**ДОДАТОК № 2**

**до тендерної документації**

**ТЕХНІЧНЕ ЗАВДАННЯ\***

ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ

|  |
| --- |
| *Предмет закупівлі:* **Свіжі овочі та фрукти в асортименті(код за ЄЗС ДК 021:2015: 03220000-9 Овочі,фрукти та горіхи)** |
| **Товар** по якості і безпечності відповідає встановленим державним стандартам України, Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої Наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров’я України від 17.04.2006 № 298/227. За зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, товар повинен відповідати встановленим нормам. Якість товару, умови та організація поставки Товару відповідає нормам Законів України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про ветеринарну медицину», «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо приведення законодавства України у сфері забезпечення дитячим харчуванням у відповідність з вимогами законодавства Європейського Союзу», та «Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» і «Нормам харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» затверджених постановою Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305«Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».  В ціну товару входить упаковка, розфасовка, транспортні послуги, ПДВ, а також інші витрати, визначені законодавством. При прийомі товар відповідає кількості, яка зазначена у супровідних документах. Товар пакують в матеріали, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.  Залишковий термін зберігання отриманих товарів - не менше 90% до загального терміну зберігання.  Відбір товару на лабораторні дослідження проводиться за рахунок Постачальника (Учасника).  Строк поставки товару**:** не більше 1 календарного дня **згідно наданих заявок Замовником, які можуть бути подані електронною поштою, факсом або особисто в телефонному режимі тощо) 3 (три) рази на тиждень** в робочі години (за потребою).  Транспорт постачальника відповідає встановленим гігієнічним вимогам до транспортних засобів відповідно до чинного законодавства, а саме вимогам ст.44 ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».  Товар що поставляється в порядку та на умовах Договору, відповідає технічним умовам тендерної документації, а також вимогам чинних нормативних правових актів та нормативних документів щодо показників якості та безпеки харчових продуктів тваринного походження, упаковки, маркування, транспортування, зберігання.  Товар супроводжується документами, що підтверджують його походження, свіжість,якість та безпеку, що надається при поставці кожної партії товару. Якість товару відповідає вимогам відповідних діючих нормативних документів, підтверджується документами при кожній поставці товару.  Технічні, якісні характеристики предмета закупівлі, передбачають необхідність застосування заходів із захисту довкілля.  Товар відповідає ДСТУ державного стандарту, має відповідні сертифікати або висновки Державної санітарно-епідеміологічної експертизи. Товар не містить генетично модифікованих організмів (ГМО).  Кожна партія товару супроводжується документами, що підтверджують його кількість та якість.  Водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі та виконують навантажувально-розвантажувальні роботи мають медичну книжку з результатами проходження обов’язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халат, рукавиці). Продукція, що поставляється відповідає санітарно-гігієнічним нормам.  Товар постачається транспортом постачальника та за рахунок постачальника. Постачальник самостійно, за свої кошти, проводить навантажувально-розвантажувальні роботи.   |  |  |  | | --- | --- | --- | | **Найменування продуктів харчування** | **Кількість** | **Технічні, якісні характеристики** | | **Капуста рання білокачанна**  ДСТУ 7037:2009 | 600 | Капуста білокачанна рання свіжа, без перевищенного вмісту хімічних речовин. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, без коріння, непророслі з щільною структурою типовою для ботанічного сорту, без стороннього запаху і присмаку, не ушкодженні механічно та шкідниками. Не допускається капуста підморожена, що загнила або зі стороннім запахом..