**Додаток 2**

**до тендерної документації**

**Технічне завдання**

**код ДК 021:2015 – 15810000-9 «Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби» (Хліб пшеничний, Хліб житньо-пшеничний, Батон, Булка в асортименті, Булка «Сонечко», «Тертий пиріг»)**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування товару** | **К-ть** | **Технічні та якісні характеристики** |
| 1 | **Хліб пшеничний** | 1200 кг | Хлiб пшеничний з борошна першого або вищого гатунку, має бути вагою вiд 0,55 кг. Зовнiшнiй вигляд: форма овальна, не розпливчаста, без притискiв, дозволено один-два злипи. Поверхня: гладка без забруднення та пiдгорiлостi, без великих трiщин i пiдривiв. Колiр: вiд свiтло-жовтого до темно - коричневого. Стан м'якуша: добре пропечений, еластичний, не вологий на дотик з piвномірною пористiстю, без слiдiв непромiсу й ущiльнення м'якушки. Смак та запах: властивий даному виду хлiба, без стороннього запаху та присмаку, без cторонніx включень. хрусту вiд мiнеральних домiшок, ознак хвороб та плiсняви. Вiдповiднiсть вимогам дiючого санiтарного законодавства України обов'язкова. Teрмін придатностi товару не бiльше 48 годин з моментy його виготовлення |
| 2 | **Хліб житньо-пшеничний** | 800 кг | Хліб із суміші пшеничного і житнього борошна I ґатунку, вагою від 0,65 кг. Хліб повинен бути добре пропеченим, не липким і не вологим на дотик, без грудочок, пустот і слідів непроміса, з рівномірною пористістю, еластичним, не розпливчастим, без притисків, без бокових виливів, поверхня гладка без забруднення, з наколами, підрізами чи присипкою або без них, без великих тріщин і великих підривів, допустима борошнистість верхньої та нижньої скоринок. |
| 3 | **Батон** | 90 кг | Вироби булочні вагою від 0,400 кг з борошна вищого гатунку Форма: Відповідає формі, в якій проводили випікання, без бокових випливів. Дозволено форму у вигляді виробу або частини його, нарізаного скибками. Колір - від світло-жовтого до коричневого, без підгорілості. Стан м’якушки-пропечена, еластична, не волога на дотик, без слідів непромісу. Смак - властивий даному виду виробів, без стороннього присмаку. Запах - властивий даному виду виробів, без стороннього запаху. У готових виробах не дозволено сторонні домішки, хруст від мінеральних домішок, ознаки хвороби та плісняви.  |
| 4 | **Булка в асортименті** | 850 кг | Булочка здобна вагою від 0,090 кг, правильної форми, має бути виготовлена з пшеничного борошна вищого гатунку. Має мати рівномірно засмажену верхню кірочку, без тріщин, надривів, яка щільно прилягає до м'якушки. Колір кірочки — світло-золотистий або світло-коричневий. Тісто добре пропечене, еластичне, при легкому натискуванні пальцем набуває первинної форми, не крихке, рівномірно пористе, без пустот з відповідною начинкою. Смак та запах: властивий даному виду виробів з різними наповнювачами згідно заявки, проте без присмаку гіркості, надмірної кислотності. Не допускаються сторонні запахи і  |
| 5 | **Булка «Сонечко»** | 250 кг | Булочка здобна вагою від 0,350 кг, правильної форми, має бути виготовлена з пшеничного борошна вищого гатунку. Має мати рівномірно засмажену верхню кірочку, без тріщин, надривів, яка щільно прилягає до м'якушки. Колір кірочки — світло-золотистий або світло-коричневий. Тісто добре пропечене, еластичне, при легкому натискуванні пальцем набуває первинної форми, не крихке, рівномірно пористе, без пустот. Смак та запах: властивий даному виду виробів з різними наповнювачами згідно заявки, проте без присмаку гіркості, надмірної кислотності. Не допускаються сторонні запахи і присмаки.  |
| 6 | **«Тертий пиріг»** | 2250 шт | Кондитерський виріб з пісочного тіста вагою від 0,140 кг (1 шт), форма округла, овальна, трикутна, квадратна, прямокутна і ін., що відповідає найменуванню пирога. Нероспливчаста, без притиска і випливаючи начинки для подових пирогів і без випливаючи для фірмових пирогів. Допускається відкрита начинка в місцях надрізів або надколів і наявність дрібних тріщин. Колір від світло-жовтого до коричневого, без підгорілості, блідності і забруднення скоринки. Відповідає кольору використовуваної начинки за рецептурою. Стан м’якушки – пропечене, без промісів. Злегка мзволожений м’якуш в місцях, що стикаються з начинкою, без грудочок. Стан і запах властиві найменюванню пирога без сторонніх присмаку і запаху.  |

**Вимоги до предмета закупівлі:**

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. Ціна за одиницю товару, що надана в складі цінової пропозиції не повинна перевищувати середньостатистичну вартість товару встановлену Державною службою статистики України на дату електронних торгів. 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.

3. Термін придатності Товару на момент поставки повинен бути **не менше 80%** від основного терміну придатності згідно технічних умов на виробництві. 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 в найкоротші терміни. В разі постачання товару неналежної якості термін заміни товару Учасником становить 2 дні з моменту встановлення, що товар не відповідає встановленим якісним характеристикам. (в складі пропозиції подається відповідний гарантійний лист).

4. Місце поставки товарів та умови поставки товарів: 30601, Україна, Хмельницька обл., смт Теофіполь, вулиця Юності, 8 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.

Доставка товару та розвантаження: здійснюється за рахунок Постачальника.

5. Строк поставки товарів: до 31 грудня 2024 року, невеликими партіями за потребою, не пізніше 1-го робочого дня з дня отримання заявки від Замовника (засобами телефонного зв’язку, шляхом листування, по електронній пошті).

6. Переможець оплачує усі витрати, пов’язані з пересилкою документів (договір, рахунок, накладні,витрати по доставці товару і т.п.)

7. При поставці товару копії супровідних документів надаються на кожну партію товару.

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

- копії документів завірені підписом та печаткою про якість продукції (сертифікати відповідності/якості або інші документи, що підтверджують якість товару), в яких зазначені всі показники стосовно відповідності товару, критеріям документації торгів, встановлені діючим законодавством на запропоновану продукцію.

- сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів вимогам стандарту ISO серії 22000 :2007 та сертифікат на систему управління якістю вимогам стандарту ISO серії 9001 (сертифікати повинні бути виданими на ім’я учасника та виробника товару).

8. Маркування, зазначення інформації про товар здійснюється з дотриманням вимог Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» від 06.12.2018 №2639-VIII.

*Примітка:*

*у разі, коли в описі предмета закупівлі містяться посилання на конкретну марку, виробника, фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника, слід читати з виразом „або еквівалент”*

**З умовами технічного завдання ознайомлені, з вимогами погоджуємось**

**"\_\_\_" \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 20\_\_\_ року \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

[Підпис] [прізвище, ініціали, посада уповноваженої особи учасника]

М.П. (у разі наявності печатки)