**Додаток 1**

**ПРЕДМЕТ ЗАКУПІВЛІ**

**«код ДК 021: 2015 - 15810000-9 - Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби (Хліб, булочки, кекси, кренделі, слойки, гребінчики, трубочки, сочніки, круасани, палички, хачапурі)»**

ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ

1. Продукція харчової промисловості, що вказана в тендерній документації, має постачатися дрібними партіями у кількості та асортименті згідно з заявками уповноважених осіб Замовника. Кожна одиниця продукції повинна мати інформацію про дату виготовлення, кінцевий строк споживання.

2.1. Продукція харчової промисловості повинна постачатися спеціалізованим транспортом постачальника з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування. Згідно санітарно - гігієнічних норм, транспортування товару здійснюється спеціальним автотранспортом Постачальника, який має пройти санітарну обробку.

2.2.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. Вразі поставки 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**).

3. 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.

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

* **копію документу, що засвідчує державну реєстрацію потужностей;**
* **копію декларації виробника або посвідчення про якість, виданого на запропонований товар чи інший документ, що підтверджує якість товару;**
* **договір на проведення дезінфекційних робіт чинний на дату подання пропозиції.**

**ЯКІСНІ ВИМОГИ:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування товару | Характеристики предмета закупівлі, що вимагає Замовник | Кількість |
| 1. | Хліб пшеничний цільнозерновий | Хліб пшеничний цільнозерновий, виготовлений з пшеничного борошна, відповідає вимогам встановленими ДСТУ, ТУ, з високим вмістом харчових волокон та з обмеженим вмістом солі, який не перевищує 0,45 грамів на 100 грамів хліба. Пропечений не вологий на дотик. Гладкий, без великих тріщин та підривів, без забруднень та без будь-яких інших сторонніх домішок. Без стороннього запаху і присмаку, без підгорілості. Не різаний. Хліб повинен бути упакованим герметично, поштучно, з вказівкою дати виготовлення та даних про виробника та кінцевою датою споживання. Вага одиниці – 1200г. | 4000 кг |
| 2. | Хліб пшеничний | Хліб пшеничний, виготовлений з борошна вищого та (або) І гатунку, відповідає вимогам встановленими ДСТУ, ТУ. Пропечений не вологий на дотик. Гладкий, без великих тріщин та підривів, без забруднень, та без будь-яких інших сторонніх домішок. Без стороннього запаху і присмаку, без підгорілості. Не різаний. Хліб повинен бути упакованим герметично, поштучно, з вказівкою дати виготовлення та даних про виробника та кінцевою датою споживання. | 700 кг |
| 3. | Булочка без начинки | Виготовлена з пшеничного борошна вищого та (або) І ґатунку. Діаметр від 80 до 100 мм (допускається відхилення на 10 мм). Повинна мати цілу форму без ознак забруднення, пошкоджень (вм’ятин, деформацій). Верхня шкоринка не повинна бути приплюснута або зморщена. Пориста без ущільнень і пустоти. Круглої форми, по середині з горизонтальним прорізом по всій площині булочки або без прорізу. Булочка повинна бути упакована герметично, поштучно, з вказівкою дати виготовлення та даних про виробника та кінцевою датою споживання. Має відповідати діючими ГОСТ, ДСТУ, ТУ. Вага – 50 г. | 5 000 шт. |
| 4. | Кекси в асортименті |  Виготовлений з пшеничного борошна вищого та (або) І ґатунку. Форма - кругла. Колір – від світло-коричневого до темно-коричневого. Начинка: родзинки, цукати, шоколад, абрикос, пломбір або шоколад з вишнею.М’якушка пропечена, еластична, не волога на дотик, без слідів непромісу. Вага одиниці – не менше 100г | 5 000 шт. |