**Врожаю 2024 року.** Без ГМО. **Пакування**Капуста упакована в сітки вагою від 20 до 35 кілограм. | | **Капуста білокачанна**  ДСТУ 7037:2009 | 5000 | Капуста білокачанна пізньостигла свіжа, вирощена в природніх умовах, без перевищенного вмісту хімічних речовин. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, без коріння, непророслі з щільною структурою типовою для ботанічного сорту, без стороннього запаху і присмаку, не ушкодженні механічно та шкідниками. Не допускається капуста підморожена, що загнила або зі стороннім запахом..**Врожаю 2023-2024 року.** Без ГМО. **Пакування**Капуста упакована в сітки вагою від 20 до 35 кілограм. | | **Цибуля**  ДСТУ 3234-95 | 2300 | Цибуля ріпчаста -  зовнішній вигляд відбірні цибулини, визрілі, цілі, свіжі, сухі, за формою і забарвленням властиві ботанічному сорту, з добре висушеними верхніми лусочками,  висушеною шийкою від 2 до 5 см включно. Не пошкоджена шкідниками і хворобами, без механічних пошкоджень. **Врожаю 2023-2024 року**. Без ГМО.**Пакування**Цибуля повинна бути упакована в сітки вагою від 15 до 25 кілограм. | | **Цибуля перо**  ДСТУ 3234-95 | 50 | Цибуля зелена (перо) повинна мати цибулину в діаметрі не більш як 4 см з корінчиками і пучком свіжого, чистого, здорового листя, не в’ялого, без пожовтіння не менш ніж 20 см завдовжки. | | **Часник**  ДСТУ 4948:2008 | 120 | Зовнішній вигляд: Цибулина часнику покрита жорсткою шкірястою лускою. Цибулина округла, декілька сплюснута, до середини овально-ребриста. Цибулини можуть бути білі, жовтуваті, темно-фіолетові, рожево-фіолетові. Діаметр цибулини від 5 см.  Смак та запах: характерний запах і гострий смак. Пакування: Сітка полімерна. Товар не повинен містити штучних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів, підсилювачів смаку, консервантів (п.1.4 Спільного наказу МОіН та МОЗУ від 15.08.2006 р №620/563), а також ГМО (п.6.8 ст. 3 Закону України “Про дитяче харчування“ від 14.09.2006р №142-5). | | **Буряк столовий**  ДСТУ 7033:2009 | 2800 | Буряк столовий свіжий має бути салатного сорту, свіжим, вирощеним в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, чистим, здоровим, достатньої зрілості, з типовою для ботанічного сорту формою і кольором, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Не допускаються коренеплоди, що підморожені, із гниллю та сторонніми запахами та перевищенням рівня вологості.**Врожаю 2023-2024 року.**Без ГМО.**Пакування**Буряк упакований в сітки вагою від 15 до 25 кілограм. | | **Морква**  ДСТУ 7035:2009 | 4200 | Морква має бути свіжою, вирощеною в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, чиста без залишків грунту, здорова, достатньої зрілості, типова для ботанічного сорту формою і кольором, без ознак гнилі, без сторонніх запахів, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Не допускаються коренеплоди, що підморожені, із гниллю та сторонніми запахами та перевищенням рівня вологості. **Врожаю 2023-2024 року**. Без ГМО.**Пакування**Морква повинна бути упакована в сітки вагою від 15 до 25 кілограм. | | **Перець солодкий,**  ДСТУ 2659-94 | 400 | Овочі повинні бути цілими, чистими, здоровими, без зайвої вологості, не в’ялими, не потрісканими, не пошкоджені шкідниками. Кольором, форми і забарвленням типовим для даного сорту. Без ГМО. | | **Огірки свіжі(тепличні)**  ДСТУ 3247-95 | 200 | Урожай 2024 року. 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, не морожені (у період заморозків та зимовий період). М’якоть щільна, з недорозвиненим водянистим, некожистим насінням. Смак та запах – властивий даному ботанічному сорту без стороннього запаху та смаку. Огірки повинні бути упаковані таким чином, щоб забезпечувалася їх належне збереження та безпека. 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. Огірки повинні бути розфасовані у картонні харчові коробки чи пластмасові харчові ящики вмістом від 5 - до 15 кг. | | **Огірки свіжі(грунтові)**  ДСТУ 3247-95 | 400 | Урожай 2024 року. 