**ДОДАТОК № 2**

**до тендерної документації**

**Технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі**

**ДК 021:2015: 15610000-7 Продукція борошномельно-круп'яної промисловості**

**(Крупа рисова, крупа гречана, крупа пшоно, крупа ячна, крупа пшенична, крупа перлова, крупа вівсяна, горох, булгур)**

 Таблиця 1

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №  | **Назва товару**  | **Од. виміру**  | **Кількість**  | **Технічні вимоги**  |
| 1.  | **Крупа рисова**  | кг | 600 | **Рис** довгий або круглий. Зерна рису цілі, напівпрозорого кольору. Смак і запах зерен характерний для рису, не заражене шкідниками.На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. **Фасування:** мішки 25 або 50 кг. |
| 2. | **Крупа гречана**  | кг | 600 | Крупа **гречана** повинна мати коричневий колір, притаманний крупі. Цільне ядро, без стороннього запаху, суха, вологість не повинна перевищувати норми, не заражене шкідниками.На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. **Фасування :** мішки 25 або 50 кг. |
| 3. |  **Крупа пшоно**  | кг | 600 | **Пшоно** шліфоване, без затхлості, плісняви, та інших сторонніх запахів, не заражене шкідниками.На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. **Фасування :** мішки 25 або 50 кг. |
| 4. | **Крупа ячна**  | кг | 900 | Крупа **ячна** повинна мати колір та смак відповідно крупі ячній,без стороннього смаку та запаху, не заражене шкідниками .На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. **Фасування :** мішки 25 або 50 кг |
| 5. | **Крупа пшенична Артек** | кг | 600 | Крупа **пшенична** повинна мати колір та смак відповідно крупі пшеничній без стороннього запаху, не заражене шкідниками.На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. **Фасування :** мішки 25 або 50 кг |
| 6. | **Перлова крупа** | кг | 300 | Крупа **перлова** повинна мати цільне ядро, смак відповідно крупі перловій, без стороннього смаку та запаху, не заражене шкідниками.На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. **Фасування :** мішки 25 або 50 кг |
| 7. | **Горох** | кг | 300 | **Горох** колотий, шліфований. Колір жовтий, без сторонніх присмаків, без затхлого чи іншого стороннього запаху, не заражений шкідниками.На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці**Фасування :** мішки 25 або 50 кг |
| 8. | **Булгур** | кг | 600 | Крупа повинна бути суха, чиста, сипуча, без амбарних шкідників і сторонніх включень. Крупа повинна бути вищого ґатунку, однорідною по розміру, запах і смак повинні бути добре вираженими; сторонній смак і запах (пліснявий, прогірклий) не допускається. |
| 9. | **Крупа вівсяна** |  кг | 300 | Крупа вівсяна вищого ґатунку. Плющена. ГОСТ 21149-93. Смак і запах: притаманні для цього виду круп без стороннього присмаку та запаху і ознак затхлості та плісняви. Консистенція після варіння: властива готовим другим стравам, звареним до повної кулінарної готовності. |

* Продукція повинна бути безпечною, придатною до споживання. Вигляд та запах продукції кожного виду повинен бути типовим для даної продукції. Без стороннього запаху (прогірклий, затхлий, пліснявий, тощо). Товар постачається дрібними партіями відповідно до заявок.
* Продукція не повинна містити небезпечні для організму речовини, в тому числі штучні барвники, консерванти, ароматизатори, ГМО, тощо.
* Якість та безпека відповідають чинним нормативним документам (ТУУ, ДСТУ та ін.) та відповідно до них мають терміни поставки та зберігання.
* Маркування: обов’язкова наявність ярликів із зазначенням найменування продукту, виробника, дати виготовлення, терміну придатності, умов зберігання, поживної та енергетичної цінності, посилання на нормативно-технічну документацію у відповідності до супровідних документів на поставку.
* Тара та упаковка продуктів харчування повинна бути міцною, чистою, сухою, без стороннього запаху й порушення цілісності.
* Товар повинен бути безпечним до споживання та мати достатній термін придатності. Строк придатності продуктів харчування на момент поставки має становити не менше 90 % від загального терміну зберігання, надати гарантійний лист від Постачальника щодо зобов’язання виконання цієї вимоги у разі укладення договору.

1. **Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції учасника технічним, якісним кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником учасник у складі тендерної пропозиціії повинен надати наступні документи:**

* 1. Копії або оригінали документів, що засвідчують якість та безпеку запропонованої продукції, наявність яких передбачена чинним законодавством: посвідчення про якість та/або декларація виробника, та/або декларація постачальника або імпортера на товар.
	2. Сканований оригінал угоди з акредитованою НААУ лабораторією, предметом якого є дослідження якості харчових продуктів. Додатково учасник надає сканований оригінал атестату про акредитацію лабораторії, при цьому даний атестат має свідчити про можливість проведення зазначеним органом відповідних досліджень. Документи повинні бути надані в повному обсязі.
	3. Сканований оригінал діючого на момент розкриття пропозиції сертифікату на систему управління безпечністю харчових продуктів відповідно до ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), що виданий на ім’я учасника стосовно зберігання, складування, відвантаження, транспортування та оптової торгівлі харчовими продуктами. Сертифікат повинен бути виданий органом сертифікації, що акредитований Національним агентством з акредитації України, в підтвердження чого в складі пропозиції надається сканований оригінал атестату про акредитацію органу сертифікації, при цьому даний атестат має свідчити про можливість проведення зазначеним органом сертифікації оцінки за видами діяльності, що зазначені у сертифікаті відповідності. Документи повинні бути надані в повному обсязі.
	4. Сканований оригінал діючого на момент розкриття пропозиції сертифікату про відповідність системи управління охороною здоров’я та безпекою праці ДСТУ ISO 45001:2019 (ISO 45001:2018, IDT), що виданий на ім’я учасника стосовно зберігання, складування, відвантаження, транспортування та оптової торгівлі харчовими продуктами. Сертифікат повинен бути виданий органом сертифікації, що акредитований Національним агентством з акредитації України, в підтвердження чого в складі пропозиції надається сканований оригінал атестату про акредитацію органу сертифікації, при цьому даний атестат має свідчити про можливість проведення зазначеним органом сертифікації оцінки за видами діяльності, що зазначені у сертифікаті відповідності. Документи повинні бути надані в повному обсязі.
	5. Сканований оригінал діючого на момент розкриття пропозиції сертифікату про відповідність системи управління безпекою ланцюга постачання ДСТУ ISO 28000:2008 (ISO 28000:2007, IDT), що виданий на ім’я учасника стосовно зберігання, складування, відвантаження, транспортування та оптової торгівлі харчовими продуктами.

*Товар повинен надходити згідно поданих заявок і відповідати вимогам державних стандартів або іншій нормативно-технічній документації. Кожна партія товару має супроводжуватися документами (накладними, документами, які засвідчують якість та безпеку).*

*Забороняється завозити недоброякісний товар або товар з терміном придатності, що минув. На недоброякісний товар складається акт і він повертаються постачальнику. Якщо поставлений товар не буде відповідати своїм якісним характеристикам, постачальник повинен замінити товар своїми силами і за свій рахунок протягом 24 годин.* ***Виконання даної вимоги Учасник підтверджує гарантійним листом.***

*Товар має постачатися і розвантажуватись транспортом та силами Учасника за заявками Замовника .*

*Водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі і виконують навантажувально – розвантажувальні роботи повинні мати медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халат і рукавиці).*

*Також існує необхідність виконання термінових заявок на невелику кількість товару. Свою згоду на виконання даної вимоги* ***Учасник підтверджує гарантійним листом.***