**ДОДАТОК 2**

*до тендерної документації*

**ТЕХНІЧНА СПЕЦІФІКАЦІЯ**

**щодо технічних, якісних та кількісних характеристик предмета закупівлі**

1. Найменування предмета закупівлі – **ДК 021:2015 15610000-7 – Продукція борошномельно-круп'яної промисловості (борошно та крупи для закладів освіти)** (далі - Товар).

2. Загальний обсяг поставки товару: **2203,605 кг..**

3. Строк поставки товару: **до 31.12.2023 року.**

4. Термін поставки: один раз на два тижні (згідно заявок) в робочі дні з 06 – 00 до 15-00 год.

Товар повинен своєчасно постачатися до кожного окремого закладу освіти.

5. **Умови поставки: предмет закупівлі підлягає доставці Учасником дрібними партіями - протягом доби згідно заявок Замовника за адресами закладів освіти** з дотриманням термінів його реалізації.

6. Місце поставки: за адресами закладів освіти Попельнастівської сільської ради. (згідно інформації наведеної в Таблиці 1).

*Таблиця 1*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Назва закладу** | | **Адреса місцезнаходження:** | **Відстань** |
| **Заклади дошкільної освіти** | | | | |
| 1 | | Добронадіївський ліцей | вул. Шкільна, 25, с. Добронадіївка, Олександрійський район Кіровоградська область, 28054 | 34 |
| 2 | | Куколівський ліцей | вул. Центральна, 4, с. Куколівка, Олександрійський район Кіровоградська область, 28052 | 17 |
| 3 | | Олександрівський ліцей | вул. Зелена, 21-А с. Олександрівка, Олександрійський район Кіровоградська область, 28051 | 28 |
| 4 | | Попельнастівський ліцей | вул. Шевченка, 1, с. Попельнасте, Олександрійський район Кіровоградська область, 28062 | 64 |
| 5 | | Улянівський ліцей | вул. Шкільна, 4, с. Улянівка, Олександрійський район Кіровоградська область, 28065 | 40 |
| 6 | | Червонокам’янський ліцей | вул. Гаценка, 2, с. Червона Кам'янка, Олександрійський район Кіровоградська область, 28063 | 35 |
| 7 | | Щасливська філія Червонокам’янського ліцею | вул. Центральна, 21-А с. Щасливе, Олександрійський район Кіровоградська область, 28055 | 38 |

7. На момент поставки термін придатності до споживання кожної окремої партії товару має бути не меншим, ніж 90 % від нормативного терміну придатності до споживання, починаючи з дня отримання кожної окремої партії товару.

8. Товар, що постачається повинен мати необхідні сертифікати якості виробника, реєстраційне посвідчення та висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, або іншій подібний документ, що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов’язковими на території України нормами і правилами, повинен бути оформлений відповідно до вимог законодавства України.

(у відповідності до показників, наведених в Таблиці 2).

