*Додаток 1*

*до  оголошення про проведення спрощеної закупівлі*

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА**

**КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Замовник самостійно визначає необхідні  технічні характеристики предмета закупівлі виходячи зі специфіки предмета закупівлі, керуючись принципами здійснення закупівель та з дотриманням законодавства.

 Дані товари, що є предметом закупівлі, повинен відповідати вимогам діючого законодавства щодо його якості.

**Технічна спеціфікація (опис предмета закупівлі)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Наймену-****вання предмету закупівлі** | **Опис та характеристики товару** | **Од.****виміру** | **Кількість** |
| **1.** | **Рис** | Сухий, повинен мати типове забарвлення, запах та смак. Без сторонніх домішок, шкідників, не мати присмаку гіркоти, кислоти, плісняви. Фасування в мішки, від 20 до 50 кг.Упаковка товару повинна відповідати діючим державним стандартам і правилам, забезпечувати захист і зберігання товару від пошкодження під час транспортування від місця завантаження до місця поставки (відвантаження). Термін придатності (зберігання) товару - згідно з терміном, вказаним на упаковці. | **кг** | **200** |
| **2** | **Пшоно** | Світло – жовтого кольору, чисте без різних домішок, без затхлого, пліснявого і інших запахів, без шкідників. Фасування в мішки, від 20 до 50 кг.Упаковка товару повинна відповідати діючим державним стандартам і правилам, забезпечувати захист і зберігання товару від пошкодження під час транспортування від місця завантаження до місця поставки (відвантаження). Термін придатності (зберігання) товару - згідно з терміном, вказаним на упаковці. | **кг** | **100** |
| **3** | **Крупа гречана** | Ядра гречки цілі або надколоті. Колір - коричневий різних відтінків. Запах відповідає крупі даного виду, без затхлого, пліснявого або інших сторонніх запахів, без шкідників. Фасування в мішки, від 20 до 50 кг.Упаковка товару повинна відповідати діючим державним стандартам і правилам, забезпечувати захист і зберігання товару від пошкодження під час транспортування від місця завантаження до місця поставки (відвантаження). Термін придатності (зберігання) товару - згідно з терміном, вказаним на упаковці. | **кг** | **100** |
| **4** | **Крупа перлова** | Колір від кремового до світло-коричневого, смак і запах відповідає перловій крупі, без затхлого, пліснявого і інших запахів. Зараженість амбарними шкідниками не допускається. Фасування в мішки, від 20 до 50 кг.Упаковка товару повинна відповідати діючим державним стандартам і правилам, забезпечувати захист і зберігання товару від пошкодження під час транспортування від місця завантаження до місця поставки (відвантаження). Термін придатності (зберігання) товару - згідно з терміном, вказаним на упаковці. | **кг** | **200** |
| **5** | **Крупа пшенична** | Часточки подрібненого ядра різної величини і форми, мають бути повністю звільнені від плівок і частково від плодових оболонок, білого з жовтуватим відтінком кольору, зі смаком і запахом, характерним ячній крупі, без затхлості, плісняви та інших сторонніх запахів, без шкідників. Фасування в мішки, від 20 до 50 кг.Упаковка товару повинна відповідати діючим державним стандартам і правилам, забезпечувати захист і зберігання товару від пошкодження під час транспортування від місця завантаження до місця поставки (відвантаження). Термін придатності (зберігання) товару - згідно з терміном, вказаним на упаковці. | **кг** | **200** |
| **6** | **Крупа манна** | Часточки подрібненого ядра однієї величини і форми, мають бути повністю звільнені від плівок і частково від плодових оболонок, білого з жовтуватим відтінком кольору, зі смаком і запахом, характерним ячній крупі, без затхлості, плісняви та інших сторонніх запахів, без шкідників. Фасування в мішки, від 20 до 50 кг.Упаковка товару повинна відповідати діючим державним стандартам і правилам, забезпечувати захист і зберігання товару від пошкодження під час транспортування від місця завантаження до місця поставки (відвантаження). Термін придатності (зберігання) товару - згідно з терміном, вказаним на упаковці. | **кг** | **50** |
| **7** | **Крупа кукурудзяна** | Повинна бути розсипчастою масою, характерною для цього виду крупів. Жовто-кремового кольору різних відтінків. Смак притаманний для цього виду крупів, без стороннього присмаку, запаху та ознак затхлості та плісняви. Фасування в мішки, від 20 до 50 кг.Упаковка товару повинна відповідати діючим державним стандартам і правилам, забезпечувати захист і зберігання товару від пошкодження під час транспортування від місця завантаження до місця поставки (відвантаження). Термін придатності (зберігання) товару - згідно з терміном, вказаним на упаковці. | **кг** | **50** |
| **8** | **Крупа ячмінна** | Повинна мати смак і колір властиві ячмінній крупі, вологість не більше 14%, смітних домішок не більше 0,3% не допускається присутність шкідників, чиста, суха, без затхлості та плісняви. Фасування в мішки, від 20 до 50 кг.Упаковка товару повинна відповідати діючим державним стандартам і правилам, забезпечувати захист і зберігання товару від пошкодження під час транспортування від місця завантаження до місця поставки (відвантаження). Термін придатності (зберігання) товару - згідно з терміном, вказаним на упаковці. | **кг** | **300** |
| **9** | **Борошно пшеничне в/с** | Борошно шеничне, вищого сорту, сухе, без грудочок, білого кольору. Запах властивий пшеничному борошну, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий, без забруднень та шкідників. Фасування в паперові пакети, 5-10 кг або мішки 20-50 кг.Упаковка товару повинна відповідати діючим державним стандартам і правилам, забезпечувати захист і зберігання товару від пошкодження під час транспортування від місця завантаження до місця поставки (відвантаження). Термін придатності (зберігання) товару - згідно з терміном, вказаним на упаковці. | **кг** | **900** |
| **10** | **Борошно пшеничне 1/с** | Борошно пшеничне, першого сорту, сухе, без грудочок, білого кольору. Запах властивий пшеничному борошну, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий, без забруднень та шкідників. Фасування в паперові пакети, 5 -10 кг або мішки 20-50 кг.Упаковка товару повинна відповідати діючим державним стандартам і правилам, забезпечувати захист і зберігання товару від пошкодження під час транспортування від місця завантаження до місця поставки (відвантаження). Термін придатності (зберігання) товару - згідно з терміном, вказаним на упаковці. | **кг** | **200** |

