 32 | спаржа | 3 |
| 33 | корінь петрушки | 10 |
| 34 | корінь пастернаку | 10 |
| 35 | виноград | 15 |
| 36 | ананас | 10 |
| 37 | гранат | 5 |
| 38 | лохина | 5 |
| 39 | хурма | 10 |
| 40 | малина | 8 |
| 41 | журавлина | 10 |
| 42 | чорниця | 10 |
| 43 | авокадо | 15 шт |
| 44 | арахіс | 50 |
| 45 | фундук | 12 |
| 46 | абрикос | 15 |
| 47 | ожина | 10 |
| 48 | груша | 40 |
| 49 | слива вітчизняна | 40 |
| 50 | імбирь | 8 |
| 51 | цибуля синя | 50 |
| 52 | цибуля зелена | 30 |
| 53 | лист салату | 30 |
| 54 | салат Айсберг | 30 |
| 55 | дайкон | 8 |
| 56 | редька | 8 |

**Загальні вимоги:**

Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час доставки. Упаковка має містити всю необхідну інформацію про товар, згідно вимог чинного законодавства: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага, нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про енергетичну цінність тощо.

Якщо поставлений товар не буде відповідати своїм якісним характеристикам, Учасник повинен замінити товар своїми силами і за свій рахунок протягом 8 годин. Про зобов’язання замінити товар протягом 8 годин подається учасником гарантійний лист разом з усіма документами тендерної пропозиції. Доставка, навантаження та розвантаження товару здійснюється за рахунок постачальника.  Завіз продукції повинен здійснюватися при наявності накладної.

Всі поставленні товари повинні відповідати нормативно-технологічній документації, встановленим санітарно-гігієнічним нормам, нормам стандартизації і сертифікації та супроводжуватись відповідними документами, що підтверджують їх якість та придатність до використання.

Учасники процедури закупівлі повинні надати в складі тендерних пропозицій інформацію та документи, які підтверджують відповідність тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником:

1. Довідку в довільній формі про детальний опис товару, що пропонуються та джерело походження товару.

2. Копію сертифікату відповідності або якісне посвідчення, або декларація виробника або іншого документу, що підтверджують якість ,безпеку та походження  товару. (експертна оцінка,сертифікат, декларація, паспорт, або інший документ).

3. Надати копію експлуатаційного дозволу виданий за результатами перевірки відповідності потужності оператора ринку.

4. 1) Учасник надає у складі тендерної пропозиції гарантійний лист з обґрунтуванням можливості доставки товару з дотриманням заявленого температурного режиму. Для підтвердження дотримання температурного режиму учасник в складі тендерної пропозиції подає свідоцтво про калібрування автомобілів у кількості не менше трьох автомобілів , видане органом із калібрування акредитованим Національним агентством з акредитації України на ім’я учасника та дійсний на момент подання тендерної пропозиції та протокол на проведення радіаційного контролю транспортного засобу у кількості не менше трьох автомобілів у 2023році;

4.2) Копія документу, що засвідчує державну реєстрацію потужності оператора ринку щодо виробництва та/або обігу харчових продуктів та копія свідоцтва про реєстрацію транспортних засобів та рішення про реєстрацію потужностей на автомобілі, документ дослідження змивів на патогенну та умовно патогенну мікрофлору транспортних засобів у 2023році.

4.3) Довідка складена у довільній формі про наявність працівника(ів), який(і) буде(уть) здійснювати поставку товару, та на підтвердження подаються оригінал або копія(ї) (завірена(і) печаткою Учасника, у разі її використання і власноручним підписом уповноваженої особи Учасника) особистої(их) медичної(их) книжок працівника(ів), які будуть залучені до виконання поставок товару, що є предметом закупівлі, з відміткою про проходження медичного огляду (копія(ї) медичної(их) книжки(ок) повинна(і) бути дійсними на дату розкриття тендерних пропозицій).

4.4)З метою виконання положень статі 18 Закону України “Про охорону праці” Учасник у довідці про наявність працівників відповідної кваліфікації , які мають необхідні знання та досвід, які пройшли навчання та перевірку знань законів та нормативно-правових актів у сфері охорони праці у складі тендерної пропозиції повинен надати відповідне документальне підтвердження, а саме: скановану з оригіналу копію посвідчень про перевірку знань з охорони праці таких працівників ( не менше одного), та витягу з протоколу комісії з перевірки знань з охорони праці, що містить інформацію про результати перевірки знань з охорони праціe 2023р.

