***Додаток № 2***

***до тендерної документації***

*нова редакція*

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

**«код ДК 021:2015 - 15810000-9 «Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби» (хліб цільнозерновий, хліб Білий, батон Ніжний, булочка для гамбургера, булочка Ромашка, булочки в асортименті, круасани в асортименті, кекси в асортименті)**

**ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:**

**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 товару, на кожну партію, оформлені відповідно до вимог законодавства України.

**2**. Строки постачання: **до 31.12.2024 року.**

**3.** Продукція харчової промисловості має постачатися дрібними партіями у кількості та асортименті, згідно з заявками уповноважених осіб Замовника, щодня згідно заявок Замовника.

**4.** Місце постачання товару: **м. Хмельницький, вул. Миколи Мазура, 17.**

1. **Технічні вимоги щодо предмету закупівлі**.

* поставка товару, здійснюється 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;
* повинно бути надано підтвердження реєстрації потужностей Учасника (орендаря, суборендаря, лізингоотримувача, тощо), які використовуються на стадії транспортування з посиланням на особистий реєстраційний номер у Державному реєстрі потужностей операторів ринку. У разі залучення потужностей (транспортних засобів) за договором надання послуг/перевезення, у такому випадку документ про підтвердження реєстрації потужностей надається на надавача послуг (перевізника).
* Учасник у складі пропозиції надає скан-копію оригіналу договору про виконання дезинфекційних заходів (дезінфекція, дезінсекція та дератизація), який має бути чинним протягом усього строку поставки товару, що є предметом закупівлі, укладений Учасником (орендарем, суборендарем, лізингоотримувачем, тощо) або надавачем послуг (перевізником).

**6.** Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 80% від загального строку зберігання відповідного товару, який зазначається у супровідній документації на кожну партію товару або на етикетці і вважається гарантійним терміном, який обчислюється від дати виготовлення (надати гарантійний лист від Постачальника щодо зобов’язання виконання цієї вимоги у разі укладення договору).

**7**. 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 - не пізніше ніж протягом 2 днів, з моменту встановлення, що товар не відповідає встановленим якісним характеристикам, (про що у складі пропозиції надається відповідний гарантійний лист).

**8**. Будь-які витрати, пов’язані з усуненням недоліків товару, транспортуванням (доставкою), розвантаженням, заміною товару, який відповідатиме технічним, якісним та кількісним вимогам Замовника, несе Постачальник, (в складі пропозиції надати відповідний гарантійний лист).

**9.** 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.

**10. Якісні вимоги щодо предмету закупівлі**.

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

- копії документів, що підтверджують відповідність запропонованого товару вимогам до предмету закупівлі (декларація/посвідчення виробника та/або експертний висновок).

**-** на виконання вимог статті 25 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" Учасник повинен надати у складі тендерної пропозиції підтвердження реєстрації потужностей Виробника запропонованого товару, які використовуються на стадії первинного виробництва харчових продуктів з посиланням на особистий реєстраційний номер у Державному реєстрі потужностей операторів ринку.

