**Додаток 1**

*до оголошення про проведення спрощеної закупівлі*

**Інформація про технічні, якісні та інші характеристики предмета закупівлі**

**та документи, які підтверджують відповідність**

**запропонованого товару вимогам замовника**

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ**

Назва предмету закупівлі: ***Крупа гречана ядриця, Крупа пшенична (арнаутка), Крупа пшоно шліфоване, Крупа рис шліфований, Крупа булгур***

Код за ДК 021:2015 предмету закупівлі: **15610000-7 - Продукція борошномельно-круп'яної промисловості**

**НОМЕНКЛАТУРНІ ПОЗИЦІЇ:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Назва товару** | **Код за ДК 021:2015** | **Кількість товару** | **Одиниця виміру** |
| 1 | Крупа гречана ядриця | 15613000-8 Продукція із зерна зернових культур | 200 | кг |
| 2 | Крупа пшенична (арнаутка) | 15613000-8 Продукція із зерна зернових культур | 200 | кг |
| 3 | Крупа пшоно шліфоване | 15613000-8 Продукція із зерна зернових культур | 100 | кг |
| 4 | Крупа рис шліфований | 15614200-7 Рис шліфований | 100 | кг |
| 5 | Крупа булгур | 15613000-8 Продукція із зерна зернових культур | 100 | кг |

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

*Якщо ця технічна специфікація містить 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.* ***Після кожного такого посилання слід вважати наявний вираз «або еквівалент».***

*Якщо ця технічна специфікація містить 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.* ***Після кожного такого посилання слід вважати наявний вираз «або еквівалент».***

Фактом подання тендерної пропозиції учасник підтверджує відповідність своєї пропозиції технічним, якісним, кількісним, функціональним характеристикам до предмета закупівлі, у тому числі технічній специфікації та іншим вимогам до предмету закупівлі, що містяться в тендерній документації та цьому додатку, а також підтверджує можливість поставки товару, у відповідності до вимог, визначених згідно з умовами тендерної документації.

**ВИМОГИ ЗАМОВНИКА ДО ТОВАРУ:**

1. Назва товару: **Крупа гречана ядриця**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва вимоги** | **Технічні параметри** |
| **Відповідність** | вимогам ДСТУ 7697:2015 Крупи гречані. Технічні умови |
| **Характеристики** | |
| **Загальні** | Вид крупи: ядриця. Виробляється з зерна шляхом відділення ядра від плодових оболонок.  Без шкідливих домішок та зараженості шкідниками зерна. Плодові оболонки, залишки стебел, мертві шкідники хлібних запасів (жуки) не допустимі. |
| **Зовнішній вигляд** | Цілі і надколоті ядра гречки, що не проходять через сито з решетного полотна з продовгуватими отворами 1,6\*20 мм. Вміст доброякісного ядра не менше 99,2%. |
| **Сорт / ґатунок** | Перший ґатунок |
| **Колір** | Коричневий різних відтінків |
| **Смак** | Властивий гречаній крупі, без сторонніх смаків, не кислий, не гіркий |
| **Запах** | Властивий гречаній крупі, без стороннього запаху, не затхлий, не пліснявий |
| **Пакування** | Крупи пакують у тканині мішки не нижче 3-ї категорії згідно з ГОСТ 19317; у 4-5 шарові паперові мішки згідно з ДСТУ 3478 і ДСТУ 7796 або в мішки з поліпропіленових ниток згідно з чинним нормативним документом масою нетто від 5 до 50 кг за кратності 5 кг. Мішки для пакування мають бути цілими, міцними чистими, сухими, без сторонніх запахів і не заражені шкідниками. Мішки з крупами зашивають машинним способом лляними, бавовняними, або синтетичними нитками згідно з чинними нормативними документами. |
| **Фасування** | 25 - 50 кг |