 В ціну товару повинні входити фасування, транспортні послуги, навантаження та розвантаження, інші витрати. Тара з обов’язковим маркуванням. Сертифікат якості на кожну поставку повинен бути діючим з урахуванням терміну реалізації.

 Термін придатності товару на момент постачання повинен бути не менше 80% загального терміну придатності даного товару, за умови його зберігання відповідно до норм і правил зберігання.

 При прийомі даний товар повинен відповідати вазі, яка зазначена у супровідних документах. Кожна партія товару повинна супроводжуватись документом, який підтверджує його якість та безпеку, передбачені діючим законодавством.

 Поставка товару здійснюється окремими невеликими партіями, відповідним транспортом, відповідно до замовлень.

 Доставка, навантаження та розвантаження товару здійснюється за рахунок постачальника.

 При передачі партії Товару Постачальник передає Замовнику наступні товаросупроводжувальні документи: видаткова накладна; товарно-транспортна накладна; сертифікат якості.

 У разі поставки Товару неналежної якості або Товару, що не буде відповідати умовам Договору, Учасник, зобов’язується за свій рахунок у термін 1 дня з часу отримання повідомлення, усунути недоліки або замінити неякісний Товар на Товар належної якості.

 Замовник має право перевірити якість товару за кошти Постачальника. Перевірка буде здійснюватись Замовником вибірково з будь-якої поставленої партії товару в незалежній сертифікованій лабораторії, визначеній Замовником. Постачальник зобов’язується здійснити оплату за проведення лабораторією дослідження зразків товару протягом трьох робочих днів з моменту надання йому документів для такої оплати будь-яким засобом зв’язку (поштою, електронною поштою тощо).