**ДОДАТОК №2**

**ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ**

**ДК 021-2015 15810000-9 Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби (Хліб пшеничний, Хліб житній, Булка, сухарі панірувальні білі)**

**Вимоги до якості:**

Хліб, хлібобулочні вироби повинні відповідати вимогам ДСТУ (ТУ) та іншій нормативно-технічній документації, що підтверджується сертифікатом якості виробника, за рецептурами та технологічними інструкціями, затвердженими в установленому порядку з дотриманням вимог санітарного законодавства України.

Якісні характеристики предмету закупівлі, що закуповується, повинні відповідати Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97-ВР (зі змінами), вимогам державним стандартів, що діють на момент поставки товару. Товар, що постачається повинен мати необхідні сертифікати 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.

На кожну партію товару, повинен надаватися сертифікатякості/паспорт якості підприємства-виробника/декларація виробника. Постачальник не має права поставляти Товар з наявністю дефектів. Якщо товар виявиться неякісним або таким, що не відповідає умовам цього Договору, Постачальник зобов’язаний замінити цей товар на якісний протягом одного дня. Всі витрати, пов’язані із заміною товару належної якості (транспортні витрати, тощо) несе Постачальник.

Хліб повинен бути добре пропеченим, не липким і не вологим на дотик, без грудочок, пустот і слідів непроміса, з рівномірною пористістю, еластичним, не розпливчастим, без притисків, без бокових виливів, поверхня гладка без забруднення, з наколами, підрізами чи присипкою або без них, без великих тріщин і великих підривів, допустима борошнистість верхньої та нижньої скоринок, колір від темно-коричневого до світло-коричневого. Для виготовлення житнього хліба використовується борошножитнє обдирне.

***Поставка товару здійснюється погодженими партіями згідно заявки на поставку.***

Доставка продукції в заклади освіти повинна здійснюватись автотранспортом Учасника, який відповідно обладнаний для перевезення товару за предметом договору.

Завантаження та розвантаження товару здійснюється представниками Учасника.

Учасник поставляє продукцію харчування безпосередньо в заклад освіти з визначеною періодичністю і в терміни, визначені за попереднім замовленням (телефонним зв’язком або електронноюпоштою).

Транспортування повинно забезпечувати цілісність товару при перевезенні.

Кожна партія повинна супроводжуватися документами, що підтверджують якість, кількість (рахунок, видаткова накладна, декларація виробника, в яких зазначено: дата виготовлення на підприємстві, термінреалізації, умови зберігання тощо). Такий документ повинен бути діючим з урахуванням терміну реалізації товару.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Хліб пшеничний із борошна пшеничного вищого ґатунку | кг | **16000** | Хліб пшеничний, виготовлений із борошна пшеничного вищого ґатунку, масою 0,5-0,7 кг, (без спеціального упакування) різаний. Органолептичні показники: поверхня хліба повинна бути гладка, без забруднення, не допускається відшарування верхньої скоринки від м’якушки; форма повинна бути продовгувато-овальна або кругла, не розпливчаста, без великих тріщин та підривів, без притисків; колір від світло-жовтого до темно жовтого, без підгорілості і блідості; стан м’якушки – пропечена, еластична, не волога на дотик, з розвинутою пористістю, після легкого надавлювання пальцями м’якушка повинна приймати початкову форму; хліб повинен бути без стороннього присмаку та запаху. Якість товару, що постачається, повинна відповідати стандартам якості ДСТУ 7517:2014 та встановленим показникам якості і безпеки. Якість і безпека хліба протягом терміну придатності до споживання гарантується виробником і продавцем відповідно до вимог діючих стандартів. Термін придатності упакованого різаного хліба – не більше 48 годин. |
| 2 | Хліб житній | кг | 10000 | Під назвою «Хліб житній» слід розуміти – «Хліб житньо-пшеничний» з суміші пшеничного та житнього обдирного борошна, масою 0,5-0,7 кг, (без спеціального упакування), різаний. Органолептичні показники: хліб має бути добре пропеченим, не липким і не вологим на дотик, без грудочок, пустот і слідів поганого вимішування, з рівномірною пористістю, еластичним, не повинен бути крихким. Смак і запах повинні бути властиві даному виду виробу, без стороннього присмаку та запаху. За формою - відповідає виду виробу, відповідає формі, в якій проводили випікання, без бокових виливів.; колір від коричневого до темно коричневого. Поверхня - відповідає виду виробу, без забруднення.. Якість товару, що постачається, повинна відповідати стандартам якості ДСТУ 4583:2006 та встановленим показникам якості і безпеки. Якість і безпека хліба протягом терміну придатності до споживання гарантується виробником і продавцем відповідно до вимог діючих стандартів. Термін придатності упакованого різаного хліба – не більше 72 годин. |
| 3 | Булка (орієнтовно 80 гр)  | шт. | 50000 | Булочки повинні бути із борошна пшеничного вищого ґатунку, упаковані. Поверхня булочок повинна бути без забруднень, гладка, без великих тріщин та підривів, змащена яйцем. Верхня шкоринка не повинна бути приплюснута або зморщена. Булочки повинні бути добре пропеченими, не липкими і не вологими на дотик, без грудочок, пустот, з рівномірною пористістю, еластичними. Після легкого надавлювання м’якуш виробу приймає початкову форму. Смак та запах властиві даним видам виробів, без стороннього присмаку та запаху. Відповідність вимогам ДСТУ 4585:2021 на даний вид продукції та діючого санітарного законодавства України обов’язкова. З наповнювачем – мак . |
| 4 | Сухарі панірувальні білі | кг | 100 | Фасовані по 5 кг |

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