| 5. | Булочка здобна з начинкою | Виготовлена з пшеничного борошна вищого та (або) І ґатунку. Повинна мати цілу форму без ознак забруднення, пошкоджень (вм’ятин, деформацій). Верхня шкоринка не повинна бути приплюснута або зморщена Пориста без ущільнень і пустоти. Начинка - шоколад, фруктове повидло, мак, сир, яблуко або згущене молоко. Булочка повинна бути упакована герметично, поштучно, з вказівкою дати виготовлення, даних про виробника та кінцевою датою споживання. Має відповідати діючим ДСТУ, ТУ. Масова частка начинки – не менше 20% ваги одиниці. Вага одиниці – не менше 100 г. | 500 шт. |
| 6.  | Булочка з глазурю | Виготовлена з борошна вищого та (або) І ґатунку. Повинна мати цілу форму без ознак забруднення, пошкоджень (вм’ятин, деформацій). Форма кругла. Поверхня змащена цукровою помадкою біло-кремового кольору. М’якушка пропечена, еластична, не волога на дотик, без слідів непромісу. Вага одиниці – не менше 100 г. | 500 шт. |
| 7. | Крендель в асортименті | Виготовлений з борошна вищого та (або) І ґатунку . Форма – прямокутник у вигляді нарізаного рулету з вираженими витками. Поверхня – посипана цукровою пудрою або глазурована шоколадною глазурю. З маковою начинкою. Вага одиниці – не менше 100 г. | 500 шт. |
| 8. | Слойка з капустою | Хлібобулочний виріб з листового дріжджового тіста. Смак притаманний виробу з відповідною начинкою (капуста). Форма прямокутна. Повинен мати цілу форму без ознак забруднення, пошкоджень (вм’ятин, деформацій). Колір золотисто – коричневий. Вага одного виробу не менше 100г. | 1 000 шт. |
| 9. | Гребінчик з яблуком | Виготовлений з борошна вищого та (або) І ґатунку . Форма напівкругла, з однієї сторони з надрізами. М’якушка пропечена, еластична, не волога на дотик, без слідів непромісу. Начинка – яблучна. Вага одиниці – не менше 100 г. | 500 шт. |
| 10. | Трубочка в асортименті | Виготовлена з борошна вищого та (або) І ґатунку.Форма у вигляді трубочки. Зверху посипана цукровою пудрою. Начинка – чорнична, вишнева або абрикосова. Вага одиниці – не менше 100 г. | 1 000 шт. |
| 11. | Сочнік | Виготовлений з борошна вищого та (або) І ґатунку . Форма - півкола. Начинка – сирна. Поверхня посипана цукровою пудрою. М’якушка пропечена, еластична, не волога на дотик, без слідів непромісу. Вага одиниці – не менше 100 г. | 1 000 шт. |
| 12. | Круасан з начинкою | Круасан з начинкою виготовлений з пшеничного борошна вищого та (або) І ґатунку. Повинен мати цілу форму без ознак забруднення, пошкоджень (вм’ятин, деформацій). Верхня шкоринка не повинна бути приплюснута або зморщена. Колір золотисто-коричневий. Круасан повинен бути добре пропеченим, еластичним, не липким, не вологим на дотик, без грудочок та слідів поганого вимішування, а також не крихким. Начинка – шоколад, фруктове повидло, малина або згущене молоко, смак притаманний зазначеним інгредієнтам. Круасан повинен бути упакованим герметично, поштучно, з вказівкою дати виготовлення, даних про виробника та кінцевою датою споживання. Повинен відповідати діючими ДСТУ, ТУ. Масова частка начинки – не менше 20% ваги одиниці. Вага одиниці – не менше 100 г. | 2 500 шт. |
| 13. | Паличка в кориці | Хлібобулочний виріб з листового дріжджового тіста, зовнішня поверхня якого оздоблена порошком кориці. З притаманним смаком для виробів з корицею. Без ГМО. З вказівкою на упаковці дати виготовлення та даних про виробника та кінцевою датою споживання. Вага одного виробу не менше 100г.  | 1 500 шт. |
| 14. | Хачапурі  | Виготовлені з пшеничного борошна вищого ґатунку. Повинен мати цілу форму без ознак забруднення, пошкоджень (вм’ятин, деформацій). Верхня шкоринка не повинна бути приплюснута або зморщена. Колір золотисто-коричневий. Хачапурі повинен бути добре пропеченим, еластичним, не липким, не вологим на дотик, без грудочок та слідів поганого вимішування, а також не крихким. Начинка – сир. Смак притаманний зазначеному інгредієнту. Вага одиниці – не менше 100 г. | 300 шт. |

**\*всі посилання на торговельну марку, фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника слід читати як «або еквівалент».**