2. Назва товару: **Крупа пшенична (арнаутка)**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва вимоги** | **Технічні параметри** |
| **Відповідність** | вимогам ДСТУ 7699:2015 Крупи пшеничні. Технічні умови |
| **Характеристики** | |
| **Загальні** | Для готування блюд із крупів треба застосовувати крупи пшеничні «Полтавські» № 1-3, «Артек».  **«Полтавська»:**  **Крупа N 1** - зерно пшениці, звільнене від зародка та частково від плодових та насіннєвих оболонок, зашліфоване, видовженої форми із закругленими кінцями (розміром 3,5мм).  **Крупа N 2** - частки (розміром 3мм) подрібненого зерна пшениці, повністю звільнені від зародка та частково від плодових та насіннєвих оболонок, зашліфовані, овальної форми із закругленими кінцями.  **Крупа N 3** - частки (розміром 2,5мм) подрібненого зерна пшениці різної величини, повністю звільнені від зародка та частково від плодових та насіннєвих оболонок. Частинки крупи округлої форми та зашліфовані.  **Артек** - частинки (розміром 1,5мм) дрібно дробленого зерна пшениці, звільнені повністю від зародка та частково від плодових та насіннєвих оболонок. Частинки крупи зашліфовані.  Вміст доброякісного ядра не менше 99,2%.  Вологість не більше ніж 14%.  Без шкідливих домішок та зараженості шкідниками зерна. |
| **Сорт / ґатунок** | вищого або 1-го ґатунку |
| **Колір** | Жовтий |
| **Смак** | Характерний пшеничній крупі |
| **Запах** | Властивий пшеничним крупам, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий |
| **Пакування** | Крупи пакують у тканинні мішки не нижче 3-ї категорії згідно з ГОСТ 19317; у 4- 5-шарові паперові мішки згідно з ДСТУ 3748 і ДСТУ 7796 або в мішки з поліпропіленових ниток згідно з чинним нормативним документом. Мішки для пакування мають бути цілими, міцними, чистими, сухими, без сторонніх запахів і не заражені шкідниками. Мішки з крупами зашивають машинним способом лляними, бавовняними або синтетичними нитками згідно з чинними нормативними документами. |
| **Фасування** | 25- 50 кг |

3. Назва товару: **Крупа пшоно шліфоване**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва вимоги** | **Технічні параметри** |
| **Відповідність** | вимогам ДСТУ 1055:2006 Крупи, що швидко розварюються. Технічні умови; ГОСТ 572-60 Крупа пшено шлифованное. Технические условия. |
| **Характеристики** | |
| **Загальні** | Пшоно шліфоване - ядра зерна проса, які повністю звільнені від квіткових плівок і частково від плодових, насінних оболонок та зародку в результаті лущення чи шліфування зерна проса ***.*** Вміст доброякісного ядра не менше 99,2%. Без шкідливих домішок та зараженості шкідниками зерна. |
| **Сорт / ґатунок** | вищого або 1-го ґатунку |
| **Колір** | Жовтий різних відтінків |
| **Смак** | Властивий крупі пшоно, без стороннього присмаку, не кислий, не гіркий. |
| **Запах** | Властивій крупі пшоно, без стороннього запаху, не затхлий, не пліснявий. |
| **Пакування** | Крупи пакують у тканинні мішки не нижче 3-ї категорії згідно з ГОСТ 19317; у 4- 5-шарові паперові мішки згідно з ДСТУ 3748 і ДСТУ 7796 або в мішки з поліпропіленових ниток згідно з чинним нормативним документом. Мішки для пакування мають бути цілими, міцними, чистими, сухими, без сторонніх запахів і не заражені шкідниками. Мішки з крупами зашивають машинним способом лляними, бавовняними або синтетичними нитками згідно з чинними нормативними документами. |
| **Фасування** | 25 - 50 кг |

