**ДОДАТОК  2**

*до тендерної документації*

***Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі — технічні вимоги до предмета закупівлі***

***ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ***

**1**. Найменування предмета закупівлі - Продукція борошномельно-круп'яної промисловості Код 15610000-7 Продукція борошномельно-круп'яної промисловості за ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник»

**2**. Загальний обсяг закупівлі товару:

* борошно – 404 кг;
* крупа гречана – 862 кг;
* крупа рисова – 621 кг;
* крупа пшенична (Арнаутка)– 222 кг;
* крупа ячмінна – 126 кг;
* горох – 227 кг;
* крупа «Геркулес» - 50 кг;
* крупа кукурудзяна – 15 кг;
* Булгур – 148 кг.

**3**. Місце поставки товару:

Заклади освіти Коноплянської сільської ради Березівського району Одеської області:

1. Коноплянський ліцей: 67220, Одеська область, Березівський район, с. Конопляне, вул. 30-річчя Перемоги, 43;
2. Богунівський ліцей: 67220, Одеська область, Березівський район, с. Богунове, вул. Садова, 11;
3. Михайлопільська гімназія: 67210, Одеська область, Березівський район, с. Михайлопіль, вул. Центральна, 37;
4. Джугастрівська гімназія: 67222, Одеська область, Березівський район, с. Джугастрове, вул. Олександра Чеського, 13;
5. Калинівський ліцей: 67221, Одеська область, Березівський район, с. Калинівка, вул. 30 років Перемоги, 24;
6. Гудевичівська гімназія: 67223, Одеська область, Березівський район, с. Гудевичеве, вул. Миру, 35
7. Маркевичевська гімназія: 66862, Одеська область, Березівський район, с. Маркевичеве, вул. Виноградна, 3 В;
8. Катерино-Платонівський ліцей: 66861, Одеська область, Березівський район, с. Катерино-Платонівка, вул. Шкільна, 162;
9. Коноплянський ЗДО: 67220, Одеська область, Березівський район, с. Конопляне, вул. 30-річчя Перемоги, 47;
10. Михайлопільський ЗДО: 67210, Одеська область, Березівський район, с. Михайлопіль, вул. Центральна, 60
11. Гудевичівська гімназія: 67223, Одеська область, Березівський район, с. Гудевичеве, вул. Миру, 52 А

**4**. Доставка товару - Товар повинен поставлятися 1-3 рази на тиждень на підставі заявок Замовника.

**5.** Продукція повинна постачатися з дотриманням наступних вимог:

1) Якість продукції:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування товару** | **Опис та характеристика товару** |
| **1** | **2** | **3** |
| **1** | **Борошно** | Повинно бути вищого гатунку, пшеничне, колір білий з жовтуватим відтінком, запах властивий пшеничному борошну, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий, смак властивий пшеничному борошну, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. Клейковини сирої повинно бути не менше 25 %.. Без ГМО. Не дозволяється зараженість та забрудненість шкідниками. На мішок з борошном пришивається або наклеюється маркувальний ярлик. |
| **2** | **Крупа гречана** | Першого ґатунку, звичайна. Крупа з цілих ядер зерен, вивільнених від плодових оболонок. Крупа має бути суха, чиста, не волога, не пошкоджена, не дроблена, без сторонніх присмаків та запахів, ознак затхлості та плісняви, не пошкоджена шкідниками. Упакована в споживчу тару – полімерні пакети, массою нетто: 800 г … 1000 г (0,8 кг … 1 кг). |
| **3** | **Крупа рисова** | Крупа має бути білого кольору, суха, чиста, не волога, не пошкоджена, не дроблена, без сторонніх присмаків та запахів, ознак затхлості та плісняви, не пошкоджена шкідниками. Упакована в споживчу тару – полімерні пакети, массою нетто: 800 г … 1000 г (0,8 кг … 1 кг). |
| **4** | **Крупа пшенична(Арнаутка)** | Першого ґатунку, звичайна. Крупа має бути суха, чиста, не волога, не пошкоджена, не дроблена, без сторонніх присмаків та запахів, ознак затхлості та плісняви, не пошкоджена шкідниками. Упакована в споживчу тару – полімерні пакети, массою нетто : 800 г … 1000 г (0,8 кг … 1 кг). |
| **5** | **Крупа ячмінна** | Першого ґатунку, звичайна. Крупа має бути суха, чиста, не волога, не пошкоджена, не дроблена, без сторонніх присмаків та запахів, ознак затхлості та плісняви, не пошкоджена шкідниками. Упакована в споживчу тару – полімерні пакети, массою нетто : 800 г … 1000 г (0,8 кг … 1 кг). |
| **6** | **Горох** | Горох має бути сухий, чистий, не вологий, не пошкоджений, без сторонніх присмаків та запахів, ознак затхлості та плісняви, не пошкоджений шкідниками. Упакований в споживчу тару – полімерні пакети, массою нетто : 800 г … 1000 г (0,8 кг … 1 кг). |
| **7** | **Крупа «Геркулес»** | Вівсяні пластівці «Геркулес» повинні мати білий колір з кремовим чи жовтим відтінком , притаманний пластівцям смак та запах , бути чистими , сухими , без затхлості та плісняви, вологість не повинна перевищувати норму. Без сторонніх домішок (смітна домішка не більше встановлених норм), не заражена шкідниками, не повинна містити генетично модифіковані організми, нітрати та інші шкідливі речовини. Упакований в споживчу тару – полімерні пакети або картонна коробка, массою нетто : 800 г … 1000 г (0,8 кг … 1 кг). |
| **8** | **Крупа кукурудзяна** | Крупа кукурудзяна це подроблені ядра кукурудзи різної форми ,отриманні шляхом відокремлення плодових оболонок та зародка зашліфовані округленими гранями. Якість зерна кукурудзи відповідно до виробітки кукурудзяної крупи повинно відповідати відповідним вимогам. Кукурудзяна крупа шліфована та крупна повинна виробляться з зерна кремистої та полузубовидної кукурудзи . Колір білий або з жовтуватими відтінками. Запах характерний кукурудзяної крупи ,без пліснявого та других зайвих запахів. Смак притаманний кукурудзяної крупи без кислого ,гіркого ти інших сторонніх присмаків. Вологість не більш 14.0%. Зараженість комірними шкідниками не дозволяється. Упакований в споживчу тару – полімерні пакети або картонна коробка, массою нетто : 800 г … 1000 г (0,8 кг … 1 кг). |
| **9** | **Булгур** | Повинен бути виготовлений з висушених подрібнених зерен пшениці з твердих сортів, які спочатку піддають термічній обробці, сушать, чистять від висівок, а потім подрібнюють до необхідного ступеня помелу. Крупа повинна мати приємний горіховий аромат. Смак повинен бути приємним та притаманним даному виду крупи. Зараженість амбарними шкідниками не допускається. Без ГМО . Упакований в споживчу тару – полімерні пакети або картонна коробка, массою нетто : 800 г … 1000 г (0,8 кг … 1 кг). Зараженість шкідниками не дозволяється. |