**ЯКІСНІ та ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування** | **Одиниці виміру** | **Кількість** | **Технічні характеристики** |
| **1** | **Хліб цільнозерновий**  (ДК 021:2015 15811100-7 – Хліб) | кг. | **950** | Хліб цільнозерновий, виготовлений з пшеничного борошна у яке відповідає вимогам встановленими ДСТУ 7517:2014. Пропечений не вологий на дотик, з вологістю м’якушки не більше 48, з кислотністю м’якушки, не більше 8, та пористістю м’якушки, не менше 46. З високим вмістом харчових волокон та з обмеженим вмістом солі. Гладкий, без великих тріщин та підривів, без забруднень та без будь-яких інших сторонніх домішок. Без стороннього запаху і присмаку, без підгорілості. Форма – овальний. Не різаний. Хліб повинен бути упакованим герметично, поштучно, з вказівкою дати виготовлення та даних про виробника та кінцевою датою споживання, термін реалізації в упаковці 72 год, без упаковки 36 год, 1гат., вага одиниці – 650 г. |
| **2** | **Хліб Білий**  (ДК 021:2015 15811100-7 – Хліб) | кг | **980** | Хліб Білий виготовлений з пшеничного борошна яке відповідає вимогам встановленими ДСТУ 7517:2014. Пропечений не вологий на дотик, з вологістю м’якушки не більше 48, з кислотністю м’якушки, не більше 8, та пористістю м’якушки, не менше 46. З високим вмістом харчових волокон та з обмеженим вмістом солі. Гладкий, без великих тріщин та підривів, без забруднень та без будь-яких інших сторонніх домішок. Без стороннього запаху і присмаку, без підгорілості. Форма – овальний. Не різаний. Хліб повинен бути упакованим герметично, поштучно, з вказівкою дати виготовлення та даних про виробника та кінцевою датою споживання, термін реалізації в упаковці 72 год, без упаковки 36 год, 1гат., вага одиниці – 650 г. |
| **3** | **Батон Ніжний**  (ДК 021:2015 15811000-6 – Хлібопродукти) | кг. | **630** | Борошно відповідає вимогам встановленими ДСТУ 7517:2014. Зовнішній вигляд повинен відповідати даному виду виробу, форма продовгувато-овальний, поверхня: гладка, без забруднення та підгорілості, без великих тріщин і підривів. Стан м’якуша - добре пропечений, еластичний, не вологий на дотик з рівномірною пористістю, без слідів непромiсу без грудочок. Вологість м’якушки не більше 42, з кислотністю м’якушки, не більше 3, та пористістю м’якушки, не менше 68. Смак та запах: властивий даному виробу, без стороннього запаху та присмаку, без cторонніx включень. хрусту від мінеральних домішок та плісняви. Виріб повинен бути в неушкодженій упаковці, яка забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування.. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов'язкова. Термін реалізації в упаковці 48 год, без упаковки 24 год. вищого гат. Вага одиниці - 450г. |
| **4** | **Булочка для гамбургера**  **(**ДК 021:2015 15811200-8 – Булки | шт | **4000** | Булочка округлої форми, має бути виготовлена з пшеничного борошна вищого гатунку, води питної, масла вершкового, дріжджів хлібопекарських, олії соняшникової, солі кухонної, яєць курячих, ваніліну.  Поверхня: матова та/або глянцева, без великих тріщин і підривів, допускається оздоблення кунжутом або маком.  Виріб повинен бути в неушкодженій упаковці, яка забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування. Має відповідати вимогам ДСТУ 4587:2016.  Вага виробу: не менше 0,080 кг. |
| **5** | **Булочка Ромашка**  (ДК 021:2015 15811200-8 – Булки) | шт | **500** | Хлібобулочний виріб виготовлений з борошна пшеничного вищого гатунку. Поверхня гладка, без тріщин, підривів, притисків. Колір від світло-жовтого або до темно-жовтого. Вологість м’якушки не більше 39, з кислотністю м’якушки, не більше 3, та пористістю м’якушки, не менше 65. Термін (реалізації) споживання в упаковці 32 год, без упаковки 16 годин. Вага одиниці 8\*70г. Упаковка – пакет поліпропіленовий із запайкою. Товар повинен відповідати ДСТУ 4585:2006. |
| **6** | **Булочки в асортименті (**ДК 021:2015 15811200-8 – Булки**)** | шт | **3500** | Хлібобулочний виріб виготовлений з борошна пшеничного вищого гатунку. Поверхня гладка, без тріщин, підривів, притисків. Колір від світло-жовтого або до темно-жовтого. Вологість м’якушки не більше 39, з кислотністю м’якушки, не більше 3, та пористістю м’якушки, не менше 65. Термін (реалізації) споживання в упаковці 32 год, без упаковки 16 годин. Вага одиниці 100г. Упаковка – пакет поліпропіленовий із запайкою. Товар повинен відповідати ДСТУ 4585:2006. |
| **7** | **Круасан з наповнювачем в асортименті (**ДК 021:2015 15811300-9 – Круасани**)** | шт | **1000** | Хлібобулочний виріб з листового дріжджового тіста, у вигляді півмісяця з наповнювачем. Повинен мати цілу форму без ознак забруднення, пошкоджень (вм’ятин, деформацій). Верхня шкоринка не повинна бути приплюснута або зморщена. Колір золотисто – коричневий. Круасан повинен бути упакованим герметично, поштучно, в індивідуальну упаковку. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. Смак та запах: властивий даному виду виробів, без стороннього запаху, з різними наповнювачами згідно заявки. Вiдповiднiсть вимогам дiючого санiтарного законодавства України обов'язкова. Вага одного виробу: не менше 100г.  Товар повинен відповідати ДСТУ 8709:2017. |
| **8** | **Кекси в асортименті**  **(**ДК 021:2015 15811200-8 – Булки**)** | шт | **1000** | Хлібобулочний виріб виготовлений з борошна пшеничного вищого гатунку. Поверхня гладка, без тріщин, підривів, притисків. Колір від світло-жовтого або до темно-жовтого. Вологість м’якушки не більше 39, з кислотністю м’якушки, не більше 3, та пористістю м’якушки, не менше 65. Термін (реалізації) споживання в упаковці 32 год, без упаковки 16 годин. Вага одиниці 100г. Упаковка – пакет поліпропіленовий із запайкою. Товар повинен відповідати ДСТУ 4505:2005. |

**ВИМОГИ ЩОДО ДОКУМЕНТАЛЬНОГО ПІДТВЕРДЖЕНННЯ ВІДПОВІДНОСТІ ЗАПРОПОНОВАНОГО ТОВАРУ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ:**

**1.** Для підтвердження відповідності запропонованого товару якісним та технічним вимогам тендерної документації до предмету закупівлі, у складі тендерної пропозиції учасник повинен надати:

- копії документів, що підтверджують відповідність запропонованого товару вимогам до предмету закупівлі (декларація/посвідчення виробника та/або експертний висновок).

**2.** На виконання вимог статті 25 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" Учасник повинен надати у складі тендерної пропозиції підтвердження реєстрації потужностей Виробника запропонованого товару, які використовуються на стадії первинного виробництва харчових продуктів з посиланням на особистий реєстраційний номер у Державному реєстрі потужностей операторів ринку.

**3.** Учасник у складі пропозиції надає лист з описом якісних та функціональних характеристик запропонованого ним товару, де вказується: назва; країна походження; повна назва виробника та його адреса; конкретну торгівельну назву запропонованого товару; основні характеристики, у тому числі відповідність товару стандартам, що визначені відповідними ДСТУ або ТУ; вид розфасовки (тару); спосіб і термін зберігання, споживання, колір). Учасник повинен надати інформацію щодо одного з товарів булочка в асортименті про не менше шести її видів (асортименту), які пропонуються до поставки за даною процедурою закупівлі, та відповідають технічним та якісним вимогам до предмету закупівлі.