**ДОДАТОК 2**

**Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі — технічні вимоги до предмета закупівлі**

Замовник самостійно визначає необхідні технічні характеристики предмета закупівлі з огляду на специфіку предмета закупівлі, керуючись принципами здійснення закупівель та з дотриманням законодавства.

Технічні специфікації не повинні містити посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб’єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва. У разі якщо таке посилання є необхідним, воно повинно бути обґрунтованим та містити вираз «або еквівалент».

Технічна специфікація повинна містити опис усіх необхідних характеристик товарів, робіт або послуг, що закуповуються, у тому числі їх технічні, функціональні та якісні характеристики.

У разі якщо вичерпний опис характеристик скласти неможливо, технічні специфікації можуть містити посилання на стандартні характеристики, технічні регламенти та умови, вимоги, умовні позначення та термінологію, пов’язані з товарами, роботами чи послугами, що закуповуються, передбачені існуючими міжнародними, європейськими стандартами, іншими спільними технічними європейськими нормами, іншими технічними еталонними системами, визнаними європейськими органами зі стандартизації або національними стандартами, нормами та правилами. До кожного посилання повинен додаватися вираз «або еквівалент».

Обґрунтування необхідності закупівлі даного виду товару— замовник здійснює закупівлю даного виду товару, оскільки вони за своїми якісними та технічними характеристиками найбільше відповідають потребам та вимогам замовника.

