**Додаток 3**

**до тендерної документації**

**Технічне завдання**

**код ДК 021:2015 - 15810000-9 «Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби»** (**хліб пшеничний, хліб житньо-пшеничний**)

1. Терміни постачання: **до 31.12.2024 року.**
2. Вартість пропозиції повинна включати витрати на транспортування, розвантажування, страхування, сплату податків та інших обов’язкових платежів.
3. Кожна партія товару має супроводжуватися документами (рахунком, накладною, товарно-транспортною накладною, сертифікатом якості від виробника).

4. Продукція має постачатися дрібними партіями у кількості та асортименті згідно з заявками уповноважених осіб Замовника **кожного дня (кожного ранку) до 07 год. 30 хв.,** про що у складі пропозиції надається **відповідний гарантійний лист.**

5. Продукція повинна постачатися у спеціальному транспорті з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування. **Надати копії медичних книжок працівників учасника (водіїв, експедиторів, комірників, тощо), які будуть залучені до виконання поставок товару, що є предметом закупівлі.**

6. 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.

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

7.1. Копію сертифікату якості виробника на продукцію, що є предметом закупівлі

7.2. Копію протоколу досліджень проб харчових продуктів продукції, що є предметом закупівлі за фізико-хімічними показниками та показниками безпеки.

7.3. Копію документу, в якому міститься інформація про присвоєння особистого реєстраційного номеру потужності.

7.4. Копію протоколу лабораторних випробувань про відповідність товару, який є предметом закупівлі, вимогам чинного санітарного законодавства України.

7.5. Надання особистого реєстраційного номера потужності, що використовується у виробництві продукції, яка пропонується до постачання.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування** | **Одиниці виміру** | **Кількість** | **Характеристики** |
| 1 | Хліб пшеничний  | кг | 8000 | Хліб повинен бути випечений з борошна пшеничного першого або вищого ґатунку. Хліб має бути добре пропеченим, еластичним, не липким, не вологим на дотик, без грудочок і слідів непромісу. В хлібі не допускаються сторонні домішки, хруст від мінеральних домішок, ознаки хвороб та плісняви. Смак властивий даному виду, без стороннього присмаку. Колір золотистий. Форма округла, овальна або довгасто-овальна, відповідна до хлібної форми, в якій проводилася випічка, повинна бути без ознак пошкоджень, деформацій, без притиску. Поверхня без великих тріщин і підривів, без забруднення.Упаковка має бути цілісною, міцною, чистою, сухою, не зараженою шкідниками й не мати сторонніх запахів.Виготовлений у відповідності до умов ДСТУ7517:2014 «Хліб із пшеничного борошна. Загальні технічні умови». |
| 2 | Хліб житньо-пшеничний | кг | 12000 | Хліб повинен бути випечений з борошна житньо-пшеничного першого або вищого ґатунку. Хліб має бути добре пропеченим, еластичним, не липким, не вологим на дотик, без грудочок і слідів непромісу. В хлібі не допускаються сторонні домішки, хруст від мінеральних домішок, ознаки хвороб та плісняви. Смак властивий даному виду, без стороннього присмаку. Колір – коричневий. Форма округла, овальна або довгасто-овальна, відповідна до хлібної форми, в якій проводилася випічка, повинна бути без ознак пошкоджень, деформацій, без притиску. Поверхня без великих тріщин і підривів, без забруднення. Упаковка має бути цілісною, міцною, чистою, сухою, не зараженою шкідниками й не мати сторонніх запахів.Виготовлений у відповідності до умов ДСТУ4583:2006 «Хліб із житнього та суміші житнього і пшеничного борошна» |