**Додаток №3**

**Технічні та якісні вимоги до предмету закупівлі**

**Код 021:2015-15610000-7 «Продукція борошномельно-круп’яної промисловості»**

**(крупа гречана , пшоно, перлова,пшенична, пластівці вівсяні, рис, борошно в/г**)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування товару | Технічні та якісні характеристики | Кількість |
| 1 | **Крупа гречана** | Запах – властивий гречаній крупі без цвілого, затхлого та інших сторонніх запахів. Смак – властивий гречаній крупі без сторонніх присмаків. Ядро цільне без стороннього запаху, суха вологість не повинна перевищувати норм. Не дозволяється зараженість та забрудненість шкідниками. Фасування – мішок 25 кг-50кг | 150 кг. |
| 2 | **Крупа перлова** | Товар по якості та безпечності повинен відповідати ДСТУ 1055:2006 "Крупи. що швидко розварюються. Технічні умови" або іншим діючим ДСТУ(технічним умовам). За зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією, продукти харчування повинні відповідати показникам якості. (Зовнішній вигляд: розсипчаста маса, характерна для цього виду крупів, жовто-коричневого кольору різних відтінків без стороннього присмаку та запаху і ознак затхлості та плісняви. Забрудненість і зараженість шкідниками - не допускається.)  | 900 кг. |
| 3 | **Крупа пшенична з м’якої пшениці,подрібнена,шліфована,фасована в мішках,першого сорту** | Запах – властивий пшеничній крупі без цвілого, затхлого та інших сторонніх запахів. Смак – властивий пшеничній крупі без сторонніх присмаків. Не дозволяється зараженість та забрудненість шкідниками. Крупа пшенична повинна мати коричневий колір з кремовим відтінком, притаманний крупі смак та запах, бути чистими , сухими , без затхлості та плісняви. Фасування – мішок 25кг-50кг | 900 кг. |
| 4 | **Пластівці вівсяні екстра (без висівок)**  | Запах – властивий вівсяним пластівцям без цвілого, затхлого та інших сторонніх запахів. Смак – властивий вівсяній крупі без сторонніх присмаків. Не дозволяється зараженість та забрудненість шкідниками. Фасування –мішок 25кг-50кг |  900 кг.  |
| 5 | **Пшоно шліфоване першого сорту,фасоване в мішках** | Запах – властивий пшоняній крупі без цвілого, затхлого та інших сторонніх запахів. Смак – властивий пшоняній крупі без сторонніх присмаків. Не дозволяється зараженість та забрудненість шкідниками. Фасування – мішок 25кг-50кг | 900 кг |
| 6 |  **Рис оброблений** | Крупа рисова першого ґатунку, виготовлена відповідно ДСТУ. Колір та смак відповідно крупі рисовій, без стороннього смаку та запаху. Не дозволяється зараженість та забрудненість шкідниками. Фасування – мішок 25 кг-50кг | 600 кг |
| 7. |  **Борошно пшеничне в/г** | Борошно пшеничне, вищого ґатунку - повинно відповідати вимогам ДСТУ Колір: білий. Запах: властивий пшеничному борошну, без сторонніх запахів. Смак: властивий пшеничному борошну, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. Забрудненість і зараженість шкідниками - не допускається.Фасування – мішок 25 кг-50кг | 500 кг |

**Вимоги до предмета закупівлі:**

1. Товар має відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року № 771/97-ВР (зі змінами), а також підтверджуватися документами про якість товару, передбаченими законодавством України. Постачатись в непошкодженій упаковці та мати сертифікати якості або інші документи, що підтверджують якість, на кожну партію, оформлені відповідно до вимог законодавства України.

2. Ціна за одиницю товару, що надана в складі цінової пропозиції не повинна перевищувати середньостатистичну вартість товару встановлену Державною службою статистики України на дату електронних торгів. Учасник визначає ціну на товар, який він пропонує поставити за Договором, **з урахуванням** податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, а також витрат на страхування, транспортування, завантажування, розвантажування та інших витрат, визначених законодавством.

3.Термін придатності Товару на момент поставки повинен бути **не менше 80%** від основного терміну придатності згідно технічних умов на виробництві. При виявленні Замовником дефектів, простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Постачальник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника в найкоротші терміни. В разі постачання товару неналежної якості термін заміни товару Учасником становить 2 дні з моменту встановлення, що товар не відповідає встановленим якісним характеристикам (в складі пропозиції подається відповідний гарантійний лист).

4. Місце поставки товарів та умови поставки товарів: **46023**, **м. Тернопіль, вул. Р.Купчинського, 14** спеціальним автотранспортом Учасника для перевезення вищезазначених товарів. Продукція харчової промисловості повинна постачатися у спеціальному транспорті з дотриманням санітарних вимог передбачених розділом ХІ «Санітарні вимоги до транспортування харчових продуктів» Санітарних правил для підприємств продовольчої торгівлі, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування. Водій повинен мати особисту медичну книжку, або її копію (надати Учасником в складі цінової пропозиції).

 Доставка товару та розвантаження: здійснюється за рахунок Постачальника.

5. Строк поставки товарів: **до 31 грудня 2022 р**., невеликими партіями за потребою, не пізніше 1-го робочого дня з дня отримання заявки від Замовника.

6. Переможець оплачує усі витрати, пов’язані з пересилкою документів ( договір, рахунок, накладні,витрати по доставці товару і т.п.)

7. При поставці товару копії супровідних документів надаються на кожну партію товару.

Для підтвердження відповідності пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником учасник повинен надати наступні документи:

- Копії документів завірені підписом та печаткою про якість продукції (сертифікати відповідності/якості, або інші документи, що підтверджують якість товару), в яких зазначені всі показники стосовно відповідності товару, критеріям документації торгів, встановлені діючим законодавством на запропоновану продукцію.

- Лист з описом якісних та функціональних характеристик товару.