**Додаток 2**

**до тендерної документації**

**Технічні (якісні) вимоги**

Предмет закупівлі (товар):

**Макаронні вироби**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Найменування** | **Одиниця****виміру** | **Кількість** | **Характеристики, встановлені замовником (вимоги)** |
| 1 | Макаронні вироби, група В | кг | 1700 | **ДСТУ 7043:2020 «Вироби макаронні. Загальні технічні умови».** Макаронні вироби група B, клас Екстра повинні бути вищого ґатунку, різноманітної форми: трубчаті, фігурні. Колір однотонний з кремовим або жовтуватим відтінком, поверхня гладка, допускаються незначні шорсткості. Форма виробів правильна, відповідна їх найменуванню. Смак і запах - властивий даному виду виробів, без присмаку гіркоти, затхлості, запаху цвілі і інших сторонніх присмаків і запахів. Зварені до готовності вироби повинні зберігати форму, не злипатись, не утворювати грудочок, не розвалюватись. Макаронні вироби повинні бути фасовані: паперові або поліпропіленові мішки – до 20 кг. Технічні, якісні характеристики товару повинні відповідати встановленим/зареєстрованим діючим нормативним актам діючого законодавства Для пакування виробів макаронних використовують матеріали, що відповідають вимогам чинних нормативних документів та дозволені для застосування центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров’я для пакування харчових продуктівНа упаковці повинно бути нанесене маркування спеціальним штампом або наклеєно ярлик. Маркування повинно містити такі дані: товарний знак і назву підприємства – виробника; його місцезнаходження; назву виробів, їх групу і клас; масу нетто і брутто; номер стандарту |
| 2 | Макаронні вироби твердих сортів пшениці  | кг | 720 | **ДСТУ 7043:2020 «Вироби макаронні. Загальні технічні умови».** Макаронні вироби твердих сортів пшениці. Колір однотонний з кремовим або жовтуватим відтінком, поверхня гладка, допускаються незначні шорсткості. Форма виробів правильна, відповідна їх найменуванню. Смак і запах - властивий даному виду виробів, без присмаку гіркоти, затхлості, запаху цвілі і інших сторонніх присмаків і запахів. Зварені до готовності вироби повинні зберігати форму, не злипатись, не утворювати грудочок, не розвалюватись. Макаронні вироби повинні бути фасовані: паперові або поліпропіленові мішки.Технічні, якісні характеристики товару повинні відповідати встановленим/зареєстрованим діючим нормативним актам діючого законодавства Для пакування виробів макаронних використовують матеріали, що відповідають вимогам чинних нормативних документів та дозволені для застосування центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров’я для пакування харчових продуктівНа упаковці повинно бути нанесене маркування спеціальним штампом або наклеєно ярлик. Маркування повинно містити такі дані: товарний знак і назву підприємства – виробника; його місцезнаходження; назву виробів, їх групу і клас; масу нетто і брутто; номер стандарту |