Додаток2

До Оголошення

для проведення спрощеної закупівлі

***Технічні вимоги до предмета закупівлі***

**Борошно цільнозернове пшеничне** - колір борошна білий, білий з жовтуватим 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 відчуватися хрускоту; вологість не більше 15%; зольність у перерахунку на суху речовину у відсотках не більше 0,55. Білість: ≥ 54 умовних одиниць приладу РЗ БПЛ для вищого сорту; клейковина сира не менше 25%, зараженість амбарними шкідниками не допускається. Сорт вищий.

**Булгур** - крупа булгур повинна відповідати нормам ДСТУ. Крупа світла, середнього розміру. Притаманний крупі смак та запах, без запаху плісняви, затхлості, без кислуватого, гіркуватого інших сторонніх присмаків. Зараженість і забрудненість шкідниками хлібних запасів не допускається. Обов'язкова наявність документів що підтверджують якість та безпечність продукції. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.

**Крупа кукурудзяна** - повинна бути не зіпріла, без теплового пошкодження під час сушіння, мати властивий здоровому зерну запах (без затхлого, солодового, пліснявого та інших сторонніх запахів), колір притаманний кукурудзяній крупі. Не містити сторонніх домішок. Не забруднений шкідниками. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.

**Кус-кус** - Крупа дрібного помелу. Зовнішній вигляд: розсипчаста маса, характерна для цього виду круп, не зіпрілий та без теплового пошкодження під час сушіння. Колір: властивий здоровому зерну відповідного типу. Запах та смак нормальний, властивий здоровому зерну. Наявність шкідників не допускається. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.

**Рис (круглозернистий**) - рис повинен бути шліфований, круглозернистий, сипучий, чистий без сторонніх запахів та домішок. Зерна мають бути цілими. Колір від білого до світло кремового. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.

**Гречка** – ядра гречки цілі. Колір коричневий різних відтінків. Запах відповідає крупі даного виду, без затхлого, пліснявого або інших сторонніх запахів. Зараженість амбарними шкідниками не допускається. Крупа запакована в споживчу тару . На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.

**Крупа пшенична**  - подрібнені частинки зерен пшениці різної форми, колір від світло- коричневого до коричневого, смак і запах відповідає пшеничній крупі, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів і присмаків. Наявність шкідників не допускається. Крупа пшенична запакована в споживчу тару . На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.

**Крупа перлова**  - колір від кремового до світло-коричневого, смак і запах відповідає перловій крупі, без затхлого, пліснявого і інших запасів. Зараженість амбарними шкідниками не допускається. Крупа запакована в споживчу тару. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.

**Пластівці вівсяні** повинні мати білий колір з кремовим чи жовтим відтінком, притаманний пластівцям смак та запах, бути чистими, сухими без затхлості та плісняви, Зараженість амбарними шкідниками не допускається. Крупа запакована в споживчу тару. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.

**Пшоно** - шліфоване, круглої форми світло - жовтого кольору, чисте без різних домішок, без затхлого, пліснявого і інших запахів. Запаковане в споживчу тару .На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.

Всі крупи та борошно повинні бути без хімікатів та консервантів, стороннього запаху та смаку, без цвілі, плісняви, гнилі. Строк придатності на момент поставки не повинен перевищувати 80% від загального строку придатності. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО). Товар повинен відповідати ДСТУ.

Доставка та відвантаженням товару здійснюється транспортом постачальника.

Учасник здійснює поставку товару згідно усної або письмової заявки Замовника.

Товар повинен постачатися Замовнику в належній фасовці, яка відповідає характеру товару і захищає від пошкоджень під час транспортування (доставки).

Постачальник гарантує якість товару, згідно медико-технічних вимог, яка повинна відповідати найвищому рівню технологій і стандартів, існуючих в країні виробника на аналогічний товар. Якість товару повинна відповідати вимогам Держстандартів**.**

Неякісний товар повертається Постачальнику його транспортом за його ж власний рахунок.

Весь поставлений товар повинен відповідати вимогам Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР, нормативно-технологічній документації, встановленим санітарно-гігієнічним нормам, нормам стандартизації і сертифікації.

**Документи, які повинен надати учасник у складі тендерної пропозиції:**

1. Учасник письмово гарантує, що технічні і якісні характеристики товарів, які наведені в переліку, передбачають застосування заходів із захисту довкілля
2. Учасник письмово гарантує зменшення цін на товар у випадку відповідного зменшення ринкових цін
3. Учасник, у тендерній пропозиції, повинен надати копію сертифікату якості/відповідності або посвідчення якості або паспорт якості або декларацію виробника або протокол випробувань на товар.
4. копію експлуатаційного дозволу для потужностей (для учасників - виробників);
5. інформацію в довільній формі за власноручним підписом уповноваженої особи

учасника та завірена печаткою (у випадку використання), про внесення потужностей (об’єктів) та їх операторів, що здійснюють діяльність з виробництва та/або обігу харчових продуктів в реєстр потужностей на офіційному веб-сайті Держпродспоживслужби України;