***Додаток 2***

***до тендерної документації***

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

**«код ДК 021:2015: 15840000-8 – «Какао; шоколад та цукрові кондитерські вироби» (Какао, шоколад чорний)»**

**ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:**

**1.**Строки постачання: до 30.06.2024 року.

**1.1.** Доставка замовленої продукції проводиться за адресою Замовника у кількості та асортименті згідно з заявками уповноважених осіб Замовника **протягом одного робочого дня з моменту подання замовником заявки на поставку товару**;

**2.**Технічні вимоги:

- Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, державними, галузевими стандартами та іншими нормативними документами.

- Товар, що постачається, повинен мати необхідні документи що підтверджують його походження, якість, відповідність стандартам (свідоцтва/сертифікати/декларації відповідності чи інші документи).

- Термін придатності товару на момент поставки повинен становити не менше 80% від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки.

- Товар повинен передаватися Замовнику в неушкодженій упаковці, яка забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування.

- Приймання товару по якості і кількості здійснюється уповноваженими представниками обох Сторін.

- У разі виявлення неякісного товару або такого, що не відповідає умовам договору, Учасник зобов’язаний замінити неякісний товар протягом однієї доби з моменту виявлення неякісного товару, без будь-якої додаткової оплати з боку Замовника.

**3.** Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником, учасник повинен надати наступні документи:

а) копія декларації виробника (посвідчення про якість, інше) на запропонований товар, завірена підписом/печаткою Учасника;

**ЯКІСНІ ВИМОГИ:**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Назва товару** | **Технічна характеристика** | **Одиницявиміру** | **К-ть.** |
| 1 | **какао** | Какао-порошок мілкопомолотий, при розтиранні на пальцях не повинні відчуватись крупинки. При заварюванні окропом не повинно бути осаду протягом 2 хвилин. Колір какао-порошку відсвітло- до темно-коричневого кольору. Смак гіркуватий, запах приємний, без стороннього присмаку та запаху. Фасування 0,1-0,2 кг. Без ГМО. | кг | 60 |
| 2 | **шоколад чорний** | Смак і запах: властиві для конкретного типу шоколаду, без стороннього присмаку і запаху. Зовнішній вигляд: лицьова поверхня рівна або хвиляста, з малюнком або без нього, блискуча, вміст какао – продуктів – не менше 50%. Не допускається посивіння і зараженість шкідниками. Форма: відповідна рецептурі, та використовуваному устаткуванню, без деформації для даного виду шоколаду. Консистенція: тверда. Структура: однорідна. Пакування: герметично запаяна, художньо оформлена полімерна плівка або інша споживча упаковка, відповідно до технічних вимог виробника, маса не менше 100 г. | кг | 200 |

***Технічні та якісні характеристики товару, що закуповується, повинні відповідати технічним умовам та стандартам, передбаченим законодавством України, діючими на період постачання товару.***