**ДОДАТОК 5**

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ,**

**ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

# **(ТЕХНІЧНЕ ЗАВДАННЯ) по предмету закупівлі –** Овочі та фрукти ( мандарини, банани, лимони, капуста пекінська, огірок парниковий, редис, цибуля зелена)

# *Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції учасника технічним, якісним та кількісним характеристикам предмета закупівлі, учасник у складі пропозиції повинен надати відповідну технічну специфікацію по кожному з найменувань специфікації.*

*Таблиця 1*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **НАЙМЕНУВАННЯ** | **К-сть**  **Лот 1** | **К-сть**  **Лот 2** | **ОПИС ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ** |
| Мандарини | **300 кг** |  | Цитрусові мають бути: свіжими, чистими, не в`ялими, достатньо зрілими, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, відсутність потворної форми, не м’яті, без ознак переморожування. Колір помаранчевий, круглої форми, калібровані за вимогою Замовника. Смакові якості повинні відповідати ботанічному виду. Без перевищення вмісту хімічних речовин. Товар повинен бути упакований у жорсткі картонні або фанерні ящики з вентиляційними отворами, вислані папером та складені рядами, вагою 5 кг. Маса нетто може коливатися +/- 2%. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою, без стороннього запаху. Якість партії товару повинна підтверджуватися декларацією виробника (постачальника) або посвідченням про якість, або сертифікатом відповідності, або іншим документом в якому обов’язково зазначені висновки санітарно-епідеміологічних експертиз. |
| Лимони | **300 кг** |  | Цитрусові мають бути: свіжими, чистими, не в`ялими, достатньо зрілими, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, відсутність потворної форми, не м’яті, без ознак переморожування. Колір жовтий , подовгої форми, калібровані за вимогою Замовника. Смакові якості повинні відповідати ботанічному виду. Без перевищення вмісту хімічних речовин. Товар повинен бути упакований у жорсткі картонні або фанерні ящики з вентиляційними отворами, вислані папером та складені рядами, вагою 5 кг. Маса нетто може коливатися +/- 2%. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою, без стороннього запаху. Якість партії товару повинна підтверджуватися декларацією виробника (постачальника) або посвідченням про якість, або сертифікатом відповідності, або іншим документом в якому обов’язково зазначені висновки санітарно-епідеміологічних експертиз. |
| Банани | **150 кг** |  | Плоди одного помологічного сорту. Плоди в кистях здорові, свіжі, чисті, цілі, розвинуті, непотворні, без залишків квітів, округлі або слабо ребристі. Крона зеленувато-жовта, жовта. Запах та смак – специфічний запах стиглих бананів, смак солодкий, без стороннього присмаку та аромату. Плоди споживчої ступені стиглості з зеленувато-жовтим, жовтим забарвленням шкірки, але не перезрілі, щільні, округлі, м’якоть кремова. Не допускається - зміст плодів поламаних, з надривом шкірки у плодоніжки, глибокими порізами, сильними натисками, тріщинками шкірки, коли порушена м'якоть, поражених різними хворобами, загнивши, гнилих, запарених, застуджених 3-4-ого ступеню, підморожених, розчавлених, з сильними пошкодженнями шкідниками, перезрілих з темно-коричневим, чорним або плямистим забарвленням шкірки. Товар має бути свіжим, якісним, зрілим, цілим, здоровим, чистим, незабрудненим, не гнилим, не придавленим, без механічних пошкоджень, не підмороженим (у період заморозків та зимовий період). Повинне бути маркування щодо відсутності ГМО. Тара та маркування на ній, в якій постачається продукт, повинна відповідати діючим вимогам, для постачання даного виду фруктів. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 75% від терміну зберігання. Кожна партія товару повинна супроводжуватися документами про якість, де вказуються всі необхідні дані. |
| Огірок парниковий |  | **300 кг** | Врожаю 2024 року. Плоди огірків повинні бути свіжі, цілі, чисті, зеленого кольору, різних відтінків, не м’які, не морожені, без механічних ушкоджень, тріщин, сонячних опіків. М’якоть щільна. Типової форми, рівними по всій поверхні. Товар повинен бути упакований у дерев’яні або пластикові ящики ємністю до 10 кг. Маса нетто може коливатися +/- 2%. Якість повинна підтверджуватися декларацією виробника (постачальника) або посвідченням про якість, або сертифікатом відповідності, або іншим документом в якому обов’язково зазначені висновки санітарно-епідеміологічних експертиз. |
| Капуста пекінська |  | **300 кг** | Пекінська капуста – повинна мати пухкі качани з гофрованими листками світло-зелених кольорів. Качани повинні бути свіжими, цілими, що цілком сформувалися без ознак захворювань та ушкоджень, не придавлені, без гнилі. Довжина качана повинна бути не менше 20 см. Товар повинен бути упакований стрейч-плівку та вкладений у гофрокартонні ящики, не більше як у два шари, для запобігання механічних ушкоджень та забруднення, вагою 2 – 5 кг. Маса нетто може коливатися +/- 2%. Якість повинна підтверджуватися декларацією виробника (постачальника) або посвідченням про якість, або сертифікатом відповідності, або іншим документом в якому обов’язково зазначені висновки санітарно-епідеміологічних експертиз |
| Редис |  | **100 кг** | Врожаю 2024 року. Редис повинен бути свіжим цілим, чистим здоровим, , не порізаним, не розчавленим, не пошкодженим, з відсутністю потворної форми. без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, без ГМО. По зрілості – червоними або рожевими формою що відповідає ботанічному сорту, без ознак сонячних опіків.Розмір плодів вагою не менше 10 грам. Форма плода повинна бути округла, плоска, подовжена, сливовидна в залежності від сорту. Товар повинен бути упакований у поліетиленові товсті мішки з отворами вагою від 1 до 5 кг, розмір яких можна підбирати незалежно від виду продукції. Маса нетто може коливатися +/- 2% . Якість повинна підтверджуватися декларацією виробника (постачальника) або посвідченням про якість, або сертифікатом відповідності, або іншим документом в якому обов’язково зазначені висновки санітарно-епідеміологічних експертиз. |
| Цибуля зелена |  | **100 кг** | Врожаю 2024 року. Перо у зеленої цибулі повинно бути свіжим, молодим, не зів'ялим, не пожовтілим, чистим без землі, типового зеленого кольору, довжиною не більше 30 см, без вм’ятості, інших механічних ушкоджень та без ушкоджень шкідниками, сонячних опіків. Цибулина повинна бути очищена без землі. Товар повинен бути упакований у стрейч-плівку вагою від 1 до 2 кг та укладений у гофрокартонні або пластикові ящики. Маса нетто може коливатися +/- 2%. Якість повинна підтверджуватися декларацією виробника (постачальника) або посвідченням про якість, або сертифікатом відповідності, або іншим документом в якому обов’язково зазначені висновки санітарно-епідеміологічних експертиз. |
|  |  |  |  |

