**Додаток 2**

**до тендерної документації**

**ПРЕДМЕТ ЗАКУПІВЛІ**

**«код ДК 021:2015 - 15610000-7 - Продукція борошномельно-круп'яної промисловості (Борошно,крупи)»**

ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ

**ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:**

1. Строки постачання: до 31.12.2023 року. Постачання товару здійснюється протягом одного робочого дня з моменту подання замовником заявки на поставку товару.

2. Технічні вимоги:

- продукція має постачатися і розвантажуватися транспортом та силами Учасника до закладу Замовника відповідно до узгодженого графіку із Замовником та наданням копій оригіналів документів для підтвердження якості товару;

- учасник постачає Замовнику товар поступово, дрібними партіями у період дії договору відповідно до наданих заявок.

- термін придатності Товару на момент поставки повинен бути не менше 80% від основного терміну придатності згідно технічних умов на виробництві. 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.

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

**3.** Технічні характеристики предмету закупівлі повинні 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 якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР (зі змінами), «Про дитяче харчування» від 14.09.2006 № 142-V, наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України № 590 від 01.10.2012 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)», спільних наказів МОН України та МОЗ України від 17.04.2006р. №298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах», «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах» від 15.08.2006р №620/563, «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення» від 24.02.1994 р. №4004-ХІІ, наказу Міністерства охорони здоров’я України від 29.12.2012 № 1140 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини»; постанови КМУ «Про затвердження норм харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» від 22.11.2004. № 1591; Санітарний регламент для дошкільних навчальних закладів, затверджений наказом МОЗ України від 24.03.2016 року №234, зареєстровано в Міністерстві юстиції в України 14.04.2016 року №563/28693; Санітарних правил для підприємств громадського харчування (СанПин 42-123-5777-91).

**4.** 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 постачання товару неналежної якості термін заміни товару Учасником становить 2 дні з моменту встановлення, що товар не відповідає встановленим якісним характеристикам **(в складі пропозиції подається відповідний гарантійний лист).**

**5.** 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.

**6.** Для підтвердження відповідності технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником, учасник надає наступні документи **під час поставки товару**:

**а)** копія діючих: сертифікатів відповідності на товар або посвідчення про якість або висновку санітарно – епідеміологічної експертизи або ветеринарної довідки або іншого документу, що підтверджує якість товару (*достатньо надати копії одного з вище вказаних документів*).

**Окрім того, Учасником у складі пропозиції надається:**

***- копія чинного договору про послуги з дезінфекції автотранспортних засобів;***

***- гарантійний лист щодо можливості постачання товару та надання копій документів під час поставок про якість продукції ( у випадку перемоги).***