4. Назва товару: **Крупа рис шліфований**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва вимоги** | **Технічні параметри** |
| **Відповідність** | вимогам ГОСТ 6292-93 Крупа рисова. Технічні умови; ДСТУ 4965:2008 Рис. Технические условия |
| **Характеристики** | |
| **Загальні** | **Рис шліфований сорту «екстра»** - продукт, що отримується при шліфуванні лущених зерен рису I або II типу і що складається з ядер з шорсткою поверхнею, у яких повністю видалені квіткові плівки, плодові та насінні оболонки, більша частина алейронового шару та зародка.  Вологість не більше ніж 15%.  Вміст доброякісного ядра не менше 99,7% для сортів Екстра та вищий, 99,4% - для першого сорту.  Не допускається зараженість шкідниками хлібних запасів, забрудненість мертвими шкідниками хлібних запасів, бактерії групи кишкової палички. |
| **Вид** | Довгозернистий рис має тверді, майже прозорі, загострені зерна довжиною 6-8 мм, причому їх довжина в 4-5 разів перевищує ширину.  По виду попередньої обробки рис може бути  білим і пропареним. |
| **Сорт / ґатунок** | Екстра або вищий |
| **Колір** | «Екстра» - білий, інші - білий з різними відтінками. |
| **Смак** | Властивий рисовій крупі без сторонніх смаків, не кислий, не гіркий. |
| **Запах** | Властивий рисовій крупі без сторонніх запахів, не затхлий, не цвілевий. |
| **Пакування** | мішки з поліпропіленових ниток |
| **Фасування** | 25- 50 кг |

1. Назва товару: **Крупа булгур**

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва вимоги** | **Технічні параметри** |
| **Відповідність** | вимогам ДСТУ 1055:2006 Крупи, що швидко розварюються. Технічні умови |
| **Характеристики** | |
| **Загальні** | Булгур - пшенична крупа крупного помолу. |
| **Сорт / ґатунок** | перший |
| **Колір** | Жовтий |
| **Смак** | Характерний пшеничній крупі |
| **Запах** | Властивий пшеничним крупам, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий |
| **Пакування** | мішки з поліпропіленових ниток. |
| **Фасування** | 25 - 50 кг. |

|  |  |
| --- | --- |
| **Транспортування** | Крупи транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, чинними на цьому виді транспорту.  Транспортні засоби повинні 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 крупи разом із продуктами, які мають специфічний запах. |

**Задля уникнення маніпуляцій, та створення рівних умов серед учасників, відкритості та прозорість прийняття рішень Замовник приймає до розгляду на відповідність встановленим вимогам значення параметрів товару, без врахування допусків, допустимих відхилень тощо.**

**Вимоги щодо якості предмета закупівлі**

Якість продукції повинна відповідати діючим на момент проведення закупівлі ДСТУ, ГОСТ, ТУ У, ТУ або іншому діючому нормативному документу України, вимогам діючого санітарного законодавства України, Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР тощо.

За зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією, продукти харчування повинні відповідати показникам якості, що висуваються до товару, що є предметом закупівлі.

**Вимоги до поставки:**

Поставка товару має здійснюватися на автотранспорті, що призначений та обладнаний для перевезення охолоджених (заморожених) продуктів харчування або на автотранспорті, що призначений та обладнаний для перевезення продуктів харчування даного виду з дотримання температурного режиму згідно вимог, встановленим Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», Наказом Міністерства охорони здоров’я України та Міністерства освіти і науки України від 17.04.2006 № 298/227, зареєстрованого у Міністерстві юстиції України 05.05.2006 № 523/12397 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах».

Учасник повинен під час постачання продуктів дотримуватись вимог щодо умов транспортування (ст.44 «Гігієнічні вимоги до транспортних засобів» Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»).

Водій транспорту, а також особи (експедитор), що супроводжують товар у дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі особову медичну книжку, з відмітками результатів медичного огляду, дійсного на дату постачання та забезпечені санітарним одягом (халатом, рукавицями, тощо). Представник замовника має право перевіряти санітарні книжки водія і інших осіб, що супроводжують товар, та зберігати копії цих документів у себе в документації з організації харчування дітей.