**Розділ I. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ:**

1. Товар, що є предметом даної закупівлі, повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам (ДСТУ), затвердженим у встановленому законодавством України порядку, відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97-ВР (зі змінами). Учасники повинні дотримуватися норми ч. 6 ст. 20 Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини», зокрема щодо запровадження обов’язкових постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).

***Товар поставляється окремими партіями протягом загального строку поставки (протягом 2024 року) не рідше чотирьох разів на тиждень ( з 8:00 години до 12:00 години***) за заявками Замовника. Дні та години поставки товару можуть змінюватися Замовником враховуючи потреби закладу. Товар має постачатися і розвантажуватись транспортом та силами Учасника за заявками Замовника на адресу Замовника.

1. У разі виявлення Замовником невідповідності запропонованого товару визначеним вимогам в технічному завданні, або запропонований товар не може використовуватись за призначенням, така пропозиція учасника за рішенням Замовника може відхилитись, як така що не відповідає вимогам Замовника визначеним в тендерній документації, зокрема в технічній частині предмета закупівлі.
2. При виявленні Замовником прихованих недоліків товару протягом установленого терміну зберігання, які неможливо було виявити при його отриманні, Замовник зобов’язаний негайно (упродовж 2-х годин) повідомити про це Постачальника та повернути такий товар. Вивіз товару зі складу Замовника здійснюється силами, засобами та за рахунок Постачальника. Прихованими недоліками визнаються такі недоліки, що не могли, бути виявлені при звичайній для такого виду товару перевірці і були виявлені лише в процесі обробки. Сторони складають Акт про приховані недоліки у двох примірниках, в якому зазначаються недоліки товару та строк усунення таких недоліків. На підтвердження можливості обміну товару неналежної якості, що не відповідає вимогам Учасник повинен надати гарантійний лист. Після усунення Постачальником недоліків, зазначених в Акті про виявлені недоліки (приховані недоліки), Сторони підписують видаткову накладну відповідно до умов цього Договору, а якщо вони не усунуті, Замовник після спливу встановленого строку повертає товар Постачальнику та має право не здійснювати оплату за такий товар або вжити інших заходів відповідно до законодавства, у т. ч. відмовитися від виконання цього Договору та вимагати відшкодування збитків, сплати штрафних санкцій. Витрати по поверненню товару Постачальнику несе Постачальник.
3. Товар повинен транспортуватися відповідно до правил перевезення харчових продуктів, яким характерне швидке псування.
4. Приймання Товару по якості, комплектності і кількості здійснюється уповноваженими представниками обох Сторін. Доставка товару здійснюється за рахунок Постачальника безпосередньо на адресу Замовника, завантажувальні та розвантажувальні роботи – за рахунок постачальника, а не кур’єрами НОВА ПОШТА, ДЄЛІВЕРІ, САТ тощо. Приймання товару з перевіркою якості, комплектності, цілісності, відсутності пошкоджень, занос товару здійснюється в присутності уповноважених представників обох Сторін.

