**Додаток № 3**

**до тендерної документації**

**Технічні, якісні та кількісні вимоги**

 **до предмета закупівлі**

**1.1. Вимоги до предмета закупівлі**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Найменування продуктів харчування | Якісні вимоги | Одиниці виміру | Кількість |
| **Хліб із суміші житнього і пшеничного борошна** | Хліб повинен виготовлятись із суміші житнього та пшеничного борошна, продовгувато-овальної форми, масою від 0,600 кг до 0,650 кг, згідно ДСТУ 4583:2006. Колір: від світло-коричневого до коричневого без підгорілостей. Стан м’якушки: пропечена без слідів непромісу. Смак та запах: властивий даному виду виробів без стороннього смаку та запаху. У виробах не допускаються сторонні включення, хруст від мінеральних домішок, ознаки хвороби та плісняви. Без ГМО, свіжий (нічної випічки) з терміном придатності 24 год. Доставка у заклад кожного ранку з 6:00 до 7:30год. Не нарізний. | **кг** | **4 270,5**  |
| **Хліб з пшеничного борошна першого ґатунку** | Хліб повинен виготовлятись з пшеничного борошна першого ґатунку, продовгувато-овальної форми, масою від 0,600 кг до 0,650 кг, згідно ДСТУ 7517:2014.Форма хліба: продовгувато-овальна, не розпливчаста, без великих тріщин та підривів, без притисків.Поверхня хліба: гладка без забруднень.Не допускається відшарування верхньої скоринки від м’якушки. Колір: від світло - жовтого до темно - жовтого, без підгорілості і блідості. Стан м’якушки: пропечена без слідів непромісу. У виробах не допускаються сторонні включення, хруст від мінеральних домішок, ознаки хвороби та плісняви. Смак та запах: властивий даному виду виробів без стороннього смаку та запаху.Без ГМО, свіжий (нічної випічки) з терміном придатності 24 год. Доставка у заклад кожного ранку з 6:00 до 7:30год.Не нарізний. | **кг** | **3 321,5** |

**1.2. Вимоги до поставки**

Поставка здійснюється з дотриманням діючих правил перевезень вантажів, зокрема продуктів харчування дрібнооптовими партіями згідно заявок Замовника за адресою:

81652, Львівська область, м. Новий Розділ, вул. Винниченка, 37; на склад харчоблоку.

Заявка передається Постачальнику в письмовому або телефонному режимі напередодні.

 Товар поставлятиметься партіями, транспортом і за рахунок Постачальника (учасника-переможця) (включаючи завантажувальні та розвантажувальні роботи) з дотриманням необхідних санітарно-епідеміологічних вимог, 1 (один) раз в день, шість днів на тиждень (доставка замовлення за неділю здійснюється у суботу), в період з 06:00 год. до 07:30 год.

Приймання товару по якості, комплектності і кількості здійснюється уповноваженими представниками обох Сторін.

У разі виявлення неякісного товару або такого, що не відповідає умовам договору, Постачальник зобов’язаний замінити неякісний товар протягом однієї доби з моменту виявлення неякісного товару, без будь-якої додаткової оплати з боку Покупця.

**ПОСТАВКА НЕЯКІСНОГО ТОВАРУ МОЖЕ БУТИ ПРИЧИНОЮ РОЗІРВАННЯ ДОГОВОРУ РАНІШЕ ВСТАНОВЛЕНОГО СТРОКУ В ОДНОСТОРОННЬОМУ ПОРЯДКУ**

Товар, що постачається повинен мати необхідні копії сертифікатів якості виробника, висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, або іншій подібний документ , що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов’язковими на території України нормами і правилами, повинен бути оформлений відповідно до вимог законодавства України.

Товар не повинен містити небезпечні для організму речовини, в т.ч. штучні барвники, консерванти, ароматизатори, ГМО, тощо.

Товар повинен відповідати ГОСТУ, ДСТУ.

Термін придатності до споживання не більше 36 годин з моменту виймання з печі для хліба із житнього та суміші житнього і пшеничного борошна та не більше 24 годин з моменту виймання з печі для хліба із пшеничного борошна.

Строк придатності товару на момент поставки повинен становити не менше 90% від загального терміну зберігання.

***Примітка:***

***В місцях, де технічна специфікація містить посилання на конкретну торговельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника, вважати вірним вираз «або еквівалент».***