*Додаток №2*

*до тендерної документації*

**Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі**

**Хліб «Житньо-пшеничний подовий нарізний», хліб «Пшеничний подовий нарізний»**

**Код за ДК 021:2015 – 15810000-9 – Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби**

**(уточнений код за ДК 021:2015 – 15811100-7 – Хліб)**

**Технічна специфікація**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№п/п** | **Найменування** | **Одиниця виміру** | **Кількість** |
| 1 | хліб «Житньо-пшеничний подовий нарізний» | кг | 1500 |
| 2 | хліб «Пшеничний подовий нарізний» | кг | 1500 |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Назва товару** | **Харатеристика товару** | **Відповідність (так/ні)** |
| 1 | Хліб «Житньо-пшеничний подовий нарізний» | Зовнішній вигляд: хліб повинен мати властиву йому подову овальну форму. Поверхня: без забруднення, дозволено невеликі тріщини та підриви (великими вважаються тріщини, що проходять через усю верхню скоринку в одному чи декількох напрямках і мають ширину більше ніж 1см, великими вважаються підриви, що охоплюють більше половини обводу подового хліба і мають ширину більше ніж 2см). Колір: від світло-коричневого до темно-коричневого, без підгорілостей. Стан м'якушки: пропечена, не волога на дотик, без слідів непромісу. Смак і запах: властивий даному виду хліба, без ознак гіркоти, стороннього присмаку і запаху. Не допускається наявність сторонніх включень, ознак борошняних хвороб та плісняви, сторонніх домішок, неперемішувань, розпливчатої форми, блідою або підгорілою скоринкою. Хліб не повинен бути надмірно солоним, кислим або з гірким присмаком і залежать від сорту борошна, з якого вироблений, рецептури, тобто вмісту солі, цукру, жиру, технології приготування виробів. Хліб повинен бути нарізаний скибками.  Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про безпечність та якість харчових продуктів»  ***Хліб повинен бути запакований в індивідуальному пакеті***, згідно з чинною нормативною документацією, на етикетці має бути зазначено умови зберігання та термін придатності.  Хлібобулочні вироби повинні бути свіжої випічки, не містити ГМО, синтетичних барвників, синтетичних ароматизаторів, підсилювачів смаку, консервантів.  Термін придатності до споживання упакованого хліба не більше ніж 72 год. |  |
| 2 | Хліб «Пшеничний подовий нарізний» | Зовнішній вигляд: хліб повинен мати властиву йому форму, бути не пом'ятим і без бічних напливів. Поверхня має бути без великих, понад 1 см тріщин, підривів, плям і підгорілостей, гладка. М'якушка: пропечена, не волога на дотик, не крихка, рівномірно розпушена. Еластичний, після легкого натиснення пальцями м'якуш повинен приймати початкову форму. Без грудочок та слідів неперемішування, без пустот і ущільнень. Не допускається м’якушка ущільнена, нееластична, така, що після легкого надавлювання пальцями не набуває початкової форми, хліб при цьому важкий. Смак і запахповинні бути властивими даному виду хліба, без ознак гіркоти, сторонніх присмаків і запахів. Не допускається наявність сторонніх включень, ознак борошняних хвороб та плісняви, сторонніх домішок, неперемішувань, розпливчатої форми, блідою або підгорілою скоринкою. Хліб не повинен бути надмірно солоним, кислим або з гірким присмаком і залежать від сорту борошна, з якого вироблений, рецептури, тобто вмісту солі, цукру, жиру, технології приготування виробів. Смак, свіжість, запах, хрускіт, пористість притаманні свіжовипеченим хлібобулочним виробам. Хліб повинен бути нарізаний скибками.  Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про безпечність та якість харчових продуктів»  ***Хліб повинен бути запакований в індивідуальному пакеті***, згідно з чинною нормативною документацією, на етикетці має бути зазначено умови зберігання та термін придатності.  Хлібобулочні вироби повинні бути свіжої випічки, не містити ГМО, синтетичних барвників, синтетичних ароматизаторів, підсилювачів смаку, консервантів.  Термін придатності до споживання упакованого хліба не більше ніж 48 год. |  |

**Загальні вимоги до предмету закупівлі**

Строк поставки товару: до 31 грудня 2024 року.

Місце поставки товару здійснюється за двома адресами :

- вул.Петровського Івана,21 м. Зіньків, Полтавська область, 38100 ;

- вул. Нова, 54 , смт. Опішня, Полтавська область, 38164

Поставка здійснюється щодня в робочі дні з 6:00 до 08:00 години до медичного закладу.

***Упаковка товару повинна бути*** чистою, сухою, без стороннього запаху й порушення цілісності, з необхідними реквізитами виробника, відповідати діючому санітарно-епідеміологічному законодавству.

Постачальник несе ризик за пошкодження або знищення Товару до моменту поставки його Замовнику.

Кожна партія товару повинна мати пакування, а також мати маркування на кожній пакувальній одиниці товару.

Всі продукти харчування мають відповідати вимогам ДСТУ та діючому законодавству.

Продукти харчування повинні мати маркування у відповідності до вимог чинного законодавства України. Кожна партія товару повинна супроводжуватись документом, що підтверджує його якість та безпеку, передбачені чинним законодавством України. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».

**Для підтвердження якості товару Учасник повинен надати завірені належним чином копії документів, які засвідчують безпечність та якість харчових продуктів: копію Декларації виробника та/або посвідчення про якість, та /або іншого документу, які підтверджують, що якість товару відповідає встановленим/зареєстрованим діючим нормативним актам діючого законодавства (державним стандартам (технічним умовам).**

*Товар має постачатися дрібними партіями у кількості та асортименті згідно із заявками Замовника.*

Переможець зобов’язується неухильно виконувати заявки на постачання товарів та гарантує недопущення поставок товарів недоброякісних або сумнівної якості із закінченим терміном придатності або на межі його закінчення.

У разі настання негативних наслідків після вживання товару, нести відповідальність відповідно до вимог чинного законодавства України.

Переможець виконує умови транспортування (температура, вологість), що повинні відповідати вимогам нормативно-технічної документації на кожний вид товару, а також правилам перевезень продуктів, що швидко псуються, різним видом транспорту. Водій такого транспортного засобу, а також особи, що супроводжують продукти у дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та бути забезпечені санітарним одягом (халатом, рукавицями).

У разі, якщо учасником буде запропоновано інший товар до поставки, то учасники у складі пропозиції подають порівняльну таблицю відповідності запропонованого товару технічним вимогам Замовника, які вказані вище.

При поставці товару Учасник - переможець повинен надати Замовнику: рахунок, видаткову накладну/товарно–транспортну накладну та документ, що підтверджує його безпеку та якість.

Послуги, які обов’язково надає Учасник та включає в ціну товару: транспортування, завантажування, розвантажування, занос в приміщення.

***У разі якщо Товар (обладнання) не відповідає вимогам Замовника або Учасник не в змозі виконати умови поставки, які визначені Замовником, Пропозиція відхиляється.***

***Тендерні пропозиції повинні бути подані стосовно повного обсягу предмета закупівлі. Тендерні пропозиції подані на неповний перелік не будуть розглядатись та оцінюватись і будуть відхилені як такі, що не відповідають вимогам тендерній документації.***