**ДОДАТОК №2**

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ**

 **ДК 021:2015: 15610000-7 Продукція борошномельно-крупʼяної промисловості (Борошно пшеничне, рис, манна крупа, пшенична крупа, вівсяні пластівці, гречка, кукурудзяна крупа, пшоно, булгур, перлова крупа , кус-кус, ячмінна крупа для закладів освіти Заболотцівської сільської ради )повинно бути поставлено в кількості:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№****п/п** | **Найменування товару** | **Од.****виміру** | **К-ть** | **Якісні характеристики** |
| **1** | **2** | **3** | **4** | **5** |
| 1 | Борошно пшеничне вищого ґатунку | кг | 655 | Борошно вищого ґатунку. Фізико-хімічні,мікробіологічні, органолептичні показники та вологість повинні відповідати вимогам ДСТУ (вологість не більше 15%, засміченість не більше 0,2-0,5%, клейковина не менше 25-30% ). |
| 2 | Рис | кг | 512 | Рис довгий. Зерна рису цілі, білого кольору. Смак і запах зерен характерний для рису, притаманний крупі смак та запах, бути чистими, сухими, вологість не повинна перевищувати норм, без затхлості та плісняви. Без генно-модифікованих організмів. Доброякісні ядра мають складати не менше 99,7 %. |
| 3 | Манна крупа | кг | 159 | Колір та смак відповідно манній крупі, без стороннього смаку та запаху. Без генно-модифікованих організмів. Доброякісні ядра мають складати не менше 99,7 %. Фасовка по 1 кг |
| 4 | Пшенична крупа | кг | 77 | Крупа пшенична повинна мати коричневий колір з кремовим відтінком , притаманний крупі смак та запах , бути чистими , сухими , вологість не повинна перевищувати норм, без затхлості та плісняви, фасування у пакетах по 1 кг. Без генно-модифікованих організмів. Доброякісні ядра мають складати не менше 99,7 %. |
| 5 | Вівсяна крупа | кг | 86 |  Вівсяна крупа повинна мати білий колір з кремовим чи жовтим відтінком, притаманний вівсяній крупі смак та запах, бути чистою, сухою, вологість не повинна перевищувати норм, без затхлості та плісняви. Без генно-модифікованих організмів. Доброякісні ядра мають складати не менше 99,7 %. |
| 6 | Гречка | кг | 467 | Крупа гречана, цільне ядро без стороннього запаху, суха, вологість не повинна перевищувати норм, фасування у пакетах по 1 кг. Без генно-модифікованих організмів. Доброякісні ядра мають складати не менше 99,7 %. |
| 7 | Кукурудзяна крупа | кг | 62 | Крупа кукурудзяна першого гатунку, виготовлена відповідно ДСТУ (або зареєстрованим еквівалентним ТУ).Колір та смак відповідно крупі з кукурудзи, без стороннього смаку та запаху, не пліснявий. Наявність шкідників не допускається. Відповідність іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. Сертифікат відповідності. Вологість, не більше 10%. Без ГМО. Маркування державною мовою згідно з вимогою Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів».Фасоване у пакетах без затікань, сухі. Маса нетто 0,8 кг. |
| 8 | Пшоно | кг | 107 | Пшоно шліфоване повинно мати жовтий колір різних відтінків, притаманний пшону смак та запах , бути чистим, сухим, вологість не повинна перевищувати норм, без затхлості та плісняви. Без генно-модифікованих організмів. Доброякісні ядра мають складати не менше 99,7 %. |
| 9 | Булгур | кг | 275 | Крупа Булгур першого гатунку, виготовлена відповідно ДСТУ (або зареєстрованим еквівалентним ТУ).Колір та смак відповідно крупі пшеничних сортів, без стороннього смаку та запаху, не пліснявий. Наявність шкідників не допускається. Відповідність іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. Сертифікат відповідності. Вологість, не більше 10%. Без ГМО. Маркування державною мовою згідно з вимогою Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів».Фасоване у пакетах без затікань, сухі. Маса нетто 0,8 кг. |
| 10 | Перлова крупа | кг | 70 | Крупа перлова першого ґатунку, виготовлена відповідно ДСТУ 1055:2006. Цільне зерно, що за зовнішнім виглядом трохи нагадує рис. Колір та смак відповідно крупі перловій, без стороннього смаку та запаху, не пліснявий. Наявність шкідників не допускається. Відповідність іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. Сертифікат відповідності. Вологість, не більше 10%. Без ГМО. Маркування державною мовою згідно з вимогою Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів».Фасоване у пакетах без затікань, сухі. Маса нетто 0,8 кг. |
| 11 | Кус кус | кг | 109 | Кус-кус дрібного помелу. Зовнішній вигляд: розсипчаста маса, характерна для цього виду круп, не зіпрілий та без теплового пошкодження під час сушіння. Колір: властивий здоровому зерну відповідного типу. Запах та смак нормальний, властивий здоровому зерну. Наявність шкідників не допускається. Без ГМО. Фасування: пачка вагою не більше 1 кг. Товар, який планується поставляти повинен бути виготовлений у відповідності до умов ТУ виробника. Фасоване у пакетах без затікань, сухі. Маса нетто 0,5 кг. |
| 12 | Ячмінна крупа | кг | 20 |

