**Додаток 2**

**до тендерної документації**

**Технічне завдання**

**«код ДК 021-2015 – 03220000-9 «Овочі, фрукти та горіхи»** (Яблука, Банани, Малина, Сливи, Персик, Смородина, Цибуля, Морква, Буряк, Капуста білокачанна, Капуста молода, Огірки, Помідори, Кабачки)**»**

**ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:**

**1. Строки постачання: до 31.12.2024 року. Постачання товару здійснюється протягом одного робочого дня з моменту подання замовником заявки на поставку.**

2. Технічні вимоги:

- продукція, що вказана в тендерній документації, має постачатися дрібними партіями у кількості та якості згідно з заявками уповноважених осіб Замовника, проте не рідше ніж 2-3 рази на тиждень;

- продукція повинна постачатися з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування. Згідно санітарно - гігієнічних норм, транспортування товару здійснюється спеціальним автотранспортом Постачальника.

3. При виявленні Замовником дефектів, простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Постачальник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника в найкоротші терміни. Вразі поставки товару неналежної якості термін заміни товару Учасником становить 2 дні з моменту з моменту встановлення, що товар не відповідає встановленим якісним характеристикам.

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 товару вимогам чинного законодавства у сфері відповідності управління безпечністю харчових продуктів, Учасник процедури закупівлі, у складі тендерної пропозиції, надає:

5.1. Копію діючого сертифікату ДСТУ EN ISO 9001:2018\*, який виданий на ім’я Учасника;

5.2 Копію звіту про аудит або інший документ, що підтверджує проведення аудиту, складеного органом стандартизації, метрології та сертифікації або іншим акредитованим органом по сертифікації (якщо дата реєстрації сертифікату вимог ДСТУ EN ISO 9001:2018 (ISO 9001:2015,IDT),  не пізніше, ніж один рік від дати складання звіту, або копія звіту про наглядовий аудит/технічний нагляд або інший документ, що підтверджує проведення аудиту, дата затвердження якого в органах стандартизації та сертифікації або іншому акредитованому органі - не пізніше, ніж за один рік від дати розкриття пропозицій (якщо дата реєстрації сертифікату ДСТУ EN ISO 9001:2018 (ISO 9001:2015,IDT) пізніше, ніж один рік від дати складання звіту або інший документ, що підтверджує проведення аудиту);

5.3. Копію діючого сертифікату ДСТУ ISO 14001:2015\*, який виданий на ім’я Учасника;

5.4. Копію звіту про аудит або інший документ, що підтверджує проведення аудиту, складеного органом стандартизації, метрології та сертифікації або іншим акредитованим органом по сертифікації (якщо дата реєстрації сертифікату вимог ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015,IDT),  не пізніше, ніж один рік від дати складання звіту, або копія звіту про наглядовий аудит/технічний нагляд або інший документ, що підтверджує проведення аудиту, дата затвердження якого в органах стандартизації та сертифікації або іншому акредитованому органі - не пізніше, ніж за один рік від дати розкриття пропозицій (якщо дата реєстрації сертифікату ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015,IDT) пізніше, ніж один рік від дати складання звіту або інший документ, що підтверджує проведення аудиту );

5.5. Копію діючого сертифікату ДСТУ ISO 45001:2019\*, який виданий на ім’я Учасника;

5.6. Надати копію звіту про аудит або інший документ, що підтверджує проведення аудиту, складеного органом стандартизації, метрології та сертифікації або іншим акредитованим органом по сертифікації (якщо дата реєстрації сертифікату вимог ДСТУ ISO 45001:2019,  не пізніше, ніж один рік від дати складання звіту, або копія звіту про наглядовий аудит/технічний нагляд або інший документ, що підтверджує проведення аудиту, дата затвердження якого в органах стандартизації та сертифікації або іншому акредитованому органі - не пізніше, ніж за один рік від дати розкриття пропозицій (якщо дата реєстрації сертифікату ДСТУ ISO 45001:2019 пізніше, ніж один рік від дати складання звіту або інший документ, що підтверджує проведення аудиту);

5.7. Копію діючого сертифікату ДСТУ ISO 22000:2019\*, який виданий на ім’я Учасника;

5.8. Копію звіту про аудит або інший документ, що підтверджує проведення аудиту, складеного органом стандартизації, метрології та сертифікації або іншим акредитованим органом по сертифікації (якщо дата реєстрації сертифікату вимог ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018,IDT),  не пізніше, ніж один рік від дати складання звіту, або копія звіту про наглядовий аудит/технічний нагляд або інший документ, що підтверджує проведення аудиту, дата затвердження якого в органах стандартизації та сертифікації або іншому акредитованому органі - не пізніше, ніж за один рік від дати розкриття пропозицій (якщо дата реєстрації сертифікату ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018,IDT) пізніше, ніж один рік від дати складання звіту або інший документ, що підтверджує проведення аудиту);

5.9. Сертифікати повинні бути видані органом з сертифікації, що входить до переліку органів з сертифікації акредитованих НААУ, на відповідність вимогам ДСТУ EN ISO/IEC 17021-1. На підтвердження у складі пропозиції надається Атестат про акредитацію, що виданий органу з сертифікації.