*Таблиця 2*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Назва предмету закупівлі | Одиниця виміру | кількість | Технічні характеристики |
| 1 | Борошно пшеничне в/г (вищого ґатунку) | кг | 253,287 | ДСТУ 46.004-99 Борошно пшеничне.  Виготовляються із зерна твердих порід пшениці;  Запах-Властивий пшеничному борошну, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий;  Смак-Властивий пшеничному борошну, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий.  Вимоги до сировини,з якої виготовляється продукт- Зерно пшениці, що використовують для перероблення у борошно пшеничне, мають відповідати призначенню та вимогам національного стандарту ДСТУ 3768 або інших чинних нормативних документів (нормативно-правових актів).  В документі про якість зерна мають бути обов’язково відмітки про контроль вмісту токсичних елементів, пестицидів, мікотоксинів, радіонуклідів та генетично модифікованих організмів.  Борошно пшеничне пакують у спожиткову тару – паперові пакети (массою 5/10 кг) призначених для пакування харчових продуктів.  Мішки для пакування повинні бути цілими, міцними, чистими, сухими, не зараженими шкідниками і без сторонніх запахів.  Транспортне пакування здійснюють згідно інших діючих в Україні нормативних документів.  Пакети і мішки масою 10 кг, можуть бути окремою пакувальною транспортною одиницею.  Строк придатності до споживання не більше 6 місяців з дати виготовлення при зберіганні в сухому прохолодному місці.  Обов’язкове маркування товару на упаковці. |
| 2 | Гречана крупа  (очищена, жарена) | кг | 408,240 | ДСТУ 7697:2015 «Крупи гречані. Технічні умови».  Крупа повинна відповідати вимогам ДСТУ (ТУ), виготовлятись згідно з рецептурами та технологічними інструкціями, із додержанням санітарних правил для підприємств харчоконцентратної промисловості, чинних в Україні.  Колір крупи однотонний, типовий для виду. Зміна кольору (потемніння, знебарвлювання) свідчить при зниження якості продукту.  Смак свіжої крупи трохи солодкуватий. Інший смак є наслідком окислювальних або гідролітичних процесів у крупі, присутності домішок, які мають специфічний присмак або наслідком використовування некондиційного зерна та не допускається.  Запах притаманний даному виду крупи. Сторонній запах може виникнути внаслідок тих самих причин, що і сторонній присмак та не допускається.  Вологість в межах 13-15%, яка тісно пов’язана з активністю процесів, що відбуваються в крупі при зберіганні.  Обмежується масова частка сміттєвих домішок, зіпсованих, нелущених і битих ядер, мучілі, недодиру.  Зараженість крупи шкідниками не допускається.  Відповідність іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування.  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.  Обов’язкове маркування товару на упаковці. |
| 3 | Рисова крупа  (не пропарена) | кг | 408,240 | ДСТУ 4965:2008.  Колір білий, без сторонніх при смаків, запахів, не затхлий, не цвілий, не кислий, не гіркий. Вологість 15% не більше.  Колір крупи однотонний, типовий для виду. Зміна кольору (потемніння, знебарвлювання) свідчить при зниження якості продукту.  Смак свіжої крупи трохи солодкуватий. Інший смак є наслідком окислювальних або гідролітичних процесів у крупі, присутності домішок, які мають специфічний присмак або наслідком використовування некондиційного зерна та не допускається.  Запах притаманний даному виду крупи. Сторонній запах може виникнути внаслідок тих самих причин, що і сторонній присмак та не допускається.  Вологість в межах 13-15%, яка тісно пов’язана з активністю процесів, що відбуваються в крупі при зберіганні.  Обмежується масова частка сміттєвих домішок, зіпсованих, нелущених і битих ядер, мучілі, недодиру.  Зараженість крупи шкідниками не допускається.  Відповідність іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування.  Обов’язкове маркування товару на упаковці. |
| 4 | Пшоно | кг | 204,120 | Пшоно шліфоване вищого або 1-го ґатунку. Колір та смак відповідно пшону, без стороннього присмаку, не кислий, не гіркий. Запах властивий пшону, не затхлий, не пліснявий. Зміст доброякісного ядра не менше 98,7%. Зараженість амбарними шкідниками не допускається. Не заражена шкідниками. Без ГМО.  Обов’язкове маркування товару на упаковці. |
| 5 | Пшенична крупа  («Артек»)  (булгур, кус-кус) | кг | 154,953 | ДСТУ 7699:2015 «Крупи пшеничні. Технічні умови».  Крупи пшеничні вищого або 1-го ґатунку, зі смаком і запахом, характерним пшеничній крупі, однорідною по розміру без розколотих крупинок, смак та запах має бути без затхлості, плісняви та інших сторонніх запахів, нормальний колір. Не заражена шкідниками. Зараженість і забрудненість шкідниками хлібних запасів не допускається. Обов’язкове маркування товару на упаковці. |
| 6 | Ячна, перлова крупа | кг | 309,906 | Крупа ячмінна, перлова (перлова ДСТУ 7700-2015) «Крупи ячмінні. Технічні умови», вищого або 1-го ґатунку, зі смаком і запахом, характерним ячмінній крупі, однорідною по розміру без розколотих крупинок, смак та запах має бути без затхлості, плісняви та інших сторонніх запахів, нормальний колір. Не заражена шкідниками.  Обов’язкове маркування товару на упаковці. |
| 7 | Горох (продовольчий, швидкого приготування) | кг | 309,906 | ДСТУ 4523:2006 Горох.  Колір – різні відтінки жовтого та зеленого кольорів;  Форма-округла, випукла, рівна, ціла.  Обов’язкове маркування товару на упаковці. |
| 8 | Квасоля біла | кг | 154,953 | ДСТУ 8672:2016 «Квасоля продовольча. Технічні умови».  Колір – білий;  Форма – продовгувата, рівна, ціла.  Обов’язкове маркування товару на упаковці. |
| РАЗОМ: | | | 2203,605 |  |

9. 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 основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», 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 р. № 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах».

10. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).

11. На упаковці повинна міститися інформація із зазначенням виробника, терміну виготовлення та придатності, маси (дані повинні відповідати інформації з посвідчення про якість), відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України.

11.1. Документи, що підтверджують якість товару подаються Учасником Замовникові на кожну партію товару окремо. Товар має бути розфасований та упакований такими способами, які забезпечують збереження споживчих властивостей і безпечність продуктів під час зберігання, транспортування та реалізації, а також унеможливлюють їх фальсифікацію.

11.2. При поставці товару до закладу Замовника, Постачальник надає такі документи:

- видаткову накладну на товар;

- товарно-транспортну накладну;

- документи, що підтверджують якість товару (сертифікати, декларації, висновки тощо).

11.3. При виявленні Замовником простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Учасник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника.

11.4. На недоброякісний товар складається акт, і він повертається постачальнику.

11.5. При перевезенні товару Учасник зобов’язаний дотримуватися умов транспортування відповідно до Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні. Тара, упаковка, маркування**:** поставка предмету закупівлі здійснюється в тарі, придатній для його транспортування і такій, що відповідає встановленим в Україні стандартам або технічним умовам, і забезпечує, за умови належного поводження з вантажем, захищеність товару під час транспортування і збереження.