|  |
| --- |
| Крупа ячмінна повинна мати коричневий колір з кремовим відтінком , притаманний крупі смак та запах , бути чистими , сухими , вологість не повинна перевищувати норм, без затхлості та плісняви, фасування у пакетах по 1 кг. Без генно-модифікованих організмів. Доброякісні ядра мають складати не менше 99,7 %. |

 |

 **Специфікація на товар**

Продукція повинні бути без стороннього запаху та смаку, без ознак плісняви, гнилі та без біологічних організмів.

Маркування – ярлик на державній мові із зазначенням назви виробника, дати виготовлення, строки та умови зберігання, вміст продукту, наявність ГМО та інші показники в залежності від виду товару.

Строк придатності товару на момент поставки становить не менше 50% від загального терміну зберігання.

Без синтетичних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів, підсилювачів смаку, консервантів, ГМО.

До кожної партії товару надається документ, що підтверджує її безпечність та якість.

 **Умови постачання:**

Учасник самостійно та за свій рахунок проводить доставку товару до місць його використання спеціальним транспортом, який обладнаний у відповідності з вимогами щодо транспортування таких вантажів, які діють на даному виді транспорту при додержанні відповідних температурних режимів, затвердженими Санітарними правилами, та забезпечує зберігання і якість товару.

 Завантаження, розвантаження товару здійснюють працівники Постачальника.

 Періодичність поставки 1 раз в тиждень за попереднім замовленням. Поставка з 09:00 до 13:00 години. Кількість згідно заявок.

Постачальник при поставці зобов’язаний надати Замовнику оригінал товарно-транспортної накладної та супровідні документи, що повинні супроводжувати Товар відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Надані документи повинні містити інформацію про походження та засвідчувати безпечність, якість, ґатунок, категорію, дату виготовлення виробником, термін реалізації, строк придатності, умови зберігання, інші відомості, якщо такі вимагаються законодавством про безпечність та якість харчових продуктів.

Кожну партію супроводжує документ, що підтверджує її безпечність та якість. Постачання продуктів харчування і продовольчої сировини повинно здійснюватися спеціальним автотранспортом. Кузови машин із середини повинні бути покриті оцинкованим залізом, листовим алюмінієм або іншим матеріалом, дозволеним Міністерством охорони здоров'я України до контакту з продуктами харчування, і обладнані стелажами, що можуть зніматися, із додержанням температурного режиму відповідно до вимог Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні. Транспортні засоби, якими перевозять товар, повинні бути чисті, без сторонніх запахів.

На недоброякісний товар складається акт і такий товар повертають постачальнику.

 Якщо поставлений товар не буде відповідати своїм якісним характеристикам, постачальник повинен замінити товар своїми силами і за свій рахунок протягом 8 годин.

**Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим Замовником учасник повинен надати:**

*- гарантійний лист щодо зобов’язання до виконання всіх вищезазначених вимог.*

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

**Місце поставки Товарів:**

|  |  |
| --- | --- |
| Навчальні заклади | Адрес |

|  |  |
| --- | --- |
| Заболотцівський заклад дошкільної освіти | Золочівський р-н с.Заболотці вул.Шкільна,5 |
| Висоцький заклад дошкільної освіти | Золочівський р-н с.Висоцько вул.Центральна,10 |
| Лучківський заклад дошкільної освіти | Золочівський р-н с.Лучківці вул.Центральна,101 |
| Лугівський заклад дошкільної освіти | Золочівський р-н с.Лугове вул.Центральна,86 |
| Заболотцівський ОЗЗСО І-ІІІ ст. Заболотцівської сільської ради Золочівського району Львівської області | Золочівський р-н с.Заболотці вул.Шкільна,2 |
| Ясенівський заклад загальної середньої освіти І-ІІІ ст. з дошкільним підрозділом Заболотцівської сільської ради Золочівського району Львівської області | Золочівський р-н с.Ясенів вул.Шкільна,16 |
| Підгорецький заклад загальної середньої освіти І-ІІ ст. з дошкільним підрозділом Заболотцівської сільської ради Золочівського району Львівської області | Золочівський р-н с.Підгірці вул.Гагаріна,2а |
| Дуб’євський заклад загальної середньої освіти І-ІІ ст. з дошкільним підрозділом Заболотцівської сільської ради Золочівського району Львівської області | Золочівський р-н с.Дуб'є вул.Центральна,5 |
| Лучківський заклад загальної середньої освіти І-ІІ ст. Заболотцівської сільської ради Золочівського району Львівської області | Золочівський р-н с.Лучківці вул.Центральна,103 |
| Лугівський заклад загальної середньої освіти І-ІІ ст. Заболотцівської сільської ради Золочівського району Львівської області | Золочівський р-н с.Лугове вул.Центральна,84 |