Учасник забезпечує належне санітарне утримання виробничих приміщень, обладнання, інвентарю, а також контролює дотримання працівниками правил особистої гігієни.

Товар має постачатися окремими партіями згідно із замовленнями (заявками) 2 (два) рази на тиждень на адресою закладу замовника, що зазначений у заявці. Обсяг кожної партії визначається замовником залежно від фактичної потреби.

При поставці товару повинні надаватися супровідні документи, що передбачені чинним законодавством України та підтверджують його походження, якість, відповідність державним стандартам (умовам).

При прийманні товару обсяг товару має відповідати обсягу, зазначеному у супровідних документах. Приймання товару за кількістю і якістю здійснюється представником замовника.

Учасник при постачанні повинен забезпечити наявність обов’язкової інформації для споживачів та маркування, передбачені чинним законодавством.

Доставка, завантаження та розвантаження товару здійснюється силами та автотранспортом учасника за власний рахунок.

Учасник у складі пропозиції надає документ, що засвідчує якість товару, що є предметом закупівлі, наявність яких передбачена чинним законодавством:

* документ про відповідність – декларацію (зокрема декларація про відповідність, посвідчення або сертифікат якості) та /або протокол випробувань щодо оцінки відповідності або будь-який інший документ, що підтверджує виконання заданих вимог, які стосуються об’єкта оцінки відповідності;
* інформаційну довідку в довільній формі, в якій зазначити назву торгової марки запропонованого товару, вид фасування, повну назву виробника та його адресу, телефон.
* інформацію про наявність експлуатаційного дозволу для потужностей з виробництва та/або зберігання харчових продуктів тваринного походження;  
  *або*

державної [реєстрації потужностей](https://1dz-vip.expertus.ua/#/document/16/29917/dfasquq4xn/) оператора ринку з виробництва та/або обігу харчових продуктів видане територіальними органами компетентного органу.

* сканкопію з оригіналу чинного сертифікату на систему управління безпечністю харчових продуктів, виданого на ім’я учасника. Якщо з дати видачі сертифікату на дату подання тендерної пропозиції пройшло більше одного року, учасник надає сканкопію з оригіналу щорічного звіту про проведення наглядового аудиту органу з сертифікації систем менеджменту (**копію документа від Держпродспоживслужби** за результатами державного аудиту з додержання учасником вимог законодавства стосовно постійно діючих процедур, що засновані на принципах системи НАССР).

**Для підтвердження відповідності пропонованого товару зазначеним вимогам, Учасник надає:**

1. Заповнену та підписану службовою (посадовою) особою учасника, яку уповноважено учасником представляти його інтереси під час проведення процедури закупівлі, довідку за формою визначеною у цьому додатку, з зазначенням інформації про **назву та/або артикул**, **виробника та/або торгову марку, країну походження товару** та **фактичні характеристики** запропонованого товару та його компонентів;
2. Копію документа\* від виробника та/або офіційного представника виробника в Україні з обов’язковим зазначенням таких фактичних характеристик Товару;
3. Фото товару, який пропонується учасником та/або товар у пакуванні виробника, на якому видно назву та технічну характеристику товару.

*\*Під документом Замовник розуміє та приймає до розгляду декларацію відповідності, сертифікат якості, технічний паспорт чи інший документ, в якому зазначена інформація про фактичні технічні характеристики товару.*

