**ДОДАТОК № 3**

**до тендерної документації**

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ,**

**ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

**Тенічна специфікація**

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №  | Найменування товару. | Вимоги щодо якості (ДСТУ, ГОСТ, ТУ, тощо). | Кількість | Одиниця виміру | Технічні та якісні характеристики  |
| 1 | Капуста пізня свіжа |  | 10000 | кг | Оцінка якості: згідно діючих ДСТУ, ГОСТ,ТУ. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками Головки повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків. Маса зачищеної головки не менше 1 кг. Сітки по 10-15 кг |
| 2 | цибуля ріпчаста |  | 8200 |  | Оцінка якості: згідно діючих ДСТУ, ГОСТ,ТУ.Цибулини достиглі, здорові, сухі, чисті, цілі, однорідні за формою і забарвленням, без загнилих, запарених, підморожених, пошкоджених шкідниками. Цибулини мають бути щільно та добре вкриті покривними лусками та висушеною шийкою (верхня звужена частина цибулини). Діаметр цибулини не менш 4 см. Сітки по 10-15 кг. |
| 3 | морква |  | 13000 | кг | Оцінка якості: згідно діючих ДСТУ, ГОСТ,ТУ.Коренеплоди 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, не перерослі, в поперечному діаметрі не менше ніж 3-6см.За довжиною не менше 10 см. Сітки по 10-15 кг |
| 4 | буряк столовий свіжий |  | 11000 | кг | Оцінка якості: згідно діючих ДСТУ, ГОСТ,ТУ.Коренеплоди 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. М’якуш соковитий, темно- червоний різних відтінків залежно від особливостей ботанічного сорту, в поперечному діаметрі від 8 до 14 см.Розмір коренеплоду за довжиною, для видовженої форми 10-12 см. Сітки по 10-15 кг. |
| 5 | часник |  | 100 | кг | Оцінка якості: згідно діючих ДСТУ, ГОСТ,ТУ.Цибулини визрілі, сухі, чисті, здорові, цілі, з короткими сухими корінчиками, з добре підсушеною шийкою, з обрізаним бадиллям або стрілкою, незабруднені, в поперечному діаметром не менше 2,5см |
| 6 | яблука свіжі |  | 15000 | кг | Оцінка якості: згідно діючих ДСТУ, ГОСТ,ТУ.Яблука свіжі повинні бути цілі, чисті, здорові, типової для даного сорту форми і забарвлення, не зів’ялі, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Плоди зрілі, однорідні по стиглості, смак і запах властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку, середні та великі, в поперечному діаметрі не менше 50-65мм. Ящики по 20 кг |
| 7 | груші |  | 10000 | кг | Оцінка якості: згідно діючих ДСТУ, ГОСТ,ТУ.Груші свіжі повинні бути цілі, чисті, здорові, типової для даного сорту форми і забарвлення, не зів’ялі, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Плоди зрілі, однорідні по стиглості, смак і запах властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку, середні та великі, в поперечному діаметрі не менше 50-65мм. Ящики по 20 кг. |
| 8 | мандарини |  | 2500 | кг | Оцінка якості: згідно діючих ДСТУ, ГОСТ,ТУ.Цитрусові плоди правильної форми, свіжі, чисті, не в’ялі, достатньо зрілі, без кісточок, без ознак гнилі, механічних пошкоджень, без перевищеного вмісту хімічних речовин, середні та великі вагою не менше 80-120г. Забарвлення - від світло-помаранчевого до помаранчевого. Ящики по 10-15кг. |
| 9 | апельсини |  | 2500 | кг | Оцінка якості: згідно діючих ДСТУ, ГОСТ,ТУ.Цитрусові плоди правильної форми, свіжі, чисті, не в’ялі, достатньо зрілі, без кісточок, без ознак гнилі, механічних пошкоджень, без перевищеного вмісту хімічних речовин, середні та великі вагою не менше 150-220г. Забарвлення - від світло-помаранчевого до помаранчевого. Ящики по 10-15кг. |
| 10 | банани |  | 3000 | кг | Оцінка якості: згідно діючих ДСТУ, ГОСТ,ТУ.Плоди свіжі, чисті, цілі, достиглі, непотворні. Плоди споживчої ступені стиглості з зеленувато - жовтим забарвленням шкірки, але не перезрілі. Не допускається - вміст плодів поламаних, з надривом шкірки біля плодоніжки, глибокими порізами, сильними натисками, тріщинами шкірки, порушеною м’якоттю, уражених різними хворобами, загнивши, гнилих, запарених, розчавлених, з сильними пошкодженнями шкідниками, перезрілих з темно-коричневим, чорним або плямистим забарвленням шкірки. Плоди середні та великі вагою не менше 70-110г. Упаковка - картонні ящики.  |

**Вимоги замовника:**

1. Залишок строку придатності товару на момент поставки не менше 90% від встановленого строку придатності.
2. Учасник повинен обов’язково надати сертифікат якості на продукцію або якісне посвідчення або декларацію виробника на момент подання тендерної документації.
3. Товар, що поставляється, повинен відповідати стандартам, технічним умовам, іншій технічній документації, яка встановлює вимоги до його якості.
4. Товар повинен мати відповідне пакування, яке забезпечить цілісність товару та збереження його якості під час транспортування та зберігання.
5. Наявність санітарної книжки водія-експедитора (водія, експедитора) обов’язкова при поставці товару.

*\*У разі, якщо дана 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 тощо, то таке посилання є необхідним та обґрунтованим. Після кожного такого посилання слід вважати наявним вираз «або еквівалент».*

 Керівник Учасника процедури закупівлі \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

(або уповноважена особа) (підпис) М.П. (ім’я та прізвище**)**