11.6. **Вимоги до транспортування:** для транспортування предмету закупівлі повинен бути виділений спеціалізований транспорт, який повинен бути чистим, таким, що забезпечує необхідний температурний режим, захист товару від забруднення, в технічно – справному стані, з обов’язковим дотриманням санітарних вимог щодо сумісності продуктів харчування. Доставка товару буде здійснюватися автотранспортом згідно з Правилами перевезень вантажів автомобільним транспортом.

11.7. Розвантаження товару здійснюється представником Постачальника.

12**. В складі пропозиції надати:**

* 1. Водій та особи, які супроводжують товар в дорозі та виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати медичну книжку (встановленої форми) з результатами проходження обов’язкового медичного огляду та забезпечені санітарним одягом (халат, рукавички). В складі пропозиції надати копії медичних книжок на вищезазначених осіб.
  2. Договір про надання послуг бактеріологічного контролю якості дезінфекції. Надати результати бактеріологічного контролю якості дезінфекції, оформлені у вигляді результатів лабораторних досліджень (протокол, висновок тощо), на складське приміщення, тару, піддони та автотранспортний засіб на ім»я учасника.
  3. Експертний висновок, що виданий акредитованою лабораторією не раніше 2022 року, щодо вимірювання потужності гамма-випромінювання (радіологічний контроль) в транспортних засобах, , та підтверджує іх відповідність вимогам НРБУ-97/2000 «Норми радіаційної безпеки України».
  4. Скан-копію сертифікату на систему управління безпечністю харчових продуктів відповідно до ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), у тому числі щодо провадження діяльності з торгівлі (постачання), складування, зберігання, відвантаження, транспортування;
  5. Надати результати бактеріологічного контролю якості дезінфекції на складське приміщення, тару, піддони та автотранспортний засіб, оформлені у вигляді Експертного висновку, (виданого акредитованою лабораторією не раніше 2го кварталу 2023р, на ім’я учасника).
  6. Для забезпечення виконання вимог Закону України «Про метрологію та метрологічну діяльність» від «05» червня 2014 року №1314-VІІ та Наказ Міністерства економічного розвитку і торгівлі України № 193 від 08.02.2016 року «Про затвердження Порядку проведення повірки законодавчо регульованих засобів вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації, та оформлення її результатів» надати документи, підтверджуючі повірку вагів, що видане акредитованою лабораторією .Надати Свідоцтво про уповноваження повірочної лабораторії на проведення повірки засобів вимірювальної техніки, що перебувають в експлуатації та застосовуються у сфері законодавчо регульованої метрології, видане Міністерством економіки, торгівлі та сільського господарства України та галузь уповноваження.
  7. З метою підтвердження запровадження обов’язкових постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління охороною здоров’я та безпекою праці, учасник надає документи, що підтверджують те, що Учасник або Перевізник (у разі, якщо Учасником для перевезення предмету закупівлі залучається суб’єкт господарювання (Перевізник)) та Зберігач (у разі, якщо Учасником будуть залучатись потужності (-ть) на будь-якій стадії виробництві та/або в обігу предмету закупівлі, при умові, що для зберігання харчових продуктів використовуються потужності, які належать іншим особам (Зберігач, тощо)), запровадив систему управління охороною здоров’я та безпекою праці, а саме: сертифікат (який є чинний на дату подання пропозиції), що посвідчує, що система управління охороною здоров’я та безпекою праці відповідає ДСТУ ISO 45001:2019 «Системи управління охороною здоров’я та безпекою праці. Вимоги та настанови щодо застосування (ISO 45001:2018, IDT)».
  8. Сертифікат, що підтверджує застосування учасником вимог ДСТУ ISО 14001:2015 Системи екологічного управління, документ, має бути виданий органом з сертифікації, акредитованого НААУ. Вимоги та настанови щодо застосування виданого на ім'я учасника відповідно до виду діяльності (у разі якщо Учасник виробник: виробництво, зберігання, торгівля транспортування; у разі якщо Учасник не виробник: зберігання, складування, торгівля, транспортування) та містити інформацію щодо адреси потужності учасника .
  9. Документи, що підтверджують впровадження на підприємстві Учасника системі управління щодо протидії корупції, який відповідає вимогам ДСТУ ISO 37001:2018, чинних на дату розкриття тендерених пропозицій.
  10. Акт Держпродспоживслужби складеного 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, виданого Учаснику не раніше грудня 2022 року. Із обов’язковим зазначенням в акті складського приміщення та транспортних (ого) засобів (у), що використовуються Учасником, а також з відміткою про впровадження системи НАССР.

*(Примітка: Копії сертифікатів якості та/або копії висновків про якість товару з урахуванням того, що технічні, якісні характеристики Товару за предметом закупівлі повинні відповідати встановленим/зареєстрованим діючим нормативним актам діючого законодавства (державним стандартам (технічним умовам) ДСТУ - у разі якщо товар підлягає обов’язковій сертифікації/паспортизації, якщо ж ні, то надати довідку в довільній формі про необов’язковість сертифікації/паспортизації.)*