**ДОДАТОК № 3**

**до тендерної документації**

**Тенічна специфікація**

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ,**

**ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| № | Найменування товару. | Вимоги щодо якості (ДСТУ, ГОСТ, ТУ тощо) | Кількість | Одиниця виміру | Технічні та якісні характеристики |
| 1 | Цільнозерновий хліб (з пшеничного або житнього борошна) | ДСТУ  (7517:2014)  ДСТУ  (4583:2006) | 13227 | шт | Хліб цільнозерновий пшеничний Цільнозерновий хліб з пшеничного борошна з високим вмістом харчових волокон та з обмеженим вмістом солі, який не перевищує 0,45 грама на 100 грамів хліба. За формою відповідає виду виробу. Повинен бути без ознак забруднення, пошкоджень (вм’ятин, деформацій). Верхня шкоринка не повинна бути приплюснута або зморщена. Хліб повинен бути добре пропеченим, еластичним, не липким, не вологим на дотик, без грудочок та слідів поганого вимішування, без стороннього присмаку, не змінює форму після легкого натискання. Основна сировина - борошно цільнозернове пшеничне. Хліб повинен бути упакований в індивідуальну упаковку. Без ГМО. Повинно відповідати ДСТУ 7517:2014.  Цільнозерновий хліб з житнього борошна з високим вмістом харчових волокон та з обмеженим вмістом солі, який не перевищує 0,45 грама на 100 грамів хліба. За формою відповідає виду виробу. Повинен бути без ознак забруднення, пошкоджень (вм’ятин, деформацій). Верхня шкоринка не повинна бути приплюснута або зморщена. Хліб повинен бути добре пропеченим, еластичним, не липким, не вологим на дотик, без грудочок та слідів поганого вимішування, без стороннього присмаку, не змінює форму після легкого натискання. Основна сировина - борошно цільнозернове житнє. Хліб повинен бути упакований в індивідуальну упаковку. Без ГМО. Повинно відповідати ДСТУ 4583:2006 |
| 2 | Батон | ДСТУ  (4587:2006) | 1531 | шт | Зовнішній вигляд повинен відповідати хлібній формі, в якій проводиться випічка  з дещо випуклою верхньою кіркою. Форма 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.  Батон 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. Термін придатності товару: 24 години з моменту його виготовлення,  Вага: не менше 0,350 кг.  Повинно відповідати ДСТУ 4587:2006 |

**Вимоги замовника:**

1. Залишок строку придатності товару на момент поставки не менше 90 % від встановленого строку придатності.
2. Постачальник засвідчує якість товару, що поставляється, належними документами (якісними посвідченнями, деклараціями виробника на товар тощо), які надаються Замовнику разом з товаром при поставці.
3. Товар, що поставляється, повинен відповідати стандартам, технічним умовам, іншій технічній документації, яка встановлює вимоги до його якості.
4. Товар повинен мати відповідне пакування, яке забезпечить цілісність товару та збереження його якості під час транспортування та зберігання.
5. Наявність санітарної книжки водія-експедитора (водія, експедитора) обов’язкова при поставці товару.

6. Постачальник при поставці товару засвідчує проведення дезінфекції транспортних засобів відповідним актом виконання дезінфекційних робіт

*\*У разі, якщо дана 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 тощо, то таке посилання є необхідним та обґрунтованим. Після кожного такого посилання слід вважати наявним вираз «або еквівалент».*

Керівник Учасника процедури закупівлі \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(або уповноважена особа) (підпис) М.П. (прізвище, ініціали**)**