**Форма**

*до Додатку 1 оголошення*

**ДОВІДКА ПРО НЕОБХІДНІ ФАКТИЧНІ ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ТОВАРУ**

1. Назва товару: **Крупа гречана ядриця**

Кількість товару: 200

Одиниця виміру: кг

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Назва та/або артикул** |  | |
| **Виробник та/або торгова марка, країна походження** |  | |
| **Назва параметру** | **Технічні вимоги** | **Фактичні технічні характеристики товару, пропонованого Учасником1** |
| **Відповідність** | вимогам ДСТУ 7697:2015 Крупи гречані. Технічні умови |  |
| **Характеристики** |  |  |
| **Загальні** | Вид крупи: ядриця. Виробляється з зерна шляхом відділення ядра від плодових оболонок.  Без шкідливих домішок та зараженості шкідниками зерна. Плодові оболонки, залишки стебел, мертві шкідники хлібних запасів (жуки) не допустимі. |  |
| **Зовнішній вигляд** | Цілі і надколоті ядра гречки, що не проходять через сито з решетного полотна з продовгуватими отворами 1,6\*20 мм. Вміст доброякісного ядра не менше 99,2%. |  |
| **Сорт / ґатунок** | Перший ґатунок |  |
| **Колір** | Коричневий різних відтінків |  |
| **Смак** | Властивий гречаній крупі, без сторонніх смаків, не кислий, не гіркий |  |
| **Запах** | Властивий гречаній крупі, без стороннього запаху, не затхлий, не пліснявий |  |
| **Пакування** | Крупи пакують у тканині мішки не нижче 3-ї категорії згідно з ГОСТ 19317; у 4-5 шарові паперові мішки згідно з ДСТУ 3478 і ДСТУ 7796 або в мішки з поліпропіленових ниток згідно з чинним нормативним документом масою нетто від 5 до 50 кг за кратності 5 кг. Мішки для пакування мають бути цілими, міцними чистими, сухими, без сторонніх запахів і не заражені шкідниками. Мішки з крупами зашивають машинним способом лляними, бавовняними, або синтетичними нитками згідно з чинними нормативними документами. |  |
| **Фасування** | 25 -50 кг |  |

2. Назва товару: **Крупа пшенична (арнаутка)**

Кількість товару: 200

Одиниця виміру: кг

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Назва та/або артикул** |  | |
| **Виробник та/або торгова марка, країна походження** |  | |
| **Назва параметру** | **Технічні вимоги** | **Фактичні технічні характеристики товару, пропонованого Учасником1** |
| **Відповідність** | вимогам ДСТУ 7699:2015 Крупи пшеничні. Технічні умови |  |
| **Характеристики** |  |  |
| **Загальні** | Для готування блюд із крупів треба застосовувати крупи пшеничні «Полтавські» № 1-3, «Артек».  **«Полтавська»:**  **Крупа N 1** - зерно пшениці, звільнене від зародка та частково від плодових та насіннєвих оболонок, зашліфоване, видовженої форми із закругленими кінцями (розміром 3,5мм).  **Крупа N 2** - частки (розміром 3мм) подрібненого зерна пшениці, повністю звільнені від зародка та частково від плодових та насіннєвих оболонок, зашліфовані, овальної форми із закругленими кінцями.  **Крупа N 3** - частки (розміром 2,5мм) подрібненого зерна пшениці різної величини, повністю звільнені від зародка та частково від плодових та насіннєвих оболонок. Частинки крупи округлої форми та зашліфовані.  **Артек** - частинки (розміром 1,5мм) дрібно дробленого зерна пшениці, звільнені повністю від зародка та частково від плодових та насіннєвих оболонок. Частинки крупи зашліфовані.  Вміст доброякісного ядра не менше 99,2%.  Вологість не більше ніж 14%.  Без шкідливих домішок та зараженості шкідниками зерна. |  |
| **Сорт / ґатунок** | вищого або 1-го ґатунку |  |
| **Колір** | Жовтий |  |
| **Смак** | Характерний пшеничній крупі |  |
| **Запах** | Властивий пшеничним крупам, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий |  |
| **Пакування** | Крупи пакують у тканинні мішки не нижче 3-ї категорії згідно з ГОСТ 19317; у 4- 5-шарові паперові мішки згідно з ДСТУ 3748 і ДСТУ 7796 або в мішки з поліпропіленових ниток згідно з чинним нормативним документом. Мішки для пакування мають бути цілими, міцними, чистими, сухими, без сторонніх запахів і не заражені шкідниками. Мішки з крупами зашивають машинним способом лляними, бавовняними або синтетичними нитками згідно з чинними нормативними документами. |  |
| **Фасування** | 25 -50 кг |  |

