**Додаток 2**

**до оголошення про проведення**

**спрощеної процедури закупівлі**

**Технічне завдання**

**«код ДК 021:2015 - 03220000-9 «Овочі, фрукти та горіхи» (Морква; Цибуля; Буряк; Капуста; Апельсини; Банани; Яблука; Огірок; Помідор; Кабачки)»**

1. Строки постачання: до 31.12.2022 року, два рази на тиждень (згідно заявок замовника).

2. Технічні та якісні вимоги:

- продукція, що вказана в оголошені, має постачатися дрібними партіями у кількості та асортименті згідно з заявками уповноважених осіб Замовника;

**-** термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 70% від загального строку зберігання відповідного товару, який зазначається у супровідній документації на кожну партію товару і вважається гарантійним терміном, який обчислюється від дати виготовлення.

- продукція повинна постачатися у спеціальному транспорті з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування.

3. У випадку виявлення неякісного товару Замовник викликає по телефону представника Постачальника, для складання дефектного акту. Неякісний товар повертається Постачальнику його транспортом за його ж власний рахунок..

4. Учасник визначає ціну на товар, який він пропонує поставити 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.

5. Для підтвердження відповідності пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником, учасник повинен надати наступні документи (за наявності):

- копія декларації виробника або посвідчення про якість або інший документ, виданого на запропонований товар, у якому повинно бути вказано інформацію про найменування товару, або ж гарантійний лист про надання даних документів під час поставки товару.

6. Інформація про основні споживчі (якісні) характеристики товару доводиться до відома замовника у супровідній документації, що додається до кожної партії товару, на етикетці, а також у маркуванні чи іншим способом (у доступній наочній формі), прийнятним для окремих видів продукції з обов’язковим зазначенням дати виготовлення, часових характеристик придатності товару, умов зберігання, найменування виробника та фактичної адреси потужностей об’єкта виробництва.

7. Якість товару повинна відповідати чинним вимогам Держстандартів ДСТУ та ТУ Постачальник гарантує якість товару, згідно медико-технічних вимог, яка повинна відповідати найвищому рівню технологій і стандартів, існуючих в країні виробника на аналогічний товар.

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якісті харчових продуктів» від 23.12.1997р. №771/97-ВР (зі змінами), «Про дитяче харчування» від 14.09.2006 р. №142-V, «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення» від 24.02.1994 р. №4004-ХІІ, спільних наказів МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 р. № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах», від 15.08.2006 р. №620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», від 26.04.2001 № 2402-III зі змінами, «Про охорону дитинства», іншим нормативно-правовим актам, що регулюють суспільні відносини у цій сфері та відповідним вимогам державних стандартів.

**ЯКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  з/п | Найменування товару | Кількість | Одиниця виміру | Технічні, якісні характеристики товару |
| **1** | **Морква** | **700** | **кг** | Морква повинна бути свіжою, без ознак гнилі, без ознак захворювання. |
| **2** | **Цибуля** | **700** | **кг** | Цибуля повинна бути свіжою, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, середнього розміру. |
| **3** | **Буряк** | **500** | **кг** | Буряк повинний бути свіжим, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень, бордового кольору |
| **4** | **Капуста** | **700** | **кг** | Капустяні овочі повинні бути свіжі, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без запахів. |
| **5** | **Апельсини** | **300** | **кг** | Апельсин повинний бути свіжим, стиглим, чистим, зрілим, без ознак гнилі та пошкоджень. |
| **6** | **Банани** | **300** | **кг** | Банан повинний бути свіжим, стиглим, чистим, зрілим, без ознак гнилі та пошкоджень. |
| **7** | **Яблука** | **600** | **кг** | Яблука повинні бути свіжі, стиглі, чисті, зрілі, без ознак гнилі та пошкоджень. |
| **8** | **Огірок** | **100** | **кг** | Огірки повинні бути свіжими, без запаху, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками. |
| **9** | **Помідори** | **100** | **кг** | Помідори повинні бути свіжими, без ознак гнилі, без ознак захворювання. |
| **10** | **Кабачок** | **100** | **кг** | Кабачо повинний бути свіжим, без ознак гнилі, без ознак захворювання |