ДОДАТОК №4

до тендерної документації

**Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета за кодом ДК 021:2015 Єдиний закупівельний словник" - 15810000-9: Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби (Хліб з пшеничного борошна першого ґатунку)**

**Технічні параметри**:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | Найменування  продукції та діючий національний стандарт, згідно якого продукція виготовляється | Одиниця вимірювання | Кількість | Вимоги до  якості |
| **1** | Хліб з пшеничного борошна першого ґатунку – ДСТУ 7515:2014 | кг | 27 900 | Хліб з пшеничного борошна першого ґатунку - овальної форми виготовлений з борошна першого ґатунку, скоринка – без великих тріщин, і підривів. Забарвлення скоринки – золотисто – жовте. М’якоть хліба має бути гарно пропечена, еластична, не крихка, рівномірно розпушена. Не допускається наявність порожнеч, крихкості, не промішування. Смак і запах характерні для свіжого пшеничного хліба. Не допускається відчуття прісного, пересоленого, надмірно кислого і гіркого смаку, наявність хрускоту. |

**Загальні умови постачання:**

1. Постачання продукції здійснюється в заклад на протязі 2023 року. Товар постачається за рахунок постачальника, окремими партіями, згідно з замовленнями замовника та в узгоджені з ним терміни.

Адреса поставки: Одеська обл., м. Білгород-Дністровський, вул. Шабська,67

2. Поставлений товар повинен відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» редакція від 20.11.2022 № 771/97-ВР, зазначеному державному стандарту, нормативно-технологічній документації та супроводжуватись відповідним документом, що підтверджують його якість та безпечність (декларація виробника). Поставка товару має здійснюватися на автотранспорті, що призначений та обладнаний для перевезення харчових продуктів. Водії, що будуть залучені до постачання продукту харчування повинні бути забезпечені санітарним одягом (халатом, рукавицями). Технічні, якісні характеристики предмета закупівлі повинні передбачати необхідність застосування заходів із захисту довкілля. Учасником у складі тендерної пропозиції надається інформація у довільній формі щодо зобов’язань учасника дотримуватись заходів із захисту довкілля, що передбачені згідно чинного законодавства, в тому числі із зазначенням переліку обов’язків суб’єкта господарювання у сфері захисту довкілля, що передбачені згідно чинного законодавства, в тому числі вказаних у даному пункті нормативно-правових актів.

3. Товар, що буде постачатись за договором, не повинен мати дефектів товарного вигляду, повинен бути упакований таким чином, щоб виключати псування або нищення його на період поставки, мати термін придатності на момент поставки не менше 85% від терміну, визначеного виробником для даного виду товару та за умови його збереження відповідно до встановлених норм і правил зберігання.

4. 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. Вразі поставки товару неналежної якості термін заміни товару Учасником становить 5 годин з моменту встановлення, що товар не відповідає встановленим якісним характеристикам. Учасник у складі пропозиція надає гарантійний лист, щодо умов зазначених у цьому пункту.

**Учасник у тендерній пропозиції повинен надати наступну інформацію та документи про технічні та якісні характеристики предмета закупівлі, що про пропонується учасником процедури до постачання.**

1. Сканований оригінал декларації виробника, в якій обов’язково зазначається вид хлібобулочної продукції (в залежності від борошна та його ґатунку (сорту)) та конкретна назва хлібобулочного виробу, який визначений виробник випікає, реалізує (наприклад: хліб із борошна пшеничного першого ґатунку (сорту) «Смачний», «Духмяний», тощо в залежності від того яку йому назву дав безпосередній виробник), відповідність зазначеному національному стандарту, вага виробу, строк реалізації, умови зберігання та підстави для її оформлення (протоколи досліджень проб хлібобулочної продукції, що пропонується до постачання).

2. Сканований оригінал протоколів досліджень проб харчової продукції, що пропонується до постачання за фізико-хімічними показниками та показниками безпеки (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди), що проведені акредитованою лабораторією та видані виробникові продукції не раніше другого півріччя 2022 року;

3. Сканований оригінал протоколу лабораторних випробувань на наявність чи відсутність ГМО в пробах продукції, що проведені акредитованою лабораторією та видані виробникові продукції не раніше другого півріччя 2022 року;

4. Сканований оригінал сертифіката та звіт про аудит, що підтверджує, при необхідності, його дію, що виданий виробнику акредитованим в системі НААУ органом сертифікації, на систему управління безпечністю харчових продуктів на відповідність вимог ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018 IDT);

5. Сканований оригінал сертифіката та звіт про аудит, що підтверджує, при необхідності, його дію, що видані виробнику акредитованим в системі НААУ органом сертифікації, на систему управління якістю на відповідність вимогам ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015,IDT);

6. Сканований оригінал сертифіката та звіт про аудит, що підтверджує, при необхідності, його дію, що видані, виробнику акредитованим в системі НААУ органом сертифікації, на систему екологічного управління на відповідність вимогам ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015, IDT).

7. Замовник залишає за собою право у будь-який час провести вибіркову перевірку поставлених товарів для проведення досліджень на відповідність зазначеному національному стандарту щодо якості та показників безпеки в акредитованих лабораторіях. Вартість проведення досліджень в повному обсязі сплачує постачальник. В разі встановлення невідповідності продукції заданим параметрам замовник залишає за собою право повернення продукції постачальнику та у подальшому розірвання існуючого договору. Учасник у складі пропозиції повинен надати гарантійний лист щодо гарантій виконання зазначеного вище.

8. Учасник, який є виробником продукції, що пропонується до постачання повинен надати:

- скан-копію оригінаіу висновків державної санітарно-епідеміологічної експертизи технологічних інструкцій на виробництво продукції, що є предметом закупівлі.

Учасник, який не є виробником продукції, що пропонується до постачання, повинен надати:

- гарантійний лист від виробника продукції, що пропонується до постачання, адресований на ім’я замовника та виданий не раніше дати виходу оголошення про проведення відкритих торгів з особливостями про відповідність технології виробництва продукції, що є предметом закупівлі, встановленому державному стандарту та гарантії надання декларації виробника під час поставки продукції замовнику у разі заключення замовником з учасником договору поставки товару.

9. Для підтвердження того, що продукція, яка є предметом закупівлі, виготовляється на виробничих потужностях, що проходять дезінфекцію, дезінсекцію і дератизацію, учасники торгів повинні надати:

- якщо учасник торгів є виробником продукції, що є предметом закупівлі, то в документах свої тендерної пропозиції він повинен надати завірену (-ні) належним чином копію (-ї) договору (-ів) про проведення в 2022 році та до кінця 2023 року дезінфекції, дезінсекції і дератизації всіх своїх потужностей та завірену належним чином копію акта виконаних робіт по дезінфекції, дезінсекції і дератизації всіх своїх потужностей в період вересень-грудень 2022 року;

- якщо учасник торгів не є виробником продукції, що є предметом закупівлі, то в документах своєї тендерної пропозиції він повинен надати оригінал гарантійного листа від виробника продукції, що є предметом закупівлі, адресованого на ім’я замовника з датою видачі не раніше дати виходу оголошення про проведення відкритих торгів з особливостями, про гарантійне підтвердження проведення в 2022 році та до кінця 2023 року на всіх своїх потужностях по виробництву продукції, що є предметом закупівлі, дезінфекції, дезінсекції і дератизації.

Обробка повинна здійснюватися установами, які мають відповідні дозволи (ліцензії) на проведення зазначених видів робіт.