**Додаток 1**

**до тендерної документації**

**Інформація про технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі**

 Замовник самостійно визначає необхідні технічні характеристики предмета закупівлі з огляду на специфіку предмета закупівлі, керуючись принципами здійснення закупівель та з дотриманням законодавства.

 **1. Вимоги до предмета закупівлі**

**Технічна специфікація**

**Оброблені фрукти та овочі, код 15330000-0 ― Оброблені фрукти та овочі**

**за ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник»**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Найменування** | **Опис** | **Оцінка якості** | **Пакування** | **Маркування** | **Кількість, кг** |
| **Горох колотий** | Шліфований. Першого ґатунку. Жовтого кольору. Допускається домішки гороху іншого кольору не більше 7%. Смак нормальний, властивий для гороху, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. Запах нормальний, властивий для гороху, без затхлого, цвілі або іншого стороннього запаху. Не допускається зараженість шкідниками хлібних запасів. Не допускається січка та мучка. Без генетично модифікованих організмів. | Якість товару повинна відповідати ДСТУ 7701:2015 «Крупи горохові. Технічні умови» або технічним умовам України | Відповідно до технічних умов | Повинно відповідати вимогам Закону України «Про інформування для споживачів щодо харчових продуктів» (із змінами) | 1400 |
| **Квасоля** | Харчова, зерно ниркоподібне середнього розміру, фасована. Суха, чиста, у здоровому стані, не зіпріла та без теплового пошкодження під час сушіння. Зовнішній вигляд: плоди мають бути цілі, спілі, з гладенькою чи зморшкуватою поверхнею, одного ботанічного і товарного сорту за формою,  розміром і забарвленням. Внутрішня будова щільна, без пустот. Запах властивий здоровій квасолі, без затхлого, солодового, плісеневого чи стороннього запаху. Колір білий, коричневий, червоний, фіолетовий, бузково-рожевий, коричнево-чорний, жовтий, смугастий в цяточку або іншого кольору відповідно до сорту. Без наявності та пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Без генетично модифікованих організмів. | Якість товару повинна відповідати ДСТУ 8672:2016 «Квасоля продовольча. Технічні умови» або технічним умовам України | Відповідно до технічних умов | Повинно відповідати вимогам Закону України «Про інформування для споживачів щодо харчових продуктів» (із змінами) | 500 |
| **Томатна паста** | Виготовлена згідно з технологічною інструкцією та рецептурами, затвердженими в установленому порядку з дотриманням санітарних правил. Вищого сорту. Зовнішній вигляд та консистенція: однорідна концентрована маса від напіврідкої до мазкої консистенції (залежно від масової частки розчинних сухих речовин), без темного вкраплення, залишків шкірочки, насіння та інших грубих частинок плодів. Смак та запах властиві концентрованій томатній масі, без гіркоти, пригару. Не допускають сторонні смак та запах. Колір червоний, оранжево-червоний або темно-червоний, рівномірний за всією масою. Без генетично модифікованих організмів. | Якість товару повинна відповідати ДСТУ 5081:2008 «Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови» або технічним умовам України | Відповідно до технічних умов | Повинно відповідати вимогам Закону України «Про інформування для споживачів щодо харчових продуктів» (із змінами) | 850 |
| **Чорнослив** | Сорт не нижче першого. Зовнішній вигляд: цілі сушені плоди сливи з видавленою кісточкою, круглої або овальної форми, злегка загорнутими краями, одного виду з непошкодженою шкіркою, без сміття, плісняви та шкідників. Смак та запах притаманні даному виду фрукта з легким ароматом копчення. Сторонні смак та запах не допускаються. Колір однорідний, чорний з синюватим відтінком, глянцевий. Без додавання цукру. Без генетично модифікованих організмів. | Якість товару повинна відповідати ДСТУ 2435:2007 «Сливи сушені. Технічні умови» або технічним умовам України | Відповідно до технічних умов | Повинно відповідати вимогам Закону України «Про інформування для споживачів щодо харчових продуктів» (із змінами) | 450 |
| **Фрукти сушені в асортименті** | Сушені айва, груші, яблука або суміш сушених фруктів. Вагові. Без додавання цукру. Сорт не нижче першого. Доброякісні сушені фрукти, чисті, сухі, пружні, неламкі або такі, що кришаться, солодкувато-кислого або солодкуватого смаку, еластичні, у воді повинні розбухати. Вони не повинні бруднити рук або перетворюватися в грудки, якщо їх стиснути в кулаку. Запах і смак сушених фруктів приємний, властиві даному виду фруктів, без стороннього присмаку або запаху (диму, затхлості, кислого запаху тощо). Не допускаються сушені фрукти забруднені, гнилі, запліснявілі, уражені шкідниками, з сторонніми запахом, смаком і домішками. Без генетично модифікованих організмів. | Якість товару повинна відповідати ДСТУ 8494:2015 «Фрукти насіннячкові сушені. Технічні умови» або технічним умовам України | Відповідно до технічних умов | Повинно відповідати вимогам Закону України «Про інформування для споживачів щодо харчових продуктів» (із змінами) | 550 |
