

Додаток 3  
до тендерної документації

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

Фактом подання тендерної пропозиції учасник підтверджує відповідність своєї пропозиції технічним, якісним, кількісним, функціональним характеристикам до предмета закупівлі, у тому числі технічній специфікації (у разі потреби – планам, кресленням, малюнкам чи опису предмета закупівлі) та іншим вимогам до предмета закупівлі, що містяться в тендерній документації та цьому додатку, а також підтверджує можливість поставки товару відповідно до вимог, визначених згідно з умовами тендерної документації.

*В місяцях, де 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 вираз «або еквівалент».*

**ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

**ДК 021:2015: 03220000 - 9 овочі ,фрукти та горіхи (Капуста свіжа, капуста молода,буряк, морква, цибуля ріпчаста, часник, помідори, огірки, перець солодкий, редис,цибуля зелена,груша, яблука свіжі, апельсини, банани, лимони, мандарини, слива,черешня,полуниця,персик,виноград)**

№п/п	Найменування товару	Од. виміру	К-ть	Якісні характеристики
1	<b>капуста свіжа</b>	кг	1300	капуста повинна бути свіжою, виращеною в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, цілою, без механічних пошкоджень, не уражена хворобами і шкідниками, без ознак гнилі. Не має містити нітрати та інші шкідливі речовини, без сторонніх присмаків, запахів.
2	<b>Капуста молода</b>	кг	300	Першого гатунку, з щільною головкою, повинні бути свіжі, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх домішок. Без ГМО.
3	<b>буряк</b>	кг	1100	плоди виращені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, повинні бути свіжими, достатньої зрілості, цілими, сухими,

				чистими без механічних пошкоджень, не уражені хворобами і шкідниками, без ознак гнилі. Не мають містити нітрати та інші шкідливі речовини, без сторонніх присмаків, запахів.
4	<b>морква</b>	кг	2200	плоди вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, повинні бути цілими, сухими, чистими без механічних пошкоджень, не уражені хворобами і шкідниками, без ознак гнилі.
5	<b>цибуля ріпчаста</b>	кг	1800	плоди вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ГМО. Цибуля повинна бути цілою, сухою, чистою без механічних пошкоджень, не уражена хворобами і шкідниками, без ознак гнилі, не проросла. Не має містити нітрати та інші шкідливі речовини, без сторонніх присмаків, запахів.
6	<b>часник</b>	кг	30	Плоди вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Головки свіжі, зрілі, здорові, чисті, сухі, не пророслі, з сухим зовнішнім лушпинням, цілі з підсушеними шийками. Не ушкоджені сільськогосподарськими шкідниками, без механічних пошкоджень, уражених хворобами, без зайвої вологості, без загнивання. Середнього або великого розміру, відповідно до діючих стандартів, властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і смаку.
7	<b>помідори</b>	кг	250	Помідори повинні бути свіжі, чисті, без прожилок білого кольору, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, без ознак гнилі, зрілі.
8	<b>огірки</b>	кг	250	Мають бути свіжими, не кормових сортів. Огірки мають бути вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Плоди мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими.

				Смак та запах – без сторонніх домішок. Без ГМО.
9	<b>перець солодкий</b>	кг	250	Перець повинен бути вирощений в природних умовах, зрілий та однорідний по стиглості, типової для даного сорту форми і забарвлення, цілий, чистий, здоровий, не зів'ялений, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, без стороннього запаху і присмаку, середнього розміру.
10	<b>редис</b>	кг	150	Редис має бути салатного сорту, свіжим, вирощеним в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, чистим, здоровим, щільним, без ознак гнилі та пошкодження шкідниками.
11	<b>цибуля зелена</b>	кг	5	Зелень овочева свіжа, зелена, вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Рослини мають бути зрілими, свіжими, здоровими, чистими. Стебло порожнисте, розгалужене, листя притаманне біологічному виду, зелене, гладке з приємним ароматом, без сторонніх запахів і присмаків. Без ГМО
12	<b>груша</b>	кг	500	Плоди в технічній ступені зрілості, свіжі, цілі, чисті, здорові, не зів'ялі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками і хворобами. Колір відповідно до сорту, без плям. Не мають містити нітрати та інші шкідливі речовини, без сторонніх запахів, присмаків, середнього розміру
13	<b>Яблука свіжі</b>	кг	1500	Яблука – достатньої зрілості без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідно до сорту, без плям. Не мають містити нітрати та інші шкідливі речовини, без сторонніх запахів, присмаків, середнього розміру
14	<b>апельсини</b>	кг	500	Апельсини повинні бути: свіжими, чистими, не в'ялими, достатньо зрілими, без ознак гнилі, без сторонніх запахів, присмаків. Без перевищення вмісту хімічних речовин, середнього розміру.