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, не морожені (у період заморозків та зимовий період). М’якоть щільна, з недорозвиненим водянистим, некожистим насінням. Смак та запах – властивий даному ботанічному сорту без стороннього запаху та смаку. Огірки повинні бути упаковані таким чином, щоб забезпечувалася їх належне збереження та безпека. 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 читою, сухою, не зараженою сільськогосподарськими шкідниками та не повинна мати стороннього запаху. Огірки повинні бути розфасовані у картонні харчові коробки чи пластмасові харчові ящики вмістом від 5 - до 15 кг. | | **Помідори свіжі**  ДСТУ 3246-95 | 400 | Плоди цілі, свіжі, чисті, не зів’ялі, не тріснуті, без пошкоджень, не пошкоджені хворобами, без зайвої зовнішньої вологи, типові для ботанічного сорту за формою і забарвленням, з довжиною залишених черешків не більше, ніж 2,0 см або обрізаних врівень з плечиками плоду. Наявність землі на плодах не має перевищувати 1,0% відносно маси. Вміст плодів зів’ялих, підгнилих, з ознаками зморшкуватості, запарених, підморожених, тріснутих, з відкритою серцевиною – не допускається. | | **Редис,**  ДСТУ 6009:2008 | 100 | Коренеплоди редиски повинні бути свіжими, цілими без захворювань, не мокрими, незабрудненими, не тріснутими без ушкоджень с/господарськими шкідниками. Редиска повинна бути розфасована у картонні харчові коробки чи пластмасові харчові ящики вмістом від 5 - до 15 кг | | **Яблука**  ДСТУ 8133:2015 | 10500 | Яблука (свіжі ) повинні бути – вітчизняного виробника. Колір відповідно до сорту, без сторонніх запахів, присмаків, достиглі, солодкі, без пошкоджень шкідниками і захворювань. Вага одного яблука – не менше 100 г. | | **Апельсини** | 500 | Апельсини мають бути свіжі, чисті, не в`ялі, достатньо зрілі, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Без перевищення вмісту хімічних речовин. Запах та смак притаманний свіжим фруктам, без стороннього запаху та присмаку. Забарвлення від світло-оранжевого до оранжевого. Пакування: картонні ящики/ коробки вагою не більше 20 кг; Товар не повинен містити ГМО. | | **Мандарини** | 500 | 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. Вміст нітратів мг/кг, не більше норм визначених ДСТУ. Якість повинна відповідати вимогам діючим в Україні (ДСТУ, ГОСТУ, ГОСТів, ТУ, СОУ). | | **Лимони** | 180 | Повинні бути свіжі, чисті, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, без ознак гнилі, І і ІІ категорії. Вміст нітратів мг/кг, не більше норм визначених ДСТУ. Якість повинна відповідати вимогам діючим в Україні (ДСТУ, ГОСТУ, ГОСТів, ТУ, СОУ). | | **Банани** | 500 | Банани повинні бути свіжі, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, зрілі,клас екстра або 1. Довжина середня. Пакування: розфасовані до 20 кг. Картонні коробки. Вміст нітратів мг/кг, не більше норм визначених ДСТУ. Якість повинна відповідати вимогам діючим в Україні (ДСТУ, ГОСТУ, ГОСТів, ТУ, СОУ). | | **Виноград** | 400 | Ягоди повинні бути свіжі, цілі, чисті, здорові, чи не зів'ялі, технічно стиглі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками, хворобами, морозами, без механічних пошкоджень, зайвої зовнішньої вологості, поверхня шкірки чиста від сторонніх речовин (піску, землі, залишків листя і гілочок), без побитостей та/або великих зарубцювалися тріщин, внутрішнього зморщування, типового для помологічного сорту форми і забарвлення. Вміст нітратів мг/кг, не більше норм визначених ДСТУ. Якість повинна відповідати вимогам діючим в Україні (ДСТУ, ГОСТУ, ГОСТів, ТУ, СОУ). | | **Черешня** | 100 | ДСТУ 8325:2015 або ТУ виробника,відповідність іншим вимогам діючого санітарного законодавства України,нормам харчування. Плоди свіжі,чисті не в’ялі без механічних ушкоджень,без зайвого запаху та присмаку,без шкідників.Не допускаються плоди зелені та з ознаками гнилі без перевищеного вмісту хімічних речовин. Без ГМО. Врожай 2024 року. | | **Полуниця** | 100 | Полуниця повинна бути свіжа, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, без ГМО. Врожай 2024 року. | | **Гарбуз** | 1000 | Без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. Без ГМО | |