| **Родзинки** | Родзинки мають бути відповідного кольору, без сторонніх домішок, добре висушені, відповідного запаху. Без додавання цукрів і підсолоджувачів. Родзинки повинні мати вигляд маси ягід з винограду одного виду, сипучі, без грудкування, без плодоніжок та кісточок, без плісняви, сторонніх присмаків та запахів. Смак солодкий, або солодко-кислий. Без генетично модифікованих організмів.  | Якість товару повинна відповідати діючим стандартам або технічним умовам України | Відповідно до технічних умов | Повинно відповідати вимогам Закону України «Про інформування для споживачів щодо харчових продуктів» (із змінами) | 150 |
| **Курага** | Плоди мають бути за зовнішнім виглядом цілі, приплюснуті з видавленою кісточкою, форма кругла або овальна, з непошкодженою шкіркою, які не злипаються при стисненні, сухі, без ознак присутності шкідників, без плісняви, без механічних домішок та сторонніх присмаків. Колір від світло-коричневого до темно-коричневого, в залежності від виду використаних абрикос. Смак солодкий або солодко-кислий. Сторонні присмаки і запахи не допускаються. Без додавання цукрів і підсолоджувачів. Продукція не повинна містити небезпечні речовини, штучні барвники, консерванти, ароматизатори тощо. Без генетично модифікованих організмів. | Якість товару повинна відповідати ДСТУ 8471:2015 «Фрукти кісточкові сушені. Технічні умови» або технічним умовам України | Відповідно до технічних умов | Повинно відповідати вимогам Закону України «Про інформування для споживачів щодо харчових продуктів» (із змінами) | 200 |
| **Плоди шипшини сушені** | Плоди сушені, цілі, сухі (висушені природнім шляхом), не пересушені. Колір – червоний або темно-червоний, з кісточками. Без шкідників, механічних пошкоджень (теплового пошкодження) та сторонніх домішок. Без додавання цукрів і підсолоджувачів. Смак і запах: властивий плодам шипшини без стороннього смаку і запаху. Не допускається: забруднення, гниття, пліснява, ураження шкідниками, сторонній запах та смак. Без генетично модифікованих організмів. | Якість товару повинна відповідати ДСТУ ISO 23391:2019 «Плоди шипшини сушені. Технічні умови та методи випробування (ISO 23391:2006, IDT)» або технічним умовам України | Відповідно до технічних умов | Повинно відповідати вимогам Закону України «Про інформування для споживачів щодо харчових продуктів» (із змінами) | 100 |
| **Горошок зелений заморожений** | Зовнішній вигляд: зерна цілі без домішок оболонок зерна та кормового гороху коричневого кольору. Поверхня без дефектів та ушкоджень шкідниками, без тріщин і плям. Смак і запах: натуральні, властиві зеленому горошку, без стороннього запаху та присмаку. Колір зерна: зелений, світло-зелений або оливковий, однорідний, вищого ґатунку. Має бути збережено натуральний колір плодів. Не допускається злипання заморожених овочів. Без ознак повторної заморозки, без грудочок льоду. Без сторонніх домішок. Продукція не повинна містити небезпечні речовини, штучні барвники, консерванти, ароматизатори тощо. Без генетично модифікованих організмів. | Якість товару повинна відповідати діючим стандартам або технічним умовам України | Відповідно до технічних умов | Повинно відповідати вимогам Закону України «Про інформування для споживачів щодо харчових продуктів» (із змінами) | 500 |
| **Вишня заморожена** | Без кісточки; ягоди мають бути чисті, форма збережена, без ознак повторної заморозки, без грудочок льоду. Без сторонніх домішок. Поверхня ягід без дефектів та ушкоджень шкідниками, без тріщин і плям, глянцева або матова.Не допускається злипання заморожених плодів.Продукція не повинна містити небезпечні речовини, штучні барвники, консерванти, ароматизатори тощо. Без генетично модифікованих організмів. | Якість товару повинна відповідати ДСТУ 4837:2007 «Фрукти та ягоди швидкозаморожені. Технічні умови» або технічним умовам України | Відповідно до технічних умов | Повинно відповідати вимогам Закону України «Про інформування для споживачів щодо харчових продуктів» (із змінами) | 200 |
| **Горіхи волоські лущені** | Ядра горіхів повинні бути звільненими від зовнішньої оболонки (шкаралупи), у вигляді половинок та/або четвертинок. Ядра мають бути з горіхів урожаю 2023-2024 років, стиглими, чистими, з рівномірним забарвленням, зі шкірочкою, від золотисто-жовтого до світло-коричневого кольору, на зламі – білі з жовтим відтінком. Смак і запах ядра має бути властивим горіху, без сторонніх запахів і присмаків, без гіркоти. Не допускається наявність живих шкідників (комах чи їхніх личинок) усередині горіха. Без додавання цукрів і підсолоджувачів. Без генетично модифікованих організмів. | Якість ядра горіха волоського повинна відповідати ДСТУ 8900:2019 «Горіхи волоські. Технічні умови». | Відповідно до технічних умов | Повинно відповідати вимогам Закону України «Про інформування для споживачів щодо харчових продуктів» (із змінами) | 15 |

