**Додаток 4**

**до тендерної документації**

**Технічні та якісні характеристики**

**Предмета закупівлі**

**ДК 021:2015 код 15840000-8 - Какао; шоколад та цукрові кондитерські вироби**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№**  **з/п** | **Найменування предмета закупівлі** | **Одиниці виміру** | **Кількість** |
| 1 | Шоколад молочний (90-100 г) | шт | 8170 |

**ДСТУ 3924:2014 Шоколад. Загальні технічні умови**

|  |  |
| --- | --- |
| **Найменування**  **характеристики** | **Опис** |
| **Загальне визначення** | Шоколад молочний - кондитерський виріб із шоколадної маси з додаванням молочних продуктів та вмістом какао-олії від 25% до 31%. |
| **Зовнішній вигляд** | Зовнішній вигляд лицьової поверхні (блискучий a6o матовий) має відповідати вигляду робочої поверхні відливної форми.  Для шоколадних медалей, шоколаду э тонкоподрібненими додаваннями молочних продуктів i горіхів, шоколаду, що формують у фольгу, та вагового — допустимо матову поверхню.  Не допустимо посивіння шоколаду та пошкодження його шкідниками хлібних запасів.  У шоколаді з додаванням цілого чи подрібненого горіха на поверхні гopixa та біля краю гopixa допустимо незначне посивіння.  У шоколаді з крупними додаваннями у вигляді цілих a6o подрібнених гopіxiв, нарізаних цукатів, родзинок, зірваних круп тощо та в пористому шоколаді допустимо нерівну поверхню.  Допустимо надламані вироби:  не більше ніж 4 % — для шоколаду э начинками;  не більше ніж 2 % — для шоколаду з крупними додаваннями  Для вагового незагорнутою шоколаду допустимо не більше ніж 5 % лому розміром не більше ніж третина від площі плитки; дрібніший лом не повинен перевищувати 3 % |
| **Запах і смак** | Характерні для конкретного виду шоколаду, без стороннього присмаку та запаху. |
| **Форма** | Відповідно до рецептури, правильна, без деформацій |
| **Консистенція** | Тверда чи пом’якшена завдяки аморфізації структури чи введения добавок, які пом’якшують структуру |
| **Структура** | Однорідна, для пористого шоколаду - комірчаста |
| **Особливості** | Незначні дефекти, які не псують зовнішнього вигляду шоколаду, такі як: крихти, пухирі, плями, подряпини, сколи, проникнення рідинної фази начинки та фруктів на поверхню, незначні заглибини на поверхні пористою шоколаду від виходу повітря a6o газу не є ознаками браку.  Форму, зовнішній вигляд, консистенцію та структуру шоколаду визначають за температури від 16 °С до 18 °С. |
| **Транспортування** | Фасований шоколад упаковують в дощаті ящики за чинною нормативною документацією, фанерні ящики або ящики з гофрованого картону масою нетто не більше 15 кг.  Для перевезення в межах міста допускається упаковувати загорнутий шоколад в дощаті і фанерні ящики, багатооборотні ящики; шоколад в пачках і коробках з картону масою нетто не більше 3 кг ~ в два шари обгорткового паперу згідно чи мішкового паперу, з перев’язування шпагатом або заклеювання клейовою стрічкою на паперовій основі масою нетто не більше 12 кг; шоколад в коробках – в металеву тару-обладнання.  Ящики повинні бути чистими, без сторонніх запахів і забезпечувати збереження і якість виробів. |

Умови пакування та маркування продуктів повинні відповідати вимогам законів України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Упаковка, без ознак талості та механічних пошкоджень, повинна відповідати ДСТУ та ТУ, містити етикетку із зазначенням дати виготовлення, пакування, терміну придатності та умов зберігання, а також наявність генно-модифікованих організмів, позначення, що ідентифікує партію, до якої належить такий харчовий продукт. Упаковка товару повинна забезпечувати захист і зберігання товару від пошкодження під час транспортування від місця завантаження до місця поставки (відвантаження).

Технічні характеристики предмету закупівлі повинні відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку та відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР (із змінами), «Про внесення змін до деяких законодавчих актів України щодо приведення законодавства України у сфері забезпечення дитячим харчуванням у відповідність з вимогами законодавства Європейського Союзу» №1822-IX від 21.10.2021; постанови КМУ «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» від 24.03.2021 №305; Наказу Міністерства охорони здоров’я України від 25.09.2020 №2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів середньої освіти»; Наказу Міністерства охорони здоров’я України від 24.03.2016 №234 «Про затвердження Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів, ДСТУ або ТУ, які діють на момент проведення процедури закупівлі

**Довідка про відповідність тендерної пропозиції учасника**

технічним, якісним та кількісним вимогам до предмета закупівлі

Учасник \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (повне найменування учасника) цією довідкою підтверджує відповідність тендерної пропозиції на закупівлю ***за*** ***ДК 021:2015 код 15840000-8 - Какао; шоколад та цукрові кондитерські вироби*** - технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам, встановленим замовником, щодо предмета закупівлі.

Запропонований до постачання товар в повному обсязі відповідає найменуванню, якісним характеристикам, кількості та одиницям виміру, що вимагаються замовником та зазначені у Додатку 4 до тендерної документації.

Копії сертифікатів та/або ветеринарних свідоцтв (довідок) та/або декларації виробника та/або інших документів, що підтверджують якість на предмет торгу, надаються у складі тендерної пропозиції.

В процесі постачання, якість кожної партії предмету закупівлі буде підтверджуватись сертифікатами та/або ветеринарними свідоцтвами (довідками) та/або деклараціями виробника та/або іншими документами.

Гарантуємо забезпечення належної якості товару та дотримання належних умов зберігання та транспортування при доставці товару замовнику.