***Додаток 3***

*до тендерної документації на закупівлю – код класифікатора України ДК 021:2015 "Єдиний закупівельний словник"–* ***15810000-9 –******Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби (хліб пшеничний, хліб житньо-пшеничний)***

**Технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі**

1. В ціну пропозиції Учасника включаються наступні витрати:

* податки і збори, обов’язкові платежі, що сплачуються або мають бути сплачені згідно з чинним законодавством;
* витрати на навантаження, розвантаження, поставку до місця поставки (передачі) товару;
* інші витрати, передбачені для товару даного виду згідно з чинним законодавством та тендерною документацією.

2. До розрахунку ціни тендерної пропозиції не включаються будь-які витрати, понесені учасником у процесі здійснення процедури закупівлі та витрати, пов’язані з укладанням договору.

3. Бюджетні зобов’язання за договором виникають у разі наявності та в межах відповідних бюджетних асигнувань.

4. Учасник процедури закупівлі повинен надати в складі пропозиції документи, які підтверджують відповідність пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, а саме: копії декларації виробника (посвідчення про якість) на запропонований товар та/або протоколи випробувань завірені печаткою виробника, або інший документ, що підтверджує якість запропонованого товару відповідно до вимог чинного законодавства України. Якість предмета закупівлі має відповідати чинним державним стандартам України.

5. Якщо Постачальник не є виробником, в обов’язковому порядку подає у складі пропозиції лист про співпрацю від виробника, представника, дилера, агента, продавця, у якого Постачальник отримує товар, що планує постачати у випадку перемоги Замовнику, а також сканований відповідний договір, що підтверджує правовідносини учасника з особою, яка надала лист про співпрацю.

6. Учасник – переможець самостійно, за власний рахунок здійснює поставку товару за адресою замовника. Поставка (передача) товару здійснюється **з 8:00 до 9:00 години ранку кожного робочого дня** крім вихідних та святкових днів відповідно до заявки Замовника з можливістю внесення коригування за заявкою попереднього робочого дня транспортом учасника-переможця (*спеціально обладнаним транспортом учасника-переможця з дотриманням санітарно-гігієнічних умов зберігання та перевезення товару*). Водій (експедитор) обов'язково повинен мати особисту медичну книжку (копію надати у складі пропозиції). Не якісний товар підлягає обов’язковій заміні за рахунок Постачальника. Оплата за не якісний товар не проводиться. Учасник повинен додатково надати в складі тендерної пропозиції гарантійний лист щодо забезпечення поставки товару строку (терміну) поставки (передачі) товарів у 2024 році, передбаченого замовником при закупівлі, згідно наданих заявок замовником, а також зазначити можливість поставки дрібними партіями.

7. Товар при поставці повинен супроводжуватись документами, що підтверджують якість та безпеку (у передбачених законодавством випадках). Товар поставляється в споживчій (транспортній) тарі, що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність товару, його товарний вигляд, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання. На споживчій тарі повинно бути маркування/ етикетування державною мовою, що містить наступну інформацію: назву виробу; назву підприємства-виробника, його адресу і телефон; масу нетто, кг; склад продукту (перелік інгредієнтів, використаних у процесі виготовляння виробів); дату виготовлення; інформацію про харчову та енергетичну цінність продукту; термін придатності до споживання (термін реалізації) та умови зберігання; товарний знак (за наявності); штрих - код (за наявності); позначення ДСТУ, ГОСТ (ТУ). Залишок терміну зберігання на момент поставки товару повинен бути не менше 80% від терміну зберігання.

8. Учасник повинен в складі тендерної пропозиції додатково надати гарантійний лист щодо забезпечення належних умов зберігання та транспортування товару.

9. Працівники, які будуть залучені до поставки товару, повинні мати особисті медичні книжки з результатами медичного обстеження (Форма №1-ОМК «Особиста медична книжка») та надати копії їх в складі тендерної пропозиції відповідно до статті 21 Закону України «Про захист населення від інфекційних хвороб», постанови Кабінету Міністрів України від 23.05.2001 року №559 згідно Переліку професій, виробництв та організацій, працівники яких підлягають обов’язковим профілактичним медичним оглядам та Порядку проведення цих оглядів та видачі особистих медичних книжок, затверджених наказом Міністерства охорони здоров’я України від 23 липня 2002 року № 280.

10. Строк (термін) поставки (передачі) товару: **З дати заключення договору по 31.12.2024р. включно.** 11. Кількість, обсяг поставки та інші характеристики товару:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування товару** | **Кількість** | **Одиниця виміру** | **Технічні, якісні характеристики товару** |
| **1** | **Хліб із суміші житнього та пшеничного борошна вищого або першого ґатунку** | **2900** | **кг** | Хліб овальний або круглий, вищого ґатунку, обов`язкова наявність п/ет пакування, свіжий. Тара (лотки) на якій поставляється товар повинна бути чистою та мати належний санітарно – гігієнічний стан. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання, який встановлений виробником відповідного товару. Відповідно до ДСТУ 4583:2006, без ГМО, та іншій нормативно-технічній документації, що підтверджується сертифікатом якості виробника. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова Товари, що постачаються повинні мати необхідні копії сертифікатів якості виробника, реєстраційне посвідчення та 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.  Хліб ненарізаний, без сторонніх домішок, без ознак хвороби та плісняви.  Зовнішній вигляд: відповідає формі, в якій проводили випікання з дещо випуклою верхньою кіркою, без бокових випливів.  Поверхня: без забруднення, гладка, без глибоких тріщин і підривів, з наколами або надрізами, або без них у відповідності з технічним описом  Колір: від світло-коричневого до коричневого, без підгорілостей.  Стан м’якіша: добре пропечений, еластичний, не липкий, не вологий на дотик, без грудочок та слідів поганого замішування.  Пористість: розвита без пустот і ущільнень  Смак: без стороннього присмаку.  Запах: характерний даному виду виробу, без сторонніх запахів. |
| **2** | **Хліб пшеничний із борошна вищого або першого ґатунку** | **3600** | **кг** | Хліб овальний або круглий, вищого та першого ґатунків, обов`язкова наявність п/ет пакування, свіжий. Тара (лотки) на якій поставляється товар повинна бути чистою та мати належний санітарно – гігієнічний стан. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання, який встановлений виробником відповідного товару. Відповідно до ДСТУ 7517:2014, без ГМО, та іншій нормативно-технічній документації, що підтверджується сертифікатом якості виробника. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова Товари, що постачаються повинні мати необхідні копії сертифікатів якості виробника, реєстраційне посвідчення та 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..  Хліб ненарізаний, без сторонніх домішок, без ознак хвороби та плісняви.  Зовнішній вигляд: відповідає формі, в якій проводили випікання з дещо випуклою верхньою кіркою, без бокових випливів.  Поверхня: без забруднення, гладка, без глибоких тріщин і підривів, з наколами або надрізами, або без них у відповідності з технічним описом  Колір: від світло-жовтого до коричневого, без підгорілостей.  Стан м’якіша: добре пропечений, еластичний, не липкий, не вологий на дотик, без грудочок та слідів поганого замішування.  Пористість: розвита без пустот і ущільнень  Смак: без стороннього присмаку.  Запах: характерний даному виду виробу, без сторонніх запахів. |