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ**

|  |  |
| --- | --- |
| **Борошно пшеничне**  **вищий ґатунок**  **вагове**  **або фасоване**  500 кг | **Технічні вимоги**: Борошно пшеничне вищого гатунку повинно відповідати вимогам ГСТУ 46.004-99 «Борошно пшеничне. Технічні умови», і виготовлятись згідно з Правилами організації і ведення технологічного процесу на борошно- мельних заводах», затвердженими МінАПК України 20.03.98р. №83, з дотриманням санітарних норм, затверджених в установленому порядку.  **Сфера використання: для організації харчування дітей у Сумському закладі загальної середньої освіти І-ІІІ ступенів №10 Сумської міської ради.**  Кожна партія товару поставляється з документами, що підтверджують їх якість та безпеку (посвідчення/декларація виробника про якість, санітарно-гігієнічні висновки тощо) та містять відмітку про контроль вмісту токсичних елементів, мікотоксинів, радіонуклідів і пестицидів. |
| **Органолептичні показники якості:**  Колір - білий або білий із жовтим відтінком  Запах – властивий пшеничному борошну, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий.  Смак - властивий пшеничному борошну, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий.  Вміст мінеральної домішки - при розжовуванні борошна не повинно відчуватись хрускоту.  Зольність у перерахунку на суху речовину - не більше 0,50 %; клейковина сира - не менше 24,0 %. |
| **Маркування:** на споживчій тарі з борошном пшеничним вищого ґатунку повинно бути маркування/ етикетування державною мовою згідно вимог ГСТУ 46.004-99 ( ГОСТ 26791) та ст.38 **ЗУ «Про безпечність та якість харових продуктів».** |
| **Пакування:** товар поставляється в споживчій (транспортній) тарі, що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність товару, його товарний вигляд, забезпечує збереження його споживчих властивостей, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання.  **Форма пакування**: пакети паперові, поліпропіленові мішки з мішками-укладками або інші рівноцінні за показниками якості мішки, що дозволені для використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров’я |
| **Транспортування:** транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, чинними на даному виді транспорту.  Транспортні засоби та/або контейнери, що використовуються для перевезення борошна пшеничного мають відповідати вимогам статей 25, 44 ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». |
| **Поставка:** товар поставляється відповідно до заявки/замовлення Покупця .Вартість пакування, маркування, транспортування та розвантаження Товару включається в цінову пропозицію та здійснюється Постачальником. |
| **Рис**  **довгозернистий білий**  ДСТУ, ГОСТ, ТУ  ваговий або фасований  900 кг  **Крупи :**  **Вівсяна плющена**  ДСТУ 7698:2015,  вагова або фасована  100 кг  **Пшоно**  ГОСТ 572-60, ДСТУ,  ТУ,  вагове або фасоване  100 кг  **Крупа гречана**  ДСТУ 7697:2015,  вагова або фасована  890 кг  **Крупа гречана зелена**  ДСТУ 7697:2015,  вагова або фасована  10 кг  **Пшенична**  ДСТУ 7699:2015,  вагова або фасована  100 кг  **Ячмінна**  ДСТУ 7700:2015,  вагова або фасована  100 кг  **Булгур (подрібнені злаки)**  ДСТУ 1055:2006,  ваговий або фасований  200 кг | **Органолептичні показники якості:**  **Зовнішній вигляд:**  гречана - розсипчаста маса, характерна для цього виду круп. Допускають наявність дрібнодроблених круп не більше ніж 5,0% за масою;  - вівсяна, пшенична, ячмінна, пшоняна, рис – розсипчаста маса, характерна для цього виду круп. Допускають окремі нещільно злежані грудочки.  Допускають наявність дрібнодроблених круп не більше ніж 5,0% за масою.  **Колір :**  - гречана - жовто-коричневий різних відтінків;  - вівсяна - жовто-кремовий різних відтінків;  - пшенична, пшоняна, ячмінна - жовтий різних відтінків;  - рис – від білого до світло-кремового різних відтінків.  **Смак і запах :**  Притаманний 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. Допускають незначну розвареність круп.  **Маркування:** на кожній одиниці спожиткової тари з крупами та рисом повинно бути маркування /етикетування державною мовою згідно вимог ст.38 ЗУ «Про безпечність та якість харчових продуктів» та містити, зокрема, таку інформацію : назву продукту, гатунок; найменування і місцезнаходження (юридична адреса, країна) виробника та пакувальника, телефон; товарний знак виробника або пакувальника; масу брутто, нетто; умови зберігання (відносна вологість); енергетичну (калорійність - кілокалорій) та харчову (поживну) цінність 100 г продукту; дату виготовлення та фасування (рік); познаку нормативного документа; строк придатності до споживання; номер місця (для мішків).  **Пакування:** Товар поставляється в споживчій (транспортній) тарі, що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність товару, його товарний вигляд, забезпечує збереження його споживчих властивостей, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання.  Крупи та рис поставляються відповідно до заявки/замовлення Покупця.  Споживча тара (пакування) :  Крупи та рис – мішки ( поліпропіленові та ін.) до/по 25 кг або фасовка (пачки, пакети) масою нетто до/по 1,0 кг.  Споживча тара (поліпропіленові мішки) та інші пакувальні матеріали, які використовують для пакування круп, повинні бути чисті, сухі, без стороннього запаху та дозволені для використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров’я.  **Транспортування:** транспортують транспортом усіх видів відповідно до правил перевезення вантажів, чинних для транспорту цього виду.  Транспортні засоби мають бути сухі, чисті, без стороннього запаху і не заражені шкідниками хлібних запасів.  Не дозволено використовувати транспортні засоби, якими перевозили отруйні та з різким запахом вантажі, а також транспортувати разом із продуктами, що мають специфічний запах.  Під час перевезення, навантажування та розвантажування крупи повинні бути захищені від атмосферних опадів.  Транспортні засоби та/або контейнери, що використовуються для перевезення мають відповідати вимогам статей 25, 44 ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». |

|  |  |
| --- | --- |
| **Перелік документів, які повинен надати учасник у складі пропозиції на підтвердження відповідності запропонованої продукції вимогам щодо технічних та якісних характеристик предмету закупівлі:** | |
| **1.** | Пояснювальна записка з описом товару: а саме конкретна назва, торгова марка/ повна назва виробника, країна походження, відповідність товару стандартам, що визначені відповідними ДСТУ, ТУ, ГОСТ; вид розфасовки (тару). |
| **2.** | Документи що підтверджують якість та безпечність запропонованої продукції, наявність яких передбачена чинним законодавством (декларація виробника та/або сертифікат (паспорт, посвідчення) відповідності (якості) та/або висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи та/або експертний висновок на предмет закупівлі. |
| **3.** | Сканована кольорова копія оригіналу Акту (без виявлених порушень датований 2023 роком) складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) на підприємстві Учасника стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти за формою затвердженою наказом Міністерства економіки України від 21.01.2022 № 143-22. |
| **4.** | Сканована кольорова копія оригіналу Акту (без виявлених порушень датований 2023 роком), складеного за результатами за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР за формою затвердженою наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 08.08.2019 року №446. |