**ДОДАТОК 2**

*до тендерної документації*

**ТЕХНІЧНА СПЕЦІФІКАЦІЯ**

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

1. Найменування предмета закупівлі – **ДК 021:2015 15810000-9 – Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби** (за лотами) **(Лот 1 - Хліб цільнозерновий та батони для закладів освіти; Лот 2 - Хліб цільнозерновий та батони для Попельнастівського ліцею)**.

2. Загальний обсяг поставки товару: **2614,450 кг.. (Лот 1 – 2230,650 кг.; Лот 2 – 383,450 кг.)**

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

4. Термін поставки: п’ять разів на тиждень (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** |
| **Лот 1 - заклади 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 | | Улянівський ліцей | вул. Шкільна, 4, с. Улянівка, Олександрійський район Кіровоградська область, 28065 | 40 |
| 5 | | Червонокам’янський ліцей | вул. Гаценка, 2, с. Червона Кам'янка, Олександрійський район Кіровоградська область, 28063 | 35 |
| 6 | | Щасливська філія Червонокам’янського ліцею | вул. Центральна, 21-А с. Щасливе, Олександрійський район Кіровоградська область, 28055 | 38 |
| **Лот 2 – Попельнастівський ліцей** | | | | |
| 1 | | Попельнастівський ліцей | вул. Шевченка, 1, с. Попельнасте, Олександрійський район Кіровоградська область, 28062 | 64 |

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 | Хліб цільнозерновий | кг | 2361,160 | Відповідно до ДСТУ 7517:2014 Хліб із борошна вищого гатунку. (ГОСТ 26987-86 )  Виготовлений з пшеничного борошна вищого ґатунку.  За формою відповідає виду виробу. *форма* – відповідна хлібній формі, в якій проводилось випікання, без бокових випливів, *поверхня* – без великих тріщин та підривів, без забруднень, *стан м’якушки* - добре пропечений, не вологий на дотик, без комочків та слідів недомісу, еластичний. Без пустот та утілень. У готових виробах не дозволено сторонні домішки, хруст від мінеральних домішок, ознаки плісняви, *колір* – від світло-жовтого до світло-коричневого, без підгорілості.  Повинен мати цілу форму без ознак забруднення, пошкоджень (вм’ятин, деформацій). Верхня шкоринка не повинна бути приплюснута або зморщена. Хліб повинен бути добре пропеченим, еластичним, не липким, не вологим на дотик, без грудочок та слідів поганого вимішування, а також не повинен бути крихким.  Термін реалізації: 24 години.  Вага – 0,7 кг.  Колір – світло-жовтий;  Поверхня – гладка. |
| 2 | Батони | кг | 253,290 | ДСТУ 4587:2006 (ГОСТ 24298-80)  За формою відповідає виду виробу.  Повинен мати цілу форму без ознак забруднення, пошкоджень (вм’ятин, деформацій). Верхня шкоринка не повинна бути приплюснута або зморщена. Хліб повинен бути добре пропеченим, еластичним, не липким, не вологим на дотик, без грудочок та слідів поганого вимішування, а також не повинен бути крихким.  Батон нарізний повинен бути свіжим фасованим. Сертифікат відповідності, посвідчення якості (декларація виробника). Маркування згідно діючих ДСТУ, ТУ, ГОСТів. Транспортування у відповідній тарі спеціальним транспортом, обладнаний у відповідності з вимогами щодо транспортування швидкопсувних вантажів, які забезпечують зберігання та якість товару.  Термін реалізації - 24 години (в упаковці – 48 годин). Упаковка поліетилен.  Вага – 0,5 кг.  Колір – світло-жовтий.  Поверхня – з косими зрізами |
| РАЗОМ: | | | 2614,450 |  |

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. 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. 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 зазначенням про впровадження системи НАССР.
  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. Копію довідки про проведення санітарної обробки автотранспортного засобу, дійсну на дату подання пропозицій.
  6. Копію протоколу випробувань на товар, виданий державною установою контролю та профілактики хвороб, дійсний на дату подання пропозицій виданий на ім’я учасника.
  7. Копію висновку державної санітарно-епідеміологічної експертизи, виданий Державною службою України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, чинного на дату подання пропозицій виданий на ім’я учасника.
  8. Копію результатів санітарно-мікробіологічного дослідження, виданий Державною службою України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, чинного на дату подання пропозицій виданий на ім’я учасника.
  9. Копію протоколу випробувань харчової продукції відповідно до ДСТУ ISO/IEC 17025:2017, чинного на дату подання пропозицій виданий на ім’я учасника .

*(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.)*