3. Назва товару: **Крупа пшоно шліфоване**

Кількість товару: 100

Одиниця виміру: кг

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Назва та/або артикул** |  | |
| **Виробник та/або торгова марка, країна походження** |  | |
| **Назва параметру** | **Технічні вимоги** | **Фактичні технічні характеристики товару, пропонованого Учасником1** |
| **Відповідність** | вимогам ДСТУ 1055:2006 Крупи, що швидко розварюються. Технічні умови; ГОСТ 572-60 Крупа пшено шлифованное. Технические условия. |  |
| **Характеристики** |  |  |
| **Загальні** | Пшоно шліфоване - ядра зерна проса, які повністю звільнені від квіткових плівок і частково від плодових, насінних оболонок та зародку в результаті лущення чи шліфування зерна проса ***.*** Вміст доброякісного ядра не менше 99,2%. Без шкідливих домішок та зараженості шкідниками зерна. |  |
| **Сорт / ґатунок** | вищого або 1-го ґатунку |  |
| **Колір** | Жовтий різних відтінків |  |
| **Смак** | Властивий крупі пшоно, без стороннього присмаку, не кислий, не гіркий. |  |
| **Запах** | Властивій крупі пшоно, без стороннього запаху, не затхлий, не пліснявий. |  |
| **Пакування** | Крупи пакують у тканинні мішки не нижче 3-ї категорії згідно з ГОСТ 19317; у 4- 5-шарові паперові мішки згідно з ДСТУ 3748 і ДСТУ 7796 або в мішки з поліпропіленових ниток згідно з чинним нормативним документом. Мішки для пакування мають бути цілими, міцними, чистими, сухими, без сторонніх запахів і не заражені шкідниками. Мішки з крупами зашивають машинним способом лляними, бавовняними або синтетичними нитками згідно з чинними нормативними документами. |  |
| **Фасування** | 25 – 50 кг |  |

4. Назва товару: **Крупа рис шліфований**

Кількість товару: 100

Одиниця виміру: кг

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Назва та/або артикул** |  | |
| **Виробник та/або торгова марка, країна походження** |  | |
| **Назва параметру** | **Технічні вимоги** | **Фактичні технічні характеристики товару, пропонованого Учасником1** |
| **Відповідність** | вимогам ГОСТ 6292-93 Крупа рисова. Технічні умови; ДСТУ 4965:2008 Рис. Технические условия |  |
| **Характеристики** |  |  |
| **Загальні** | **Рис шліфований сорту «екстра»** - продукт, що отримується при шліфуванні лущених зерен рису I або II типу і що складається з ядер з шорсткою поверхнею, у яких повністю видалені квіткові плівки, плодові та насінні оболонки, більша частина алейронового шару та зародка.  Вологість не більше ніж 15%.  Вміст доброякісного ядра не менше 99,7% для сортів Екстра та вищий, 99,4% - для першого сорту.  Не допускається зараженість шкідниками хлібних запасів, забрудненість мертвими шкідниками хлібних запасів, бактерії групи кишкової палички. |  |
| **Вид** | Довгозернистий рис має тверді, майже прозорі, загострені зерна довжиною 6-8 мм, причому їх довжина в 4-5 разів перевищує ширину.  По виду попередньої обробки рис може бути  білим і пропареним. |  |
| **Сорт / ґатунок** | Екстра або вищий |  |
| **Колір** | «Екстра» - білий, інші - білий з різними відтінками. |  |
| **Смак** | Властивий рисовій крупі без сторонніх смаків, не кислий, не гіркий. |  |
| **Запах** | Властивий рисовій крупі без сторонніх запахів, не затхлий, не цвілевий. |  |
| **Пакування** | мішки з поліпропіленових ниток |  |
| **Фасування** | 25 - 50 кг |  |

