

Технічне завдання

код ДК 021:2015 – 15810000-9 «Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби» (Хліб житній фасований різаний, Хліб білий фасований різаний, Хліб цільнозерновий фасований різаний, Шулики з маком, Кіфлик з маком, Вертут з яблуками, Булочка сінабон, Булочка для бургера, Кекс майський)

Очікувана вартість 231900,00 грн. з ПДВ

Очікувану вартість було визначено на підставі примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі затвердженої наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України 18.02.2020 № 275. Так, було проведено аналіз ринку аналогічних закупівель (ДК 021:2015:03220000-9: Овочі, фрукти та горіхи). Інформація про ціни товарів та послуг міститься в мережі Інтернет у відкритому доступі, в тому числі на сайтах виробників та/або постачальників відповідної продукції, спеціалізованих торговельних майданчиках, в електронних каталогах, рекламі, прайс-листах, в електронній системі закупівель "Prozorro" та на аналогічних торговельних електронних майданчиках. Додатково, замовником було проаналізовано ціни на офіційному українському порталі Мінфіну.

№	Найменування товару	К-ть, кг	Технічні та якісні характеристики
1	Хліб житній фасований різаний	1400	Зовнішній вигляд: форма овальна, не розпливчаста, без притисків, дозволено один-два злипи. 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 непромісу й ущільнення м'якушки. Смак та запах: властивий даному виду хліба, без стороннього запаху та присмаку, без сторонніх включень. хрусту від мінеральних домішок, ознак хвороб та плісняви. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов'язкова. Термін придатності товару не більше 48 годин з моменту його виготовлення
2	Хліб білий фасований різаний	210	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 борошністість верхньої та нижньої скоринки.
3	Хліб цільнозерновий фасований різаний	270	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	Шулики з маком (вихід 80г)	150	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. Вміст цукру не більше

			10г на 100г продукту. Вміст солі 1,5-2 гр.на 100 гр.
5	Кіфлик з маком (вихід 80г)	150	Смак та запах: властивий даному виду виробів з різними наповнювачами згідно заявки, проте без присмаку гіркості, надмірної кислотності. Не допускаються сторонні запахи і присмаки. Вміст цукру не більше 10г на 100г продукту. Вміст солі 1,5-2 гр.на 100 гр.
6	Вертут з яблуками 800- 1000г	150	Відповідає кольору використовуваної начинки за рецептурою. Стан м'якушки – пропечене, без промісів. Стан і запах властиві найменуванню пирога без сторонніх присмаку і запаху. Вміст цукру не більше 10г на 100г продукту. Вміст солі 1,5-2 гр.на 100 гр.
7	Булочка сінабон (вихід 80г)	150	Відповідає кольору використовуваної начинки за рецептурою. Стан м'якушки – пропечене, без промісів. Стан і запах властиві найменуванню пирога без сторонніх присмаку і запаху. Вміст цукру не більше 10г на 100г продукту. Вміст солі 1,5-2 гр.на 100 гр.
8	Булочка для бургера (50-90г)	400	Відповідає кольору використовуваної начинки за рецептурою. Стан м'якушки – пропечене, без промісів. Стан і запах властиві найменуванню пирога без сторонніх присмаку і запаху. Вміст цукру не більше 10г на 100г продукту. Вміст солі 1,5-2 гр.на 100 гр.
9	Кекс майський 0,5кг	384 штук	Відповідає кольору використовуваної начинки за рецептурою. Стан м'якушки – пропечене, без промісів. Стан і запах властиві найменуванню пирога без сторонніх присмаку і запаху. Вміст цукру не більше 10г на 100г продукту. Вміст солі 1,5-2 гр.на 100 гр.

Вимоги до предмета закупівлі:

- 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.
- 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.
- 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).
- Місце поставки товарів та умови поставки товарів: 32300, Хмельницька обл., місто Кам'янець-Подільський, вулиця Лесі Українки, будинок 71 спеціальним автотранспортом – Учасника для перевезення вищезазначених товарів. Продукція харчової промисловості повинна постачатися у спеціальному транспорті з дотриманням санітарних вимог передбачених розділом XI «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.

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”