**Додаток№2**

**до тендерної документації**

**Технічна специфікація**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | назва | Кількість  | номенклатура |
| 1 | Буряк | 2000 | кг |
| 2 | Буряк молодий | 80 | кг |
| 3 | Банан  | 200 | кг |
| 4 | Капуста  | 1500 | кг |
| 5 | Капуста молода | 300 | кг |
| 6 | Лимон  | 100 | кг |
| 7 | Морква | 2400 | кг |
| 8 | Цибуля ріпчаста | 2500 | кг |
| 9 | Яблука  | 900 | кг |
| 10 | Перець Болгарський  | 150 | кг |
| 11 | Мандарини  | 150 | кг |
| 12 | Апельсин  | 150 | кг |
| 13 | Помідори  | 275 | кг |
| 14 | Помідори чері  | 100 | кг |
| 15 | Кабачки  | 100 | кг |
| 16 | Огірки  | 150 | кг |
| 17 | Баклажан  | 150 | кг |
| 18 | Гриби  | 200 | кг |
| 19 | Часник  | 50 | кг |
| 20 | капуста червоноголова | 90 | кг |
| 21 | капуста броколі | 120 | кг |
| 22 | капуста цвітна | 60 | кг |
| 23 | капуста пекінська | 200 | кг |
| 24 | шпинат | 8 | кг |
| 25 | зелень | 30 | кг |
| 26 | селера корінь | 90 | кг |
| 27 | селера стебло | 50 | кг |
| 28 | Мікс салатний  | 50 | кг |
| 29 | гарбуз  | 200 | кг |
| 30 | щавель | 10 | кг |
| 31 | ревень | 8 | кг |
| 32 | цибуля порей | 10 | кг |
| 33 | корінь петрушки | 10 | кг |
| 34 | виноград | 15 | кг |
| 35 | вишня | 50 | кг |
| 36 | малина | 8 | кг |
| 37 | журавлина  | 5 | кг |
| 38 | чорниця | 8 | кг |
| 39 | арахіс | 80 | кг |
| 40 | фундук | 15 | кг |
| 41 | абрикос | 25 | кг |
| 42 | груша | 15 | кг |
| 43 | Слива вітчизняна | 15 | кг |
| 44 | цибуля синя | 50 | кг |
| 45 | цибуля зелена | 20 | кг |
| 46 | редиска | 40 | кг |
| 47 | квасоля | 18 | кг |
| 48 | салат Айсберг | 80 | кг |
| 49 | дайкон | 5 | кг |
| 50 | редька | 5 | кг |
| 51 | Лист салату | 4 | кг |

*У разі, якщо у Технічному завданні міститься посилання на конкретні торговельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника − читати "або еквівалент".*

**Загальні вимоги до якісних характеристик товару:**

 **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) 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 не раніше грудня 2023р;Надати довідку про проходження попереднього, періодичного та позачергового психіатричних оглядів водія відповідно до поданих автотранспортних засобів мінімум на одного водія

.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 не раніше грудня 2023р

3)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 праці.

4).Обов’язковою умовою є проведення гігієнічного навчання працівників(а) (надати підтверджуючий документ, а саме: договір на проведення навчання укладений з уповноваженим на це органом та протокол проведення гігієнічного навчання працівників(а))

5) 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».

6) 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.

7)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».

8)Крім цього, надати у складі пропозиції звіт за результатами сертифікованої перевірки та оцінки інтегрованої системи управління якістю, безпечністю харчових продуктів, екологічного управління та системи менеджменту охорони здоров’я та безпеки праці, виданого учаснику, стосовно надання послуг з постачання продуктів харчування на відповідність ДСТУ ISO 9001:2015, ДСТУ ISO 22000:2019, ДСТУ ISO 14001:2015, ISO 45001:2019.

9) З метою дотримання Закону України «Про запобігання корупції» від 14.10.2014 №1700-VII, учасник повинен використовувати систему управління щодо протидії корупції. Для підтвердження необхідно надати в складі пропозиції діючий сертифікату ISO 37001:2018 (ISO 37001:2016, IDT), що засвідчує використання Учасником запропонованого товару системи управління щодо протидії корупції, який чинний протягом усього строку поставки товару на імя Учасника

10) Для досягнення контролю за безпекою та контролю доступу до даних, конфіденційності, доступності і цінності інформації наданої у складі пропозиції, учасник повинен використовувати систему управління щодо захисту інформаційної безпеки. Для підтвердження необхідно надати в складі пропозиції діючий сертифікату ДСТУ ISO/ІЕС 27001:2023 (ISO/ІЕС 27001:2022;IDT) “Інформаційна безпека, кібербезпека та захист конфіденційності. Системи керування інформаційною безпекою. Вимоги», що засвідчує використання системи захисту управління інформаційною безпекою, який виданий Учаснику запропонованого товару та чинний протягом усього строку поставки товару на імя Учасника.

11) Для досягнення безпеки ланцюга постачання продукції, у складі пропозиції учасник повинен надати діючий сертифікату ДСТУ ISO 28000:2008 (ISO 28000:2007 IDT), що підтверджує використання системи управління безпекою ланцюга постачання, який виданий Учаснику товару та чинний на момент подачі пропозиції на імя Учасника.

12) 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

13) 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 і на водія не раніше грудня 2023р.

14) 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 та акт (виданий учаснику процедури закупівлі, акт має бути виданий Державною службою України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів або її територіальним управлінням) складений за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР (акт повинен бути без виявлених порушень) Акт складений у2024році

* + акт (виданий учаснику процедури закупівлі, акт має бути виданий Державною службою України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів або її територіальним управлінням) складений за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання оператором ринку вимог законодавства про харчові продукти (акт повинен бути без виявлених порушень вимог законодавства); ) Акт складений у2024році

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