**Додаток № 3 до тендерної документації**

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА**

**КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Замовник самостійно визначає необхідні  технічні характеристики предмета закупівлі виходячи зі специфіки предмета закупівлі, керуючись принципами здійснення закупівель та з дотриманням законодавства.

Технічні, якісні та кількісні характеристики, запропонованого учасниками закупівлі товару, повинні відповідати або бути кращими за нижченаведені показники (або бути еквівалентними, аналогічними тощо).

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування** | **Од. виміру** | **Кількість** | **Вимоги (** учасник самостійно вказує ДСТУ, ТУ , тощо) |
| 1 | Капуста качанна (молода) | кг | 100 | Капуста білокачанна має бути щільна, свіжа, ціла, кругла, середнього розміру не пошкоджена, колір та смак відповідає типовим для ботанічних сортів, не пошкоджені шкідниками, головки повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків, довжина качана над головкою не більш ніж 3 см., діаметр 20-30 см. Упаковується до 10 кг. |
| 2 | Буряк | кг | 30 | Коренеплоди повині бути: свіжі, цілі, чисті, не зів’ялі, не тріснуті, без пошкоджень, не уражені хворобами, без зайвої зовнішньої вологи, типові для ботанічного сорту за формою і забарвленням, з довжиною залишених черешків не більше ніж 2,0 см або обрізаних врівень з плечиками коренеплоду. |
| 3 | Морква | кг | 200 | Овочі повинні бути цілими, чистими, здоровими, сухими, непророслими, незів’ялими. Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, не зів'ялі, не тріснуті, не пошкоджені шкідниками, без зайвої зовнішньої вологості, типових для даного сорту форми і забарвлення, з довжиною бадилля не більше 2 см або без бадилля, але без ознак загнивання у ділянці. |
| 4 | Цибуля | кг | 100 | Відбірні цибулини, визрілі, цілі, свіжі, сухі, за формою і забарвленням властиві ботанічному сорту, з добре висушеними верхніми лусочками і висушеною шийкою від 2 до 5 см включно, не пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками і хворобами; без механічних пошкоджень. |
| 5 | Огірки | кг | 100 | Огірки повині бути свіжі, цілі, здорові, чисті, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою, одного ботанічного і товарного сорту в партії поставки, однакові за формою, розміром і забарвленням в партії поставки.  Допускаються злегка вигнуті плоди для довгоплідних і середньоплідних огірків (вгнутість не більше ніж 0,2). |
| 6 | Помідори | кг | 100 | Плоди томатів мають бути: свіжими, цілими, чистими, щільними, здоровими, сухими, незів’ялими, не тріснуті, без нетипової зовнішньої вологи з плодоніжкою або без неї, без механічних пошкоджень і сонячних опіків. |
| 7 | Часник | кг | 10 | Цибулини повині бути: визрілі, тверді, щільні, здорові, чисті, цілі, непророслі, за формою і забарвленням типові для ботанічного сорту, з сухими покритими лусками, з обрізаною стрілкою. |
| 8 | Кабачки | кг | 20 | Кабачки повині бути: свіжими, здоровими, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками, плоди свіжі, чисті, цілі, здорові, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення. |
| 9 | Апельсини | кг | 100 | Апельсини мають бути: свіжі, чисті, не в`ялі, достатньо зрілі, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Без перевищення вмісту хімічних речовин. Упаковуються до 10 кг. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. |
| 10 | Лимони | кг | 36 | Лимони повинні бути: неушкодженими; цілими; доброякісними; продукт, схильний до гниття або псування, що робить його непридатним до вживання, не допускається; чистими (без будь-яких помітних сторонніх речовин). Лимони повинні бути без ознак внутрішнього зморщення, без дефектів, викликаних низькою температурою або морозом, без будь-якого стороннього запаху і присмаку. Ступінь розвитку і зрілість лимонів повинні бути такими, щоб фрукти могли: витримувати перевезення, навантаження і розвантаження; доставлятися до місця призначення в задовільному стані. Упаковуються до 10 кг. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. |
| 11 | Банани | кг | 150 | Плоди – стиглі, свіжі, одинакові за формою та забарвленням, цілі, здорові, не забруднені, без механічних ушкоджень. Не допускається: підшкірна плямистість, побуріння м’якуша, наявність плодів роздавлених, тріснутих, зів’ялих, не зрілих, недозрілих, перезрілих, пошкоджених шкідниками, уражених хворобами, гнилих. Вага плоду – 120-200 г.  Пакування – в поліетиленові пакети і в картонні коробки, по 10 кг. Запах та смак - притаманний ботанічному сорту, без стороннього запаху, не затхлий, не пліснявий. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України. |
| 12 | Абрикоси | кг | 30 | Абрикоси мають бути: свіжі, чисті, не в`ялі, достатньо зрілі, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Без перевищення вмісту хімічних речовин. Упаковуються до 10 кг. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. |
| 13 | Персики | кг | 35 | Персики мають бути: свіжі, чисті, не в`ялі, достатньо зрілі, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Без перевищення вмісту хімічних речовин. Упаковуються до 10 кг. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. |
| 14 | Малина | кг | 30 | Ягоди мають бути: свіжими цілими чистими здоровими неперезрілими щільними без нетипової зовнішньої вологи без механічних пошкоджень і сонячних опіків. |
| 15 | Смородина | кг | 30 | Ягоди мають бути: свіжими цілими чистими здоровими неперезрілими щільними без нетипової зовнішньої вологи без механічних пошкоджень і сонячних опіків. |
| 16 | Агрус | кг | 10 | Плоди мають бути: свіжими цілими чистими здоровими неперезрілими щільними без нетипової зовнішньої вологи без механічних пошкоджень і сонячних опіків. |
| 17 | Вишні | кг | 30 | Вишні мають бути: свіжі, чисті, цілі, неперезрілими з добре вираженим натуральним смаком, без гнилі та механічних пошкоджень, |
| 18 | Черешні | кг | 50 | Черешні мають бути: свіжі, чисті, цілі, неперезрілими з добре вираженим натуральним смаком, без гнилі та механічних пошкоджень. |
| 19 | Полуниця | кг | 50 | Ягоди мають бути: свіжими цілими чистими здоровими неперезрілими щільними без нетипової зовнішньої вологи без механічних пошкоджень і сонячних опіків. |

