**Додаток №2**

**Технічна специфікація**

**на закупівлю:**

**ДК 021:2015: 15810000-9 — Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби (Хліб пшеничний цільнозерновий, рогалик сирний)**

***Загальні вимоги:***

 **Учасники процедури закупівлі повинні надати у складі тендерних пропозицій інформацію та документи, які підтверджують відповідність тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі:**

1) Учасник гарантує, що товар відповідає вимогам щодо безпечності та якості харчових продуктів, та гарантує належний термін придатності (кінцевий строк споживання) на момент поставки (надати гарантійний лист).

2) Наявність чинного договору на утилізацію чи передачу на утилізацію відходів харчових продуктів (Учасник в складі пропозиції повинен надати копію чинного договору).

3) Учасник в складі пропозиції повинен надати копію сертифікату на систему управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 (або ДСТУ ISO 9001:2018) та сферою «виробництво харчових продуктів», виданий учаснику органом із сертифікації, що акредитований національним агентством із акредитації України, чинний на момент подання документа. На підтвердження акредитації органу сертифікації надати копію чинного атестата про акредитацію.

4) Учасник в складі пропозиції повинен надати копію сертифікату на систему управління безпечністю харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2019 (або ДСТУ ISO 22000:2018) та сферою «виробництво харчових продуктів», виданий учаснику органом із сертифікації, що акредитований національним агентством із акредитації України, чинний на момент подання документа. На підтвердження акредитації органу сертифікації надати копію чинного атестата про акредитацію.

5) Учасник в складі пропозиції повинен надати копію документа, що підтверджує якість товару (декларація виробника чи якісне посвідчення чи ін).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 1 | Хліб пшеничний цільнозерновий  | кг | 2200 | Виготовлений з пшеничного цільнозернового пшеничного борошна, скоринка – без великих тріщин, і підривів. Забарвлення скоринки – золотисте – жовте. М’якоть хліба має бути гарно пропечена, еластична, не крихка, рівномірно розпушена. Не допускається наявність порожнеч, крошливість, не промішування. Смак і запах характерні для пшеничного хліба. Не допускається відчуття прісного, пересоленого, надмірно кислого і гіркого смаку, наявність хрускоту. Маса виробу - 0,6кг. Повинно відповідати ДСТУ 7517:2014. Термін придатності до споживання – не більше 48 год. Товар постачається окремими партіями, згідно з замовленнями Замовника в узгоджені терміни.Доставка до місця призначення, навантаження та розвантаження товару здійснюється Учасником за його власний рахунок.  |
| 2 | Рогалик сирний «Галицький» | кг | 280 | Виріб здобний з борошна вищого гатунку, дріжджовий з сирною посипкою. Виготовлений згідно ДСТУ 4585:2021 Вироби хлібобулочні здобні. Загальні технічні умови.Поверхня – посипана Штрейзельною крихтою. Колір - від світло – жовтого до коричневого, без підгорілості. Стан м´якушки - пропечена, еластична, не волога на дотик, з рівномірною пористістю, без слідів непромісу і ущільнень. Смак і запах - властиві конкретному виробу, згідно складових, без стороннього присмаку і запаху.Маса виробу - 0,08кг. Виріб повинен бути упакований. Термін придатності не більше 32 годин |

**Якщо в технічній специфікації міститься 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, то слід розуміти у значені «або еквівалент».**