**Додаток 3**

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

Предмет закупівлі:

* Хліб пшеничний (з борошна пшеничного першого гатунку);
* Хліб житньо- пшеничний (з борошна житньо-пшеничного першого ґатунку)

**ДК 021:2015:15810000-9 Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби *(ДК 021:2015: 15811100-7 Хліб)***

**Умови поставки:** кожного дня (або через день за попередньою домовленістю із Замовником) на підставі відповідних заявок Замовника. Заявки надаються Замовником засобами електронного зав’язку або в телефонному режимі.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування товару, фасовка** | **Вимоги до кількості, кг** | **Вимоги до якості** | **Вимоги до пакування, маркування** |
| 1 | Хліб пшеничний (0,650 кг) | 2557 | **Хліб пшеничний** з високим вмістом харчових волокон та з обмеженим вмістом солі, який не перевищує 0,45 грама на 100 грамів хліба. За формою має відповідати виду виробу. Повинен бути без ознак забруднення, пошкоджень (вм’ятин, деформацій). Хліб повинен бути добре пропеченим, еластичним, не липким, не вологим на дотик, без грудочок та слідів поганого вимішування, без стороннього присмаку. | Кожний виріб повинен бути упакований в пакет або харчову плівку. |
| 2 | Хліб житньо-пшеничний (0,650 кг) | 2557 | **Хліб житньо-пшеничний** з високим вмістом харчових волокон та з обмеженим вмістом солі, який не перевищує 0,45 грама на 100 грамів хліба. За формою має відповідати виду виробу. Повинен бути без ознак забруднення, пошкоджень (вм’ятин, деформацій). Хліб повинен бути добре пропеченим, еластичним, не липким, не вологим на дотик, без грудочок та слідів поганого вимішування, без стороннього присмаку. | Кожний виріб повинен бути упакований в пакет або харчову плівку. |

**2. Технічні характеристики предмету закупівлі повинні відповідати** показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку та відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР (зі змінами), Санітарних правил для підприємств громадського харчування (СанПин 42-123-5777-91).

Технічні, якісні характеристики товару повинні відповідати вимогам встановлених/зареєстрованих діючих нормативних актів згідно законодавства (ДСТУ, ТУ). На підприємстві, що поставляє товар, повинна бути ефективно впроваджена система HACCP, що в значній мірі зменшує ризики потрапляння в продукти харчування небезпечних чинників.

**3.**  **Вимоги до постачання продуктів харчування:**

Під час перевезення Товару постачальники і виробники зобов’язані дотримувати умов транспортування згідно ст.44 «Гігієнічні вимоги до транспортних засобів» Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

* Транспортні засоби, задіянні для перевезення товару повинні відповідати вимогам санітарних норм та правил. Учасник обов’язково повинен виконувати промивання та дезінфекцію кузова рухомого складу. Дезінфекція транспортного засобу повинна бути проведена відповідно до стандартів ISO/ІЕС 17025, ДСТУ ISO 17025.
* Товар, що закуповується, повинен супроводжуватися товарно-транспортною накладною. Кожна транспортна партія повинна супроводжуватись посвідчення про якість або декларацію виробника, в яких необхідно вказати: №; дата видачі; найменування потужностей виробника та його № експлуатаційного дозволу чи № реєстрації; найменування постачальника; його адреса та № експлуатаційного дозволу чи № реєстрації; найменування вантажоодержувача; найменування продукту; одиниці виміру; кількість; дата виробництва; дата випуску; умови зберігання в холодильнику (складі) – температура при необхідності вологість; термін зберігання; згідно якого нормативного документа продукт виготовлений (ДСТУ, ТУ та ін.); ґатунок, категорія, органолептична оцінка, тощо.
* Умови пакування та маркування продуктів повинні відповідати вимогам законів України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», ДСТУ чи ТУ згідно якого зроблений продукт. На маркуванні повинно бути чітко зазначено алерген (у разі його наявності); позначення, що ідентифікує партію, до якої належить такий харчовий продукт.
* Товар, що закуповується не повинен містити генетично модифікованих організмів, штучних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів, підсилювачів смаку.
* Тара повинна забезпечувати повну цілісність товару при транспортуванні. Вартість тари (упаковки) включено в загальну вартість товару. Тара (упаковка) – незворотна.
* Водій автотранспорту, а також особи, що супроводжують продукти, повинні мати особисті медичні книжки.
* Гарантія якості товару діє протягом строку, встановленого виробником товару, та вказаного на упаковці товару. Товар постачається з терміном придатності не менше ніж 80% від загального терміну зберігання на момент поставки.
* Доставка до місця призначення, навантаження та розвантаження Товару здійснюється Вантажовідправником за його власний рахунок та його транспортом.
* Постачання продуктів здійснюється на протязі строку дії договору. Товар постачається окремими партіями, в кожен навчальний заклад (пункт 4), згідно з замовленнями від закладів та в узгоджені з ними терміни, у разі необхідності – два-три рази на тиждень.

**Умови відмови Замовника від постачання продукції:** товар не відповідає показникам безпечності та якості, має значні забруднення, пошкоджену упаковку, присутній сторонній запах, наявність плісняви.