***Замовник залишає за собою право зменшувати кількість товару відповідно до бюджетного фінансування та фактичної потреби.***

***Оцінка якості*** – згідно з нормативними документами чинними на території України.

***Смак і запах*** – натуральний, добре виражений, відповідає виду фруктів , овочів.

***Транспортування*** – в закритих транспортних засобах.

Товар поставляється Замовнику в робочі дні з 9.00 до 12.00 години дрібними партіями в кількості і дні відповідно до заявки Замовника, але не рідше 3-х разів на тиждень. Поставка може бути у вихідні та святкові дні. На підтвердження цієї вимоги учасники в складі пропозиції надають гарантійний лист довільної форми.

Передача Товару здійснюється за місцем знаходження Замовника .

Перехід ризиків випадкового знищення або випадкового пошкодження партії товару відбувається в момент поставки партії товару. Моментом та датою поставки партії товару за кількістю, якістю вважається дата підписання товарної та (або) товарно-транспортної накладних.

При передачі партії Товару Постачальник передає Покупцю наступні товаросупроводжувальні документи: рахунок, видаткова накладна; товарно-транспортна накладна; сертифікат якості.

У разі поставки Товару неналежної якості або Товару, що не буде відповідати умовам Договору, Учасник, зобов’язується за свій рахунок у термін 3-х годин з часу отримання повідомлення, усунути недоліки або замінити неякісний Товар на Товар належної якості. Учасник має гарантувати дану вимогу гарантійним листом.

Якість товару та умови його транспортування повинні відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР.

Замовник має право перевірити якість товару за кошти Постачальника. Перевірка буде здійснюватись Замовником вибірково з будь-якої поставленої партії товару в незалежній сертифікованій лабораторії, визначеній Замовником. Постачальник зобов’язується здійснити оплату за проведення лабораторією дослідження зразків товару протягом трьох робочих днів з моменту надання йому документів для такої оплати будь-яким засобом зв’язку (поштою, факсом, електронною поштою тощо).На підтвердження даної вимоги Замовник в складі тендерної пропозиції надає гарантійний лист.