**Додаток №2**

*до тендерної документації*

**ТЕХНІЧНАСПЕЦИФІКАЦІЯ**

*В місцях де технічна специфікація містить посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб’єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва, вважати вираз "або еквівалент".*

**Загальні умови постачання:**

1. Постачання товару відбувається відповідно до заявок партіями, спеціальним транспортом постачальника починаючи з 9:00години і протягом дня поставки.Поставка товару здійснюється в день зазначений в замовленні Покупця. Учасник повинен надати згоду із цим пунктом шляхом надання гарантійного листа.

2. Розрахунок за поставлений товар – у безготівковій формі.

3. Разом з кожною партією товару повинна надаватися супровідна первинна документація (накладна, сертифікат відповідності чи якісне посвідчення, чи інший документ, що підтверджує їх походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів, санітарно-гігієнічним вимогам). Такий документ повинен бути діючим з урахуванням терміну реалізації товару.

4. Завантаження та вивантаження товару здійснюється представниками Учасника.

5. Всі поставленні товари повинні відповідати вимогам Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР,нормативно-технологічній документації, встановленим санітарно-гігієнічним нормам, нормам стандартизації і сертифікації та супроводжуватись відповідними документами, що підтверджують їх якість та придатність до використання.

6. Товар має постачатися з терміном придатності не менше 90% загального терміну зберігання.

7. Якщо поставлений товар не буде відповідати своїм якісним характеристикам, постачальник повинен замінити товар своїми силами і за свій рахунок протягом 24 годин.

|  |
| --- |
| **15810000-9- Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби (Хлібопродукти)** |
| Найменування товару | Технічні та якісні характеристики | **Одиниці виміру** | **Кількість** |
| **Хліб пшеничний різаний** | Хліб повинен виготовлятись з пшеничного борошна вищого ґатунку, продовгувато-овальної форми, згідно ДСТУ 7517:2014. Поверхня хліба: гладка без забруднень, дозволені невеликі тріщини та підпливи,а також не крихкий. Не допускається відшарування верхньої скоринки від м’якушки. У виробах не допускаються сторонні включення, хруст від мінеральних домішок, ознаки хвороби та плісняви. У складі пропозиції учасник повинен надати протокол випробувань (протокол визначення мікробіологічних показників). Учасник повинен надати детальний опис товару, що пропонується із зазначенням виробника та країни походження товару (надається у формі довідки/гарантійного листа завіреного печаткою (у разі наявності) та підписом уповноваженої особи учасника). | **кг** | **2277** |
| **Хліб житньо-пшеничний різаний** | Повинен мати цілу форму без ознак забруднення, пошкоджень (вм’ятин, деформацій). Верхня шкоринка не повинна бути приплюснута або зморщена. Колір золотисто-коричневий. Хліб повинен бути добре пропеченим, еластичним, не липким, не вологим на дотик, без грудочок та слідів поганого вимішування, а також не крихким.Учасник повинен надати детальний опис товару, що пропонується із зазначенням виробника та країни походження товару (надається у формі довідки/гарантійного листа завіреного печаткою (у разі наявності) та підписом уповноваженої особи учасника). | **кг** | **2002** |
| **Булочка з начинкою**  | З дріжджового тіста, без розпушувачів. Начинка натуральна, без ароматизаторів та барвників . Поверхня повинна бути без забруднень, гладка, без великих тріщин та підривів. Верхня шкоринка не повинна бути приплюснута або зморщена. Рогалики/струделі повинні бути добре пропеченими, не липкими і не вологими на дотик, без грудочок, пустот і слідів непромісу, з рівномірною пористістю, еластичними. Після легкого надавлювання м’якуш виробу приймає початкову форму. Смак властивий даним видам виробів, без стороннього присмаку. | **кг** | **175** |
| **Булочка без начинки** | З дріжджового тіста, без розпушувачів. Поверхня повинна бути без забруднень, гладка, без великих тріщин та підривів. Верхня шкоринка не повинна бути приплюснута або зморщена. Рогалики/струделі повинні бути добре пропеченими, не липкими і не вологими на дотик, без грудочок, пустот і слідів непромісу, з рівномірною пористістю, еластичними. Після легкого надавлювання м’якуш виробу приймає початкову форму. Смак властивий даним видам виробів, без стороннього присмаку. | **кг** | **175** |
| **Торт** | Зовнішній вигляд відповідає конкретній назві виробу. Продукт повинен відповідати умовам ДСТУ та іншій нормативно-технічній документації, що підтверджується сертифікатом якості виробника Торт має два або кілька шарів, випечених без слідів непромішування, промочені або непромочені сиропом, з прошарком оздоблювального напівфабрикату або без прошарку. Глазуровані вироби повинні мати: рівномірний розподіл глазурі за товщиною; гладку, нелипку поверхню без оголених місць; на нижній стороні допускають відтиски касет. Для глазурованих тортів, допустимі невеликі напливи глазурі. | **кг** | **30** |
| **Калач**  | Аромат властивий даному виду виробів, без стороннього присмаку. Якість повинна відповідати ДСТУ. Колір характерний даному виду. За формою відповідає формі в якій проводили випікання, без бокових виливів. Поверхня відповідає виду виробу, без забруднення. Калач повинен бути добре пропеченим, не вологий на дотик, без комочків та слідів недомісу, після притиснення м’якуш повинен приймати первинну форму та бути без пустот, ущільнень. Термін реалізації з моменту випікання не більше 6 годин. | **кг** | **15** |
| **Паска**  | Виготовлена з натуральних продуктів. Аромат властивий даному виду виробів, без стороннього присмаку. Якість повинна відповідати ДСТУ. Колір характерний даному виду. За формою відповідає формі в якій проводили випікання, без бокових виливів. Поверхня відповідає виду виробу, без забруднення. Паска повинна бути добре пропечена, не волога на дотик, без комочків та слідів недоміру. Після легкого надавлювання м’якуш виробу приймає початкову форму. Термін реалізації з моменту випікання не більше 6 годин. | **кг** | **7,5** |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Керівник організації – учасника процедури закупівлі або інша уповноважена посадова особа** |  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*(підпис) МП (за наявності)* |  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_*(ініціали та прізвище)* |