1. Назва товару: **Крупа булгур**

Кількість товару: 100

Одиниця виміру: кг

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Назва та/або артикул** |  | |
| **Виробник та/або торгова марка, країна походження** |  | |
| **Назва параметру** | **Технічні вимоги** | **Фактичні технічні характеристики товару, пропонованого Учасником1** |
| **Відповідність** | вимогам ДСТУ 1055:2006 Крупи, що швидко розварюються. Технічні умови |  |
| **Характеристики** |  |  |
| **Загальні** | Булгур - пшенична крупа крупного помолу. |  |
| **Сорт / ґатунок** | перший |  |
| **Колір** | Жовтий |  |
| **Смак** | Характерний пшеничній крупі |  |
| **Запах** | Властивий пшеничним крупам, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий |  |
| **Пакування** | мішки з поліпропіленових ниток. |  |
| **Фасування** | 25 – 50 кг. |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **Транспортування** | Крупи транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, чинними на цьому виді транспорту.  Транспортні засоби повинні 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 крупи разом із продуктами, які мають специфічний запах. |

Товар, що є предметом цієї закупівлі, повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам (ТУУ та/або ДСТУ), затвердженим у встановленому порядку законодавства України, відповідати вимогам Закону України № 771/97-ВР від 23.12.1997 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Залишковий термін зберігання отриманого товару, що є предметом даної закупівлі, має бути не менше **90%** загального терміну придатності. Товар поставляється замовнику з гарантією того, що він є придатним до використання протягом строку, що визначений виробником на упаковці Товару чи в супровідній документації, з таким розрахунком, щоб він міг бути фактично використаний за призначенням до спливу цього строку.

Обіг продуктів харчування повинен здійснюватися відповідно до гігієнічних вимог, встановлених до харчових продуктів, про що надається довідка у складі пропозиції.

Тара та упаковка товару повинні бути чистими, сухими без стороннього запаху й порушення цілісності, відповідати діючому санітарно-епідеміологічному законодавству, містити терміни та умови придатності харчових продуктів.

Інформація про основні споживчі (технічні) характеристики товару доводиться до відома замовника у супровідній документації, що додається учасником до кожної партії товару, на етикетці, а також у маркуванні чи іншим способом (у доступній наочній формі), прийнятним для окремих видів продукції з обов’язковим зазначенням найменування продукції, дати виготовлення, часових характеристик придатності, умов зберігання, найменування виробника/фактичної адреси потужностей об’єкта виробництва, познаки ГОСТ (ДСТУ, ТУ).

Товар не повинен мати дефектів товарного вигляду. Товар має бути розфасований та упакований таким способом, який дає можливість забезпечити збереження його споживчих властивостей і безпечність під час зберігання, транспортування та реалізації, а також унеможливити фальсифікацію. Умови пакування продуктів повинні відповідати вимогам ст. 50 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

**Категорично забороняється постачання продуктів харчування, зокрема:**

* **продукти, що містять генетично модифіковані організми;**
* **продукти, що містять підсилювачі смаку, консерванти, ароматизатори.**

Забороняється введення в обіг фальсифікованої продукції.

Постачальник при постачанні товару, що є предметом даної закупівлі, повинен дотримуватись норм Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

**З умовами технічної специфікації ознайомлені, з вимогами погоджуємось та гарантуємо відповідність пропонованого товару вимогам замовника.**

**ПОСТАЧАЛЬНИК: \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

*[прізвище, ініціали, посада уповноваженої особи учасника]*

**"\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 2022 року**

1 *Учасник має вказати фактичні дані пропонованого товару.*

*Фактична інформація з даної довідки буде використана для оформлення договорів за результатом закупівлі.*