**ДОДАТОК 2**

**до тендерної документації**

**Технічні, якісні та кількісні вимоги до предмета закупівлі:**

Хліб за кодом ДК 021:2015:15810000-9 «Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби»,

код номенклатурної позиції ДК 021:2015:15811100-7 «Хліб»

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Назва предмету закупівлі** | **Технічні, якісні**  **та інші характеристики предмета закупівлі** | **Одиниця виміру** | **Кількість** |
| 1. | Хліб з борошна пшеничного I ґатунку,  600-700 г. | Хліб виготовляється з пшеничного борошна першого ґатунку, згідно ДСТУ 7517:2014. Поверхня хліба: гладка без забруднень. Без відшарування верхньої скоринки від м’якушки. Зовнішній вигляд відповідає хлібній формі (кирпичик), в якій проводиться випічка з дещо випуклою верхньою кіркою. Форма округла, не розпливчаста без притиска. Поверхня без великих тріщин і підривів, з наколами або надрізами, або без них у відповідності з технічним описом. Колір: від світло - жовтого. Хліб повинен бути пропечений не вологий на дотик. Еластичний, після легкого натиснення пальцями м'якуш повинен приймати початкову форму. Без грудочок та слідів непромісу. Пористість розвинена без пустот і ущільнень. Смак повинен бути властивий даному виду виробу, без стороннього присмаку. Запах: властивий даному виду виробу, без стороннього запаху. Продукти харчування відповідають умовам ДСТУ та іншій нормативно-технічній документації, що підтверджується сертифікатом якості виробника. Товари, що постачаються повинні мати необхідні копії сертифікатів якості виробника, реєстраційне посвідчення та висновок державної санітарно - епідеміологічної експертизи, або іншій подібний документ, що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов’язковими на території України нормами і правилами, повинен бути оформлений відповідно до вимог законодавства України. | шт | 8 250 |
| 2. | Хліб із суміші борошна житнього і пшеничного  I ґатунку,  700-750 г. | Хліб виготовляється суміші борошна житнього і пшеничного, згідно ДСТУ 4583:2006. Поверхня хліба: гладка без забруднень. Без відшарування верхньої скоринки від м’якушки. Форма округла, не розпливчаста без притиска. Поверхня без великих тріщин і підривів, з наколами або надрізами, або без них у відповідності з технічним описом. Колір: від світло – коричневого до коричневого без підгорілостей. Хліб повинен бути пропечений не вологий на дотик. Еластичний, після легкого натиснення пальцями м'якуш повинен приймати початкову форму. Без грудочок та слідів непромісу. Пористість розвинена без пустот і ущільнень. Смак повинен бути властивий даному виду виробу, без стороннього присмаку. Запах: властивий даному виду виробу, без стороннього запаху. Продукти харчування відповідають умовам ДСТУ та іншій нормативно-технічній документації, що підтверджується сертифікатом якості виробника. | шт | 8 030 |

Учасник повинен надати гарантійний лист про наявність санітарного паспорту на спеціалізований транспортний засіб, згідно з правилами перевезення продовольчих продуктів та санітарної книжки водія – експедитора.

Копії документів, які свідчать про якість товарів, що пропонуються Учасником (декларація виробника або сертифікат якості/відповідності виробників або посвідчення/паспорт якості або висновки державної санітарно-епідеміологічної експертизи, тощо).

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», вказаному ДСТУ.

При постачанні товару копії супровідних документів, що підтверджують якість та безпечність товару надаються на кожну партію товару (посвідчення (сертифікат, тощо) якості, або декларація виробника, де вказується дата виготовлення, умови та термін зберігання, або висновки Державної санітарно-епідеміологічної служби, інші документи, що передбачені чинним законодавством України).

Учасник гарантує якість товару, що постачається Замовнику за договором про закупівлю протягом встановленого строку придатності товару, при умові дотримання Замовником умов зберігання.

На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати 100% до загального терміну придатності до споживання.

Товар повинен мати відповідне пакування, яке забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування.

Доставка товару транспортом постачальника, завантажувально-розвантажувальні роботи за рахунок постачальника.

Доставка продукції здійснюється спеціалізованим автотранспортом згідно з Санітарними правилами для підприємств продовольчої торгівлі у строк, визначений покупцем в договорі про закупівлю.

Постачання здійснюється частинами за заявками Покупця згідно попередньої домовленості за *адресою м. Рівне, вул. Олександра Олеся, 13.*

Постачальник бере на себе обов’язки по відшкодуванню транспортних збитків за повернення неякісного товару та/або через ненадання відповідних документів.

Постачання товару здійснюється відповідно до заявки замовника.

Строк поставки товару по 31.12.2023 р.