**Кваліфікаційні вимоги:**

1. Предмет закупівлі відповідає технічним характеристикам та вимогам державних стандартів України, а також підтверджується посвідченням про якість чи декларацією виробника. У посвідченні про якість або декларації виробника наводиться найменування підприємства-виробника, дата відвантаження, найменування і сорт продукту, вид упаковки, дата і час виготовлення, умови зберігання, термін зберігання і відповідність певній нормативній документації.

2. Учасник має пред’явити реєстраційний номер з державного реєстру потужностей операторів ринка або експлуатаційний дозвіл виданий територіальним органом Держпродспоживслужби.

3. Товар поставляється з: товарно-транспортною накладною, посвідченням про якість/ сертифікатом відповідності.

4. Доставка здійснюється частинами (дрібними партіями), без обмежень мінімального об’єму кількості товару в межах однієї поставки **3 рази на тиждень** (дата та кількість вказується у заявці).

5. Постачальник самостійно, за свої кошти, проводить навантажувально-розвантажувальні роботи.

Постачання:

* здійснюється спеціальним автотранспортом, котрий призначений для перевезення продуктів харчування, які потребують особливих умов зберігання, за рахунок учасника у відповідності заявкам Замовника;
* транспорт постачальника відповідає встановленим гігієнічним вимогам до транспортних засобів відповідно до чинного законодавства, а саме вимогам ст.44 ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», про що має бути наявна довідка про проходження санітарної обробки транспорту;
* водій транспорту та особи, що супроводжують продукти, виконують вантажно-розвантажувальні роботи мають при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов’язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халатом, рукавицями).
* продукти харчування постачаються за наявності супровідних документів, що підтверджують їх походження, безпечність та якість; відповідність державним стандартам. Продукти харчування повинні мати маркування у відповідності до вимог законодавства України (фасовані - на одиниці пакування; не фасовані - на транспортній тарі).
* продукти харчування поставляються згідно заявок письмово, в електронному або телефонному режимі.

При прийомі продуктів харчування постачальник надає документи, які засвідчують якість та безпеку продукції.

За якість та безпечність товару Постачальник відповідає до моменту передачі товару представнику Замовника. Замовник залишає за собою право у будь-який час відбирати зразки поставленого товару для проведення досліджень на відповідність наданим документам щодо якості та безпеки в спеціальних акредитованих на це лабораторіях. Вартість проведення досліджень сплачує Постачальник. У разі встановлення невідповідності товару заданим параметрам замовник залишає за собою право повернення товару Постачальнику та у подальшому розірвання існуючого договору на постачання товару.

Маркування товару, що постачається, повинно відповідати вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

Кожна партія товару, що постачається, повинна містити перелік обов’язкової інформації про харчові продукти відповідно до вимог статті 6 Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

**\*Учасник документально підтверджує зазначену інформацію, тобто, у складі пропозиції надає відповідні підтверджуючі документи, зокрема:**

- копії документів, які підтверджують якість товару: посвідчення про якість чи декларація виробника або сертифікат відповідності або інші документи, які підтверджують якість та безпеку товару (мають бути надані на товар, що буде постачатися);

- копію експлуатаційного дозволу та/або підтвердження про державну реєстрацію потужностей оператора ринку;

- довідку(и) про проходження санітарної обробки транспортного засобу та копію договору про надання послуг по дезінфекції поверхонь автотранспорту чинного на весь період поставки товару, **або** наказ Учасника про призначення особи відповідальною за проведення дезінфекційних робіт автотранспорту – у разі, якщо Учасник самостійно здійснює дезінфекцію транспортних засобів;

- копії медичної книжки з результатами проходження обов’язкових медичних оглядів водія транспорту, а також осіб, що супроводжують продукти.

**Учасник надає гарантійний лист (листи) про наступне:**

- харчовий продукт буде містити на своєму маркуванні позначення, що ідентифікує партію, до якої належить такий харчовий продукт, крім випадків, передбачених частинами другою і восьмою статті 22-1 ЗУ«Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (н*а виконання ч. 1 ст. 221 ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»);*

- поставка товару буде здійснюватися лише тими автотранспортними засобами, які заявлені в пропозиції Учасника.

**Ми, \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ у разі укладення Договору із Замовником про поставку Товару, згодні та підтверджуємо свою можливість і готовність виконувати усі Технічні вимоги Замовника, зазначені у цій тендерній документації**.

**«З умовами технічного завдання ознайомлені та підтверджуємо»**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**  Керівник організації – учасника процедури закупівлі або інша уповноважена посадова особа | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *(підпис)* | \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_  *(Власне ім’я та ПРІЗВИЩЕ)* |  |