5.10. Завірену копію або оригінал експертних висновків та Акту (-ів) відбору змивів з поверхонь до них (змиви зі стінок та підлоги транспортних засобів та змиви з рук водіїв) на відповідність вимогам санітарно-мікробіологічному контролю об’єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду, виданий (-ні) у 2023-2024 році компетентним органом;

5.11. Оригінал або завірену копію Акту складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти, складеного згідно Наказу Міністерства економіки України №143-22 від 21.01.2022 року, виданого компетентним органом 2023-2024 року (документ повинен бути виданий на ім’я Учасника).

5.12. Оригінал або завірену копію довідки про підтвердження проходження гігієнічного навчання з метою запобігання виникнення, поширення інфекційних та неінфекційних захворювань, у тому числі харчових. Довідка повинна бути видана уповноваженим органом на ім’я учасника та водія (або водія- експедитора) (якщо учасник є юридичною особою, то довідка надається на ім’я керівника (директора) та/або працівника (-ів), який (-які) пройшов (-ли) навчання, а також водія (водіїв), який є працівником учасника або залучений на інших законних підставах (договір перевезення, договір експедирування, інше); якщо учасник є фізичною особою-підприємцем, то довідка надається на ім’я фізичної особи, що є підприємцем та на ім’я або працівника (-ів), який (-які) пройшов (-ли) навчання, а а також водія (водіїв), який є працівником учасника або залучений на інших законних підставах (договір перевезення, договір експедирування, інше);

5.13. Оригінал або завірену копію сертифіката калібрування на нітратомір, виданий органом із калібрування, акредитованим Національним агентством з акредитації України. Документ повинен бути виданим у 2024 році та на ім’я учасника торгів.

5.14. Оригінал або завірену копію сертифіката калібрування на реєстратор температури, виданий органом із калібрування, акредитованим Національним агентством з акредитації України. Документ повинен бути виданим у 2024 році та на ім’я учасника торгів.

##### У разі якщо у тендерній документації міститься посилання на конкретну торговельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника- читати "або еквівалент".

**ЯКІСНІ ВИМОГИ:**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Найменування товару** | **од. вим.** | **Кіль-кість** | **Технічні, якісні характеристики товару** | **Умови поставки** |
| 1 | Яблука | кг | 4000 | Яблука врожаю 2023-2024 років. Мають бути свіжими, вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Плоди мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими. Смак та запах – без сторонніх домішок.  | Спеціалізованим транспортом постачальника |
| 2 | Банани | кг | 1000 | Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідно до сорту, без плям.  | Спеціалізованим транспортом постачальника |
| 3 | Малина | кг | 100 | Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідно до сорту, без плям.  | Спеціалізованим транспортом постачальника |
| 4 | Сливи | кг | 400 | Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідно до сорту, без плям.  | Спеціалізованим транспортом постачальника |
| 5 | Персик | кг | 300 | Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідно до сорту, без плям.  | Спеціалізованим транспортом постачальника |
| 6 | Смородина | кг | 100 | Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідно до сорту, без плям.  | Спеціалізованим транспортом постачальника |
| 7 | Цибуля  | кг | 400 | Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідно до сорту, без плям.  | Спеціалізованим транспортом постачальника |
| 8 | Морква | кг | 3000 | Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідно до сорту, без плям.  | Спеціалізованим транспортом постачальника |
| 9 | Буряк | кг | 1000 | Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідно до сорту, без плям.  | Спеціалізованим транспортом постачальника |
| 10 | Капуста білокачанна | кг | 1800 | Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідно до ботанічного сорту, без плям.  | Спеціалізованим транспортом постачальника |
| 11 | Капуста молода | кг | 1000 | Капуста врожаю 2024 року. Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідно до ботанічного сорту, без плям.  | Спеціалізованим транспортом постачальника |
| 12 | Огірки | кг | 300 | Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідно до сорту, без плям.  | Спеціалізованим транспортом постачальника |
| 13 | Помідори | кг | 400 | Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідно до сорту, без плям.  | Спеціалізованим транспортом постачальника |
| 14 | Ккабачки | кг | 500 | Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідно до сорту, без плям.  | Спеціалізованим транспортом постачальника |

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