15	<b>банани</b>	кг	1500	Банани мають бути свіжі, стиглі, без гнилі, без надривів шкіри, глибоких порізів, тріщин, що зачіпляють м'якоть. Не допускаються плоди зелені. Без сторонніх запахів, присмаків, без зайвої кількості вологи.
16	<b>лимони</b>	кг	50	Лимони мають бути: свіжими, не в'ялими, достатньо зрілими, без ознак гнилі, механічного пошкодження, без сторонніх запахів, присмаків.
17	<b>мандарини</b>	кг	500	Плоди мандаринів повинні бути середнього розміру, свіжі, чисті, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, без ознак гнилі, стиглі.
18	<b>слива</b>	кг	200	Фрукти темного кольору, D=3-5см. Сливи дозрілі, але не переспілі, тверді, без ознак механічного пошкодження.
19	<b>черешня</b>	кг	150	Черешня повинна бути свіжою, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, без ГМО.
20	<b>полуниця</b>	кг	150	Полуниця повинна бути свіжа, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, без ГМО.
21	<b>персик</b>	кг	500	Без ГМО та пестицидів, не оброблені шкідливими хімікатами, без гнилі та пошкоджень, не в'ялі. Всі плоди повинні бути однакового розміру 4-5 см в діаметрі.
22	<b>виноград</b>	кг	200	Без ГМО та пестицидів, не оброблений шкідливими хімікатами, без гнилі та пошкоджень, не в'ялий.

### Примітки.

- 1.Продукція повинна відповідати ДСТУ або ТУ У(стосується товарів, для яких встановлені ДСТУ).
- 2.При постаці товару Постачальник повинен надати посвідчення якості на товар, або завірену копію. Товар непошкоджений.

3. Доставка (перевезення) та розвантаження товару в складське приміщення здійснюється силами та за рахунок Учасника. Товар повинен бути поставлений відповідним транспортом Постачальника.

4. Постачання товару здійснюється **чотири рази на тиждень (понеділок, вівторок, середа, п'ятниця), якщо день поставки товару припадає на святковий день, Постачальник повинен здійснити доставку наступного дня,** згідно наданої заявки замовника протягом 1 дня.

5. На вимогу Замовника надати зразки продукції (за рахунок Учасника) у строк не пізніше 24 години з моменту закінчення торгів, з метою визначення Замовником якості товару. У разі надання не якісного товару Замовник має право відмовитись від укладання договору.

6. Під час отримання товару Замовник має право зробити вибіркочу (часткову) перевірку товару на якість з поширенням результатів перевірки якості будь-якої частини товару на всю партію.

7. Замовник має право зробити вибіркоче (часткове) лабораторне дослідження товару, який був поставлений за договором, на якість та відповідність санітарно-гігієнічним нормам.

8. Витрати Замовника на лабораторне дослідження в повному обсязі відшкодовує Учасник.

9. У разі поставки продукції неналежної якості, після складання акту за участю представників Сторін, замінити його на продукцію належної якості протягом 24 годин.

10. З'явитися для складання акту щодо неналежної якості поставленої ним продукції, у випадку відсутності представника Постачальника, акт складається без його участі. У цьому випадку Постачальник буде зобов'язаний замінити неякісну продукцію на продукцію належної якості.

11. Відповідальність за виконання вимог екологічної безпеки та вимог із забезпечення вимог техніки безпеки при постачанні товару несе Учасник.

**Продукція має постачатися і розвантажуватися транспортом та силами Учасника у заклад Замовника:**

№	Назва закладу	Адреса
1	КЗ "Чернігівський ліцей" ЧОР	м. Чернігів, вул. Тероборони, 50

**Посада, прізвище, ініціали, підпис уповноваженої особи учасника, завірені печаткою (у разі її використання).**