***\* Звертаємо увагу на перелік міжнародних спонсорів війни визначеними НАЗК, з яким можна ознайомитись за посиланням*** [***https://sanctions.nazk.gov.ua./boycott/***](https://sanctions.nazk.gov.ua./boycott/)***, та вимагаємо утриматись від надання пропозицій від виробників, зазначених в переліку.***

 ***У місцях, де ця технічна специфікація містить посилання на стандартні характеристики, технічні регламенти та умови, вимоги, умовні позначення та термінологію, пов’язані з товарами, роботами чи послугами, що закуповуються, передбачені існуючими міжнародними, європейськими стандартами, іншими спільними технічними європейськими нормами, іншими технічними еталонними системами, визнаними європейськими органами зі стандартизації або національними стандартами, нормами та правилами, біля кожного такого посилання вважати вираз «або еквівалент». Таким чином, вважається, що до кожного посилання додається вираз «або еквівалент\*\*».***

***У місцях, де ця технічна специфікація містить 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, вважати, що таке посилання містить вираз «або еквівалент\*\*».***

*\*\* Еквівалент за умовами тендерної документації - щось рівноцінне, рівнозначне, рівносильне; те, що повністю відповідає чому-небудь, може його замінювати або виражати. З огляду на викладене, у випадку, коли учасник в складі тендерної пропозиції пропонує еквівалент - технічні, якісні та функціональні характеристики (показники) еквівалента повинні відповідати вимогам, встановленим замовником згідно умов цієї технічної специфікації.*

**Місце поставки товару:** заклади освіти, підвідомчі замовнику, згідно їх дислокації (додаток №2 до проекту договору про закупівлю).

Поставка товару здійснюється спецтранспортом постачальника в заклади освіти, підвідомчі замовнику. Спецтранспорт постачальника повинен відповідати встановленим гігієнічним вимогам до транспортних засобів відповідно до чинного законодавства.

Працівники, що будуть доставляти товар, повинні мати особисті медичні книжки з чинними відмітками про проходження обов’язкового профілактичного медичного огляду, що свідчить про відсутність протипоказань для виконання ними своїх посадових обов’язків.

 Строк поставки товару: до 31.12.2024 року включно.

 Графік поставки: товар завозиться один раз на тиждень до 12:00 год.

 Кожна партія товару повинна супроводжуватись документом, визначеним державним стандартом, що підтверджує його походження, безпечність і якість. Копія такого документа надається постачальником при поставці кожної партії товару в кожен заклад освіти, підвідомчий замовнику. Під час перевезення товар має супроводжуватися товарно-транспортною накладною.

**2. Вимоги до документів, які необхідно надати в якості підтвердження відповідності предмета закупівлі встановленим вимогам**

Інформація про відповідність запропонованої пропозиції технічним вимогам, встановленим замовником у Додатку 1 до тендерної документації, повинна бути підтверджена наступними документами та інформаціями, що надаються учасником у складі тендерної пропозиції:

- інформацією про технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі, завізованою підписом керівника чи уповноваженої особи учасника та печаткою (у випадку її використання учасником);

- довідкою з інформацією про походження товару, що пропонується постачати замовнику учасником в рамках цієї процедури закупівлі, завізованою підписом керівника чи уповноваженої особи учасника та печаткою (у випадку її використання учасником), за формою, що додається:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Найменування товару** | **Країна походження товару** | **Інформація про оператора ринку харчових продуктів та перелік потужностей, звідки буде проводитись постачання товару** |
| **Найменування оператора ринку харчових продуктів, його ідентифікаційний код та адреса** | **Реєстраційний номер потужності** |
| Горох колотий |  |  |  |
| Квасоля |  |  |  |
| Томатна паста |  |  |  |
| Чорнослив |  |  |  |
| Фрукти сушені в асортименті |  |  |  |
| Родзинки |  |  |  |
| Курага |  |  |  |
| Плоди шипшини сушені |  |  |  |
| Горошок зелений заморожений |  |  |  |
| Вишня заморожена |  |  |  |
| Горіхи волоські лущені |  |  |  |