2) Якість виробів повинна відповідати нормам ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України і мати висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи (на підтвердження цього пункту учаснику необхідно надати декларацію виробника або посвідчення про якість, або сертифікат відповідності, або інший рівнозначний документ).

3) Товар перевозиться в автомобілях-фургонах або спеціально обладнаних транспортних засобах з наявністю рефрежираторної установки відповідного температурного режиму.

4) Поставку товару Учасник здійснює своїм транспортом протягом дії договору за узгодженим графіком. Розвантаження товару здійснює Постачальник.

5) Поставка виконується транспортом, який повинен проходити санітарну обробку не рідше 1 разу на 10 днів.

6) Учасник постачає Замовнику товар поступово, дрібними партіями у період дії договору відповідно до наданих заявок.

Надається гарантійний лист, складений у довільній формі щодо забезпечення якості товару та своєчасної його поставки до комори кожного окремого закладу освіти.

7) Доставка продукції повинна постачатись автотранспортом згідно з правилами перевезення харчових продуктів. Водій цього транспорту, а також особи, що супроводжують продукти у дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та бути забезпечені санітарним одягом.

8) Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про безпечність та якість харчових продуктів» «Про дитяче харчування», 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 01.06.2005 № 242/329

9) На кожній одиниці товару має бути відповідне маркування із зазначенням його походження, безпечність і якість; ґатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації, умови зберігання (для продуктів, що швидко псуються термін реалізації час виготовлення позначається у годинах).

10) Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не меншим 80% від терміну зберігання, який встановлений підприємством-виробником.

**6.** Послуги та витрати, які обов’язково надає Учасник та включає в ціну товару:

- Доставка товару до місця, передбаченого цією документацією;

- Фасування, пакування, навантаження та розвантаження;

- Оплати податків та інших обов’язкових зборів і платежів.

**У складі тендерної пропозиції Учасник також повинен подати документи, які посвідчують якість товару:**

- пояснювальна записка з описом якісних та функціональних характеристик предмету закупівлі, його екологічної чистоти та країну походження (назва; країна походження; повна назва виробника та його фактична адреса; конкретна торгівельна назва запропонованого предмета закупівлі; основні якісні характеристики; спосіб і термін зберігання);

- скан-копію оригіналу або завірену копію діючого сертифікату, виданого акредитованим органом сертифікації, яким посвідчується, що система управління якістю учасника щодо запропонованого товару відповідає ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015);

-для підтвердження дотримання оператором ринку загальних гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами надається скан-копія акту, складеного не раніше, як за 6 місяців до останньої дати подання пропозиції, територіальними органами Держпродспоживслужби за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров’я та благополуччя тварин

**Примітки:**

1. Під час отримання товару Замовник має право зробити вибіркову (часткову) перевірку товару на якість з поширенням результатів перевірки якості будь-якої частини товару на всю партію.
2. Замовник має право зробити вибіркове (часткове) лабораторне дослідження товару, який був поставлений за договором, на якість та відповідність санітарно-гігієнічним нормам.
3. У разі поставки продукції неналежної якості, після складання акту за участю представників Сторін, замінити його на продукцію належної якості протягом 24 годин.
4. З’явитися для складання акту щодо неналежної якості поставленої ним продукції, у випадку відсутності представника Постачальника, акт складається без його участі. У цьому випадку Постачальник буде зобов’язаний замінити неякісну продукцію на продукцію належної якості.
5. Відповідальність за виконання вимог екологічної безпеки та вимог із забезпечення вимог техніки безпеки при постачанні товару несе Учасник.