**ЯКІСНІ ВИМОГИ:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування товару | Характеристики предмета закупівлі, що вимагає Замовник | Кількість |
| 1. | Борошно | Борошно пшеничне вищого ґатунку, колір білий або білий з жовтим відтінком, запах властивий пшеничному борошну, не затхлий, не пліснявий, смак без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. Фасування по 5, 10, 25 кг (згідно заявки) . Відповідати вимогам ДСТУ, ТУ, ГОСТ (в тому числі ГСТУ 46.004—99) або іншим нормативним документам, що діють на території України. Товар повинен мати залишковий термін придатності не менше 80% від передбаченого строку зберігання товару, без ГМО. | 300 кг |
| 2. | Гречана крупа | Крупа гречана повинна відповідати нормам встановленим в ДСТУ 7697:2015. Вищого ґатунку. Ціле ядро, запах відповідає гречці, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів і присмаків. Зараженість шкідниками та інші домішки не допускаються. Фасування по 1, 5, 25, 50 кг (згідно заявки). Товар повинен мати залишковий термін придатності не менше 80% від передбаченого строку зберігання товару, без ГМО. | 600 кг |
| 3. | Ячна крупа | Крупа ячна повинна відповідати нормам, встановленим в ДСТУ 7700:2015. Смак відповідний ячмінній крупі, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. Колір білий з жовтуватим, іноді з зеленуватим відтінком. Запах: природний, без стороннього затхлого, пліснявого чи гнилісного запаху. Зараженість шкідниками та інші домішки не допускаються. Фасування по 1, 5, 25, 50 кг (згідно заявки). Товар повинен мати залишковий термін придатності не менше 80% від передбаченого строку зберігання товару, без ГМО. | 84 кг |
| 4. | Пшенична крупа | Крупа пшеничка повинна відповідати нормам встановленим в ДСТУ 7699:2015. Колір та запах відповідний пшеничній крупі, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий, смак притаманний пшеничній крупі, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. Зараженість шкідниками та інші домішки не допускаються. Фасування по 1, 5, 25, 50 кг (згідно заявки). Товар повинен мати залишковий термін придатності не менше 80% від передбаченого строку зберігання товару, без ГМО. | 131 кг |
| 5. | Рис | Рис повинен відповідати вимогам стандарту ДСТУ 4965:2008. Рис облущений першого ґатунку повинен бути білого кольору, сухим, не затхлим, без плісняви, смак властивий рисовій крупі, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. У рисі не допускається сторонні включення, хруст від мінеральної домішки. Зараженість шкідниками та інші домішки не допускаються. Фасування по 1, 5, 25, 50 кг (згідно заявки). Товар повинен мати залишковий термін придатності не менше 80% від передбаченого строку зберігання товару, без ГМО. | 1200 кг |
| 6. | Пшоно крупа | Пшоно повинно відповідати вимогам стандарту ДСТУ 2629-94. Зовнішній вигляд - пшоно шліфоване. Колір - жовтий колір різних відтінків. Смак і запах - властивий пшону, чистий, сухий, без затхлості, плісняви. Зараженість шкідниками та інші домішки не допускаються. Фасування по 1, 5, 25, 50 кг (згідно заявки). Товар повинен мати залишковий термін придатності не менше 80% від передбаченого строку зберігання товару, без ГМО. | 150 кг |
| 7. | Кукурудзяна крупа | Кукурудзяна крупа має відповідати вимогам ГОСТ 6002. Подрібнені частинки ядра кукурудзи різної форми, колір жовтий, смак і запах характерні кукурудзяній крупі, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх присмаків та запахів. Зараженість шкідниками та інші домішки не допускаються. Фасування по 1, 5, 25, 50 кг (згідно заявки). Товар повинен мати залишковий термін придатності не менше 80% від передбаченого строку зберігання товару, без ГМО. | 227 кг |
| 8. | Кускус крупа | Відповідає вимогам діючим ДСТУ, ТУ, ГОСТ. Смак та запах характерні даній крупі, без затхлості, плісняви та інших сторонніх запахів. Кускус повинен бути безпечний і придатний в їжу людині. Зараженість шкідниками та інші домішки не допускаються. Фасування по 1, 5, 25, 50 кг (згідно заявки). Товар повинен мати залишковий термін придатності не менше 80% від передбаченого строку зберігання товару, без ГМО. | 350 кг |
| 9. | Сочевиця | Сочевиця повинна відповідати ДСТУ 6020:2008. Тип – червона або зелена (згідно заявки). Крупнонасінева, насіння повинно бути у здоровому стані, не зіпріле та без теплового пошкодження під час сушіння, чисте, не роздавлене, не пошкоджене шкідниками та хворобами. Без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів. Смак без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. Зараженість шкідниками та інші домішки не допускаються. Фасування по 1, 5, 25, 50 кг (згідно заявки). Товар повинен мати залишковий термін придатності не менше 80% від передбаченого строку зберігання товару, без ГМО. | 50 кг |
| 10. | Крупа булгур | Повинна відповідати ДСТУ 7699:2015 або ГОСТу 9294-007. Запах та смак характерний пшеничній крупі, без затхлості, плісняви та інших сторонніх запахів, нормальний колір. Зараженість шкідниками та інші домішки не допускаються. Фасування по 1, 5, 25, 50 кг (згідно заявки). Товар повинен мати залишковий термін придатності не менше 80% від передбаченого строку зберігання товару, без ГМО. | 800 кг |
| 11. | Крупа перлова | Крупа перлова має відповідати ДСТУ 7700:2015 Ядра, звільнені від квіткових плівок, добре відшліфовані. Колір білий з жовтуватим, іноді зеленуватим відтінками. Смак властивий нормальній перловій крупи, без зайвих присмаків, не кислий, не гіркий. Запах своєрідний нормальній перловій крупі, без затхлості, цвілі та інших сторонніх запахів. Зараженість шкідниками та інші домішки не допускаються. Фасування по 1, 5, 25, 50 кг (згідно заявки). Товар повинен мати залишковий термін придатності не менше 80% від передбаченого строку зберігання товару, без ГМО. | 20 кг |

***Примітка:***

***у разі, коли в описі предмета закупівлі містяться посилання на конкретні торговельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника, то разом з цим враховувати вираз "або еквівалент"***