4.5).Обов’язковою умовою є проведення гігієнічного навчання працівників(а) у2023 р

(надати підтверджуючий документ, а саме: договір на проведення навчання укладений з уповноваженим на це органом та протокол проведення гігієнічного навчання працівників.

4.6) Учасники закупівлі повинні надати у складі тендерної пропозиції копію з оригіналу дійсного на момент розкриття тендерних пропозицій сертифікату на систему управління охороною здоров’я та безпекою праці про те, що сферою сертифікації є зберігання, складування, транспортування та торгівля харчовими продуктами, відповідає вимогам **ДСТУ ISO 45001 ;2019(ISO 45001 ;2018.IDT)** Системи управління охороною здоров’я та безпекою праці ,видані органом із сертифікації, акредитованим Національним агентством з акредитації України, на імя учасника,та дійсні на момент подання тендерної пропозиції. Вимоги до будь-яких організаці харчового ланцюга».

4.7) Учасники при підготовці тендерної пропозиції повинні враховувати заходи щодо захисту довкілля. Інформація подається у формі довідки за підписом уповноваженої особи учасника. На підтвердження додатково необхідно надати сертифікат на систему екологічного управління **ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015, IDT)** , видані органом із сертифікації акредитованим Національним агенством з акредитації України, на ім’я учасника та дійсні на момент подання тендерної пропозиції дійсний на кінцевий строк подання тендерних пропозицій. Задля збереження екології довкілля Учасники повинні надати у складі тендерної пропозиції дійсний на момент розкриття тендерних пропозицій договір із спеціалізованим підприємством, а саме на утилізацію відходів.

4.8) Учасники закупівлі повинні надати в складі своєї тендерної пропозиції копію з оригіналу дійсного на момент розкриття тендерних пропозицій сертифікату на систему управління безпечністю харчових продуктів про те, що на підприємстві система управління безпечністю харчових продуктів, зберігання, реалізація та транспортування харчових продуктів відповідає вимогам **ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018. IDT)** Системи управління безпечністю харчових продуктів. ,а також копії сертифікатів на систему управління якістю **ДСТУ ISO 9001:2018 (ISO 9001:2015. IDT),** видані органом із сертифікації акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім'я учасника, та дійсні на момент подання тендерної пропозиції. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга».

4.9) Посвідчення або інший документ, який підтверджує підготовку працівника учасника згідно вимог стандарту «Сертифікація систем управління безпечністю харчових продуктів» надати у складі тендерної пропозиції Учасником та свідоцтво щодо проведення внутрішніх аудитів -систем менеджменту, надати у складі тендерної пропозиції Учасником

4.10) Cкан-копію розробленого пакету документації системи управління безпечністю харчових продуктів HACCP (ХАССП) надати у складі тендерної пропозиції. Для підтвердження дотримання функціонування принципів системи управління безпеки харчування НАССР та контролю за постачальниками, учасник подає копії протоколів проведення досліджень (шумового навантаження та інфразвуку, метеорологічних факторів, важкості та напруженості праці) на робоче місце, професію, технологічний процес на професію вантажник або вантажник-експедитор та водій виданих не раніше грудня 2022р..

4.11) Учасник повинен мати власні або орендовані складські приміщення та належне обладнання, що забезпечує відповідні умови зберігання продуктів харчування. Учасник повинен надати договір із спеціалізованим підприємством на проведення дезінфекції приміщення; а також акт/довідку про дезінфекцію, дератизацію, дезенсекція приміщення видані протягом останніх двох календарних місяців з періодичністю щомісяця, що передують даті подання тендерної пропозиції та документ обстеження \перевірки приміщення виданого територіальним управлінням держпродслужби.не раніше грудня 2022р.

4.12) Надати у складі пропозиції довідку в довільній формі про застосування заходів із захисту довкілля та декларацію видану на ім’я учасника про відходи за 2022р з рестром декларацій,що свідчить про подання даної деклараціі.

***\*****всі посилання на торговельну марку, фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника слід читати як* ***«або еквівалент»****.*