**Розділ II. ДОДАТКОВО У СКЛАДІ ТЕНДЕРНОЇ ПРОПОЗИЦІЇ НЕОБХІДНО НАДАТИ:**

Вимоги щодо якості товару:

· Товар, що постачається повинен мати необхідні сертифікати якості, що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов’язковими на території України нормами і правилами,

· Товар повинен передаватися в відповідній тарі, при цьому необхідно забезпечити цілісність товару та збереження його якості під час транспортування.

· чинний СЕРТИФІКАТ, що підтверджує відповідності системи управління безпечністю харчових продуктів Учасника вимогам ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT) у сфері торгівлі харчовими продуктами та напоями, виданий органом із сертифікації, який акредитований НААУ у сфері відповідного ДСТУ ISО (додатково в складі пропозиції надається: чинний АТЕСТАТ про акредитацію органу з сертифікації, який видав сертифікат; ЗВІТ про аудит системи управління органу сертифікації, що видав вищевказані сертифікати, програму проведення наглядових аудитів та звіт про останній наглядовий аудит, проведений згідно програми);

- чинний СЕРТИФІКАТ, що підтверджує відповідності системи управління якістю Учасника вимогам ДСТУ ISO 9001:2018 (EN ISO 9001:2015, IDT, ISO 9001:2015, IDT) у сфері торгівлі харчовими продуктами та напоями, виданий органом із сертифікації, який акредитований НААУ у сфері відповідного ДСТУ ISО (додатково в складі пропозиції надається: чинний АТЕСТАТ про акредитацію органу з сертифікації, який видав сертифікат; ЗВІТ про аудит системи управління органу сертифікації, що видав вищевказані сертифікати, програму проведення наглядових аудитів та звіт про останній наглядовий аудит, проведений згідно програми);

- чинний СЕРТИФІКАТ, що підтверджує відповідності системи екологічного управління Учасника вимогам ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015, IDT) у сфері оптової торгівлі харчовими продуктами та напоями, виданий органом із сертифікації, який акредитований НААУ у сфері відповідного ДСТУ ISО (додатково в складі пропозиції надається: чинний АТЕСТАТ про акредитацію органу з сертифікації, який видав сертифікат; ЗВІТ про аудит системи управління органу сертифікації, що видав вищевказані сертифікати, програму проведення наглядових аудитів та звіт про останній наглядовий аудит, проведений згідно програми);

· Учасник має надати в складі тендерної пропозиції сканкопію договору на дезінфекцію, дезінсекцію, дератизацію складського приміщення (приміщення), транспортних засобів чинного на період виконання договору про закупівлю з установами, які сертифіковані за ДСТУ EN ISO 9001:2018 (EN ISO 9001:2015, IDT; ISO 9001:2015, IDT) Системи управління якістю у сфері акредитації – організація та проведення дезінфекційних, дезінсекційних, дератизаційних та фумігаційних робіт виданий акредитованим органом та ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015, IDT) системи екологічного управління у сфері акредитації – організація та проведення дезінфекційних, дезінсекційних, дератизаційних та фумігаційних робіт виданий акредитованим органом (додатково в складі пропозиції надаються відповідні сертифікати та атестат органу з сертифікації, який видав сертифікат). Також, учасник повинен надати в складі тендерної пропозиції акт наданих послуг за таким договором за місяць, який передує місяцю подання тендерної пропозиції, а також документ, який підтверджує факт оплати таких послуг

· На підтвердження бактеріологічного контролю якості дезінфекції складського приміщення, учасник має надати результати лабораторних досліджень на відсутність БГКП та сальмонели (протокол та /або експертний висновок) надані Державною або комунальною установою на потужність (склад) на ім’я Учасника в грудні 2023 р. та в січні 2024 р: дата відбору проб повинна збігатися з датою проведення дезінфекції потужності. Загальна кількість протоколів та /або експертних висновків подана Учасником має складати не менше 3-ох шт.

копії висновків санітарно-епідеміологічної експертизи на предмет закупівлі та/або копії посвідчень якості та/або декларація про відповідність, та/або сертифікат якості виданих відповідною акредитованою лабораторією щодо оцінки відповідності товару вимогам нормативних документів за основними показниками, зокрема, органолептичні та фізико-хімічні, виданих не більше 60-денної давнини відносно кінцевого строку подання тендерних пропозицій;

.

Копія договору про надання послуг по дезінфекції поверхонь автотранспорту від лабораторних центрів (підрозділів) чинного на дату підписання договору.

Надати гарантійний лист щодо відповідності температурних режимів зберігання та транспортування предмету закупівлі нормативно-технічній документації (ДСТУ, ТУ, ГОСТ) на предмет закупівлі. Постачальник бере на себе обов’язки по відшкодуванню транспортних збитків по поверненню неякісного товару або через ненадання відповідних документів.

.Копію(ї) особистої(их) медичної(их) книжки(ок) водія(їв) транспортного(их) засобу(ів) та працівника(ів) які матимуть безпосередній контакт із товаром, що є предметом закупівлі, при виконанні вантажо-розвантажувальних робіт, із медичним оглядом, чинним на дату розкритя пропозиції.

**Якщо будь-який із документів не може бути наданий з причин його втрати чинності або зміни форми, назви, Учасник надає інший рівнозначний документ та письмове пояснення.**