**Додаток 1**

**до протоколу № 315 від 26 грудня 2023 року**

**Зміни внесені до тендерної документації**

**щодо закупівлі**

**«Цибуля, морква, капуста, буряк столовий, огірки польові, огірки тепличні, помідори, лимони, яблука, банани, груші, сливи, апельсини, мандарини, полуниця, виноград (код за ДК 021:2015 - 03220000-9 - Овочі, фрукти та горіхи)»**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Пункт ТД** | **Редакція від 22 грудня 2023 року** | **Редакція від 26 грудня 2023 року** |
| **Титульна**  **сторінка** | |  | | --- | | **ЗАТВЕРДЖЕНО** | | Рішенням уповноваженої особи  Протокол № 313  від «22» грудня 2023 року  **Уповноважена особа**  **Марія ВОЛКОВА \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | | |  | | --- | | **ЗАТВЕРДЖЕНО зміни** | | Рішенням уповноваженої особи  Протокол № 315  від «26» грудня 2023 року  **Уповноважена особа**  **Марія ВОЛКОВА \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_** | |
| **Кінцевий строк подання тендерної пропозиції** | 4.1.1. Кінцевий строк подання тендерних пропозицій (не менше ніж сім днів):  **Дата - «30» грудня 2023 року**  **Час – до 00:00 год.**  4.1.2. Отримана тендерна пропозиція вноситься автоматично до реєстру отриманих тендерних пропозицій.  4.1.3. Електронна система закупівель автоматично формує та надсилає повідомлення учаснику про отримання його тендерної пропозиції із зазначенням дати та часу. Електронна система закупівель повинна забезпечити можливість подання тендерної пропозиції всім особам на рівних умовах.  4.1.4. Замовник самостійно та безоплатно через авторизований електронний майданчик оприлюднює в електронній системі закупівель відповідно до Порядку розміщення інформації про публічні закупівлі, затвердженого наказом Мінекономіки від 11 червня 2020 р. № 1082, та цих особливостей оголошення про проведення відкритих торгів та тендерну документацію не пізніше ніж за сім днів до кінцевого строку подання тендерних пропозицій. | 4.1.1. Кінцевий строк подання тендерних пропозицій (не менше ніж сім днів):  **Дата - «31» грудня 2023 року**  **Час – до 00:00 год.**  4.1.2. Отримана тендерна пропозиція вноситься автоматично до реєстру отриманих тендерних пропозицій.  4.1.3. Електронна система закупівель автоматично формує та надсилає повідомлення учаснику про отримання його тендерної пропозиції із зазначенням дати та часу. Електронна система закупівель повинна забезпечити можливість подання тендерної пропозиції всім особам на рівних умовах.  4.1.4. Замовник самостійно та безоплатно через авторизований електронний майданчик оприлюднює в електронній системі закупівель відповідно до Порядку розміщення інформації про публічні закупівлі, затвердженого наказом Мінекономіки від 11 червня 2020 р. № 1082, та цих особливостей оголошення про проведення відкритих торгів та тендерну документацію не пізніше ніж за сім днів до кінцевого строку подання тендерних пропозицій. |
| **Додаток 2**  **до тендерної документації** | **Додаток 2**  **до тендерної документації**  **Технічне завдання**  **«Цибуля, морква, капуста, буряк столовий, огірки польові, огірки тепличні, помідори, лимони, яблука, банани, груші, сливи, апельсини, мандарини, полуниця, виноград (код за ДК 021:2015 - 03220000-9 - Овочі, фрукти та горіхи)»**  **ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:**  1. Строки постачання: до 31.12.2024 року включно. Доставка товару проводиться згідно заявок Замовника до 16:00 год. (крім вихідних та святкових днів) та передається уповноваженому представнику Замовника.  2. Технічні вимоги:  - продукція харчової промисловості, що вказана в тендерній документації, має постачатися дрібними партіями у кількості та асортименті згідно з заявками уповноважених осіб Замовника;  - продукція харчової промисловості повинна постачатися спеціалізованим транспортом постачальника (фургони рефрижератори) з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування;  - продукція харчової промисловості повинна зберігатися в складському приміщенні із відповідним температурним режимом та належними умовами зберігання.  3. При виявленні Замовником дефектів, простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Постачальник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника в найкоротші терміни. Вразі поставки товару неналежної якості термін заміни товару Постачальником становить 2 дні з моменту з моменту встановлення, що товар не відповідає встановленим якісним характеристикам.  4. Учасник визначає ціну на товар, який він пропонує поставити за Договором, з урахуванням податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, а також витрат на страхування, транспортування, завантажування, розвантажування та інших витрат, визначених законодавством.  5. На підтвердження дотримання учасниками вимог ст. 44 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №771/97-ВР Учасники у складі тендерної пропозиції надають оригінал або завірену копію діючого впродовж всього строку поставки товару договору/договорів на проведення дезінфекції транспортних засобів, які зазначені у довідці на наявність в учасника обладнання та матеріально-технічної бази та які будуть використовуватися для перевезення продуктів харчування.  6. Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником, учасник повинен надати наступні документи:  - на виконання вимоги статті 25 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» Учасник повинен надати у складі тендерної пропозиції копію експлуатаційного дозволу виробника на здійснення діяльності, пов’язаної з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження. Учасники, які провадять діяльність, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу, зобов’язані надати у складі тендерної пропозиції підтвердження реєстрації потужностей, які використовуються на будь-якій стадії виробництва та/або обігу харчових продуктів з посиланням на особистий реєстраційний номер у Державному реєстрі потужностей операторів ринку;  - документи, що підтверджують якість та безпечність Товару або гарантійний лист про надання таких документів під час поставки товару.  7. Наявність у продукті генетично модифікованих організмів неприпустима.    **ВИМОГИ:**   |  |  | | --- | --- | | **Назва** | **Технічні та якісні вимоги** | | **Цибуля**  **700кг.** | Відповідність вимогам ДСТУ 3234 Цибуля та ТУ іншим нормативним документам щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, зберігання. Вирощені в природних умовах.  -Зовнішній вигляд - цибулини повинні бути свіжими, здоровими, визрілими, цілими, з сухими верхніми лусками і висушеною шийкою від 2 до 5 см, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без механічних пошкоджень та тріщин.  -Смак і запах - властивий конкретному сорту, без стороннього запаху і смаку.  -Не допускається наявність гнилої, пророслої, зі стрілками, пошкодженої шкідниками, ураженої хворобами, в’ялої, підмороженої цибулі.  Допускається до 5 % цибулин з тріщинами сухих лусок, з сухими корінцями.  Розмір цибулини за найбільшим поперечним діаметром для овальної форми - не менше 4,0 см; для решти форм – не менше 5,0 см. | | **Морква**  **1200кг.** | Відповідність вимогам ДСТУ 7035 Морква та ТУ іншим нормативним документам щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, зберігання. Вирощені в природних умовах.  Помита або очищена від землі сухим способом, однорідна за формою та забарвленням.  -Зовнішній вигляд - коренеплоди свіжі, цілі, чисті, не зів’ялі, не підморожені, не тріснуті, не пророслі, без пошкоджень, не уражені хворобами, без зайвої зовнішньої вологи, типові за формою і забарвленням. Допустимі коренеплоди з надламаними корінцями.  - Смак і запах - без стороннього запаху і смаку.  Розмір коренеплода по найбільшому поперечному діаметру-2,0-7,0 см, розмір по довжині коренеплоду не нормується.  Форма коренеплода – циліндрична.  Колір - оранжево-червона.  Наявність землі, прилиплої до коренеплодів у % - не більше 1.  Наявність органічної та мінеральної домішок (солома, бадилля, каміння та ін.) не допускається. | | **Капуста**  **1800 кг.** | Відповідність вимогам ДСТУ 7037 Капуста та ТУ іншим нормативним документам щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, зберігання. Вирощені в природних умовах.  - Зовнішній вигляд - головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.  - Смак і запах - без стороннього запаху і присмаку.  - Щільність головки - різного ступеня щільності.  - Розмір головки – середній, маса зачищеної головки – не менше 1,0 кг. | | **Буряк столовий**  **600кг.** | Відповідність вимогам ДСТУ 7033 Буряк столовий та ТУ іншим нормативним документам щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, зберігання. Вирощені в природних умовах.  Очищений від землі сухим способом, однорідний за формою та забарвленням.  -Зовнішній вигляд - коренеплоди свіжі, цілі, чисті, не зів’ялі, не підморожені, не тріснуті, не пророслі, 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 коренеплода.  -Смак і запах - без стороннього запаху і смаку.  Внутрішня будова - м’якуш соковитий, темно-червоний різних відтінків залежно від особливостей ботанічного сорту.  Наявність землі, прилиплої до коренеплодів у %: не більше 1,0.  -Форма коренеплода - кулястий з поступовим збігом або  тупокінцевий або гострокінцевий, тощо.  -Розмір коренеплода - розмір по довжині коренеплоду не нормується  -Наявність органічної та мінеральної домішок (солома, бадилля, каміння та ін.) - не допускається. | | **Огірки польові**  **200кг.** | (**Врожаю 2024року),** ДСТУ 3247 або ТУ ,відповідність іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування.  -Зовнішній вигляд – плоди повинні бути свіжі, зрілі, цілі, здорові, чисті, незабруднені, вирощеною в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, чистими без плям, здорові, достатньої зрілості, без ознак гнилі, без сторонніх запахів, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, з типовою формою та забарвленням. М’якоть щільна.  Короткоплідні (до 14 см)   * **Діаметр плоду:** не більше 5,5 см   -Не допускаються плоди із гниллю та сторонніми запахами.  **Супровідна документація при постачанні:**  Документи що підтверджують якість та безпечність продукції їх походження, країна походження Товару. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова.Терміни поставки: (**травень-вересень**) | | **Огірки тепличні**  **25кг.** | (**Врожаю 2024року),** ДСТУ 3247 або ТУ ,відповідність іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування.  -Зовнішній вигляд – плоди повинні бути свіжі, зрілі, цілі, здорові, чисті, незабруднені, вирощеною в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, чистими без плям, здорові, достатньої зрілості, без ознак гнилі, без сторонніх запахів, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, з типовою формою та забарвленням. М’якоть щільна.  Середньоплідні (до 25 см)   * **Діаметр плоду:** не більше 5,5 см   -Не допускаються плоди із гниллю та сторонніми запахами.  **Супровідна документація при постачанні:**  Документи що підтверджують якість та безпечність продукції їх походження, країна походження Товару. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова. | | **Помідори**  **300кг.** | (**Врожаю 2024року),** ДСТУ 3246та ТУ **,** щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, зберігання. Вирощені в природних умовах.  -Томати мають бути свіжими, чистими, цілими, вирощеними в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, чистими без плям, здорові, неперезрілі, щільні, з типовою формою і забарвленням, достатньої зрілості, по спілості – червоними, рожевими або жовтими, без механічного пошкодження та пошкодження шкідниками і сонячних опіків. –Смак та запах – властивий даному сорту.  -Не допускаються плоди із гниллю та сторонніми запахами.  **Супровідна документація при постачанні:**  Документи що підтверджують якість та безпечність продукції, їх походження, країна походження Товару. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова. Терміни поставки: (**липень-жовтень**). | | **Лимони**  **80кг.** | Відповідність вимогам ДСТУ,ТУ іншим нормативним документам щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, зберігання.  -Зовнішній вигляд -свіжі, цілі, чисті, , без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками і хворобами.  -Поверхня шкірки - чиста від сторонніх речовин не побиті, без тріщин, внутрішнього зморщування.  -Колір **-** від світло-зеленого до жовтого.  -Зрілість- плоди зрілі, однорідні по стиглості.  -Смак і запах- властивий свіжому лимону, без стороннього запаху і присмаку.  -Розмір плодів – середній не менше 4см.  **Супровідна документація при постачанні:**  Документи що підтверджують якість та безпечність продукції, їх походження, країна походження Товару. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова. | | **Яблука**  **1000кг**. | Відповідність вимогам ДСТУ8133, ТУ іншим нормативним документам щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, зберігання. Вирощені в природних умовах.  -Зовнішній вигляд - плоди розвинуті, цілі, чисті, достиглі, здорові, типової для даного сорту форми і забарвлення, не зів'ялі, з плодоніжкою або без неї, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками і хворобами.  -Стиглість - плоди зрілі,однорідні за ступенем зрілості.  -Смак і запах- солодкий, кисло-солодкий, яблучний**,** без стороннього запаху і присмаку  -Розмір плодів - по найбільшому поперечному діаметру для плодів округлої форми – не менше 70 мм, для плодів овальної форми – не менше 50 мм. (середній).  -Не допускається - підшкірна, в’ялість, побуріння плоду та м’якоті, перестиглість, зелені та гнилі плоди. | | **Банани**  **450кг.** | Відповідність вимогам ДСТУ, ТУ іншим нормативним документам щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, зберігання  -Зовнішній вигляд: Банани свіжі, цілі, чисті. Цілком розвинуті з жовтим забарвленням шкірки з незначними залишками зелені на кінцях. М’якуш щільний шкірка легко відділяється.  -Залишкові кількості пестицидів у бананах не повинні перевищувати максимально допустимих рівнів згідно чинного законодавства України.  -Смак і запах- властиві свіжим бананам, без стороннього запаху і присмаку.  -Не допускається - побуріння плоду та м’якоті, перестиглість, зелені та гнилі плоди.  **Супровідна документація при постачанні:**  Документи що підтверджують якість та безпечність продукції, їх походження, країна походження Товару. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова. | | **Груші**  **50кг**. | (**Врожаю 2024року),** Відповідність вимогам ДСТУ8326, ТУ іншим нормативним документам щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, зберігання. Вирощені в природних умовах.  -Зовнішній вигляд - плоди розвинуті, цілі, чисті, достиглі, здорові, типової для даного сорту форми і забарвлення, не зів'ялі, з плодоніжкою або без неї, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками і хворобами.  -Плоди мають бути солодкі або  кисло-солодкі на смак, не в`ялі,  величина плодів – середня, з  гладкою або ребристою  поверхнею, свіжі, чисті, без  пошкоджень, зі  властивим для груш запахом.  -Стиглість - плоди зрілі,однорідні за ступенем зрілості.  -Смак і запах- солодкий,без стороннього запаху і присмаку  -Не допускається - підшкірна в’ялість, побуріння плоду та м’якоті, перестиглість.  Терміни поставки: (**липень-жовтень**). | | **Сливи**  **50кг**. | (**Врожаю 2024року),** Відповідність вимогам ДСТУ, ТУ іншим нормативним документам щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, зберігання. Вирощені в природних умовах.  -Достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, свіжі. Колір відповідного виду, без плям, середніх розмірів. Без стороннього запаху і смаку  -Смак і запах- солодкий, кисло-солодкий,без стороннього запаху і присмаку  Терміни поставки: (**червень-вересень**). | | **Апельсини**  **200кг.** | Відповідність вимогам ДСТУ, ТУ та іншим нормативним документам щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, зберігання.  -Зовнішній вигляд - м’якуш соковитий, кисло-солодкий, плоди в діаметрі не менше 5см. свіжі, цілі, чисті, не зів'ялі, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками і хворобами.  Залишкові кількості пестицидів не повинні перевищувати максимально допустимих рівнів згідно чинного законодавства України.  -Колір шкірки - помаранчевий різних відтінків.  -Смак і запах - властиві свіжому апельсину, без стороннього запаху і присмаку  -Зрілість - плоди зрілі, однорідні по стиглості.  -Розмір плодів – середній  **Супровідна документація при постачанні:**  Документи що підтверджують якість та безпечність продукції, їх походження, країна походження Товару. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова. | | **Мандарини**  **200кг.** | Відповідність вимогам ДСТУ, ТУ та іншим нормативним документам щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, зберігання.  -Зовнішній вигляд - м’якуш соковитий, плоди свіжі, цілі, чисті, не зів'ялі, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками і хворобами.  Залишкові кількості пестицидів не повинні перевищувати максимально допустимих рівнів згідно чинного законодавства України.  -Колір шкірки - помаранчевий різних відтінків.  -Смак і запах - властиві свіжому мандарину, без стороннього запаху і присмаку  -Зрілість - плоди зрілі, однорідні по стиглості.  -Розмір плодів – середній  **Супровідна документація при постачанні:**  Документи що підтверджують якість та безпечність продукції, їх походження, країна походження Товару. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова. | | **Полуниця**  **60кг.** | (**Врожаю 2024року**) Відповідність вимогам ДСТУ7653, ТУ та іншим нормативним документам щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, зберігання.  Ягоди полуниці свіжі" - десертні: смак солодкий,  М'якоть щільна, пружна.  Ягоди яскраво-червоні. Плоди частіше одномірні, форма - правильна конічна. Ягоди великі і середньо-великі, діаметр плоду не менше2,5см **Супровідна документація при постачанні:**  Документи що підтверджують якість та безпечність продукції, їх походження, країна походження Товару. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова.Термін поставки: (**червень-липень**) | | **Виноград**    **50кг.** | (**Врожаю 2024року**)Відповідність вимогам ДСТУ2438, ТУ та іншим нормативним документам щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, зберігання.  Грони до 600грам, конусоподібні. Ягоди овальної форми. М’якоть соковита, м’ясиста. Шкіра щільна, але не товста  **Супровідна документація при постачанні:**  Документи що підтверджують якість та безпечність продукції, їх походження, країна походження Товару. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова.Термін поставки: (**червень-вересень**) |   ***Строки постачання: протягом 2024 року.***  ***Сезонні фрукти та овочі постачаються у сезон дозрівання.*** | **Додаток 2**  **до тендерної документації**  **Технічне завдання**  **«Цибуля, морква, капуста, буряк столовий, огірки польові, огірки тепличні, помідори, лимони, яблука, банани, груші, сливи, апельсини, мандарини, полуниця, виноград (код за ДК 021:2015 - 03220000-9 - Овочі, фрукти та горіхи)»**  **ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:**  1. Строки постачання: до 31.12.2024 року включно. Доставка товару проводиться згідно заявок Замовника до 16:00 год. (крім вихідних та святкових днів) та передається уповноваженому представнику Замовника.  2. Технічні вимоги:  - продукція харчової промисловості, що вказана в тендерній документації, має постачатися дрібними партіями у кількості та асортименті згідно з заявками уповноважених осіб Замовника;  - продукція харчової промисловості повинна постачатися спеціалізованим транспортом постачальника (фургони рефрижератори) з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування;  - продукція харчової промисловості повинна зберігатися в складському приміщенні із відповідним температурним режимом та належними умовами зберігання.  3. При виявленні Замовником дефектів, простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Постачальник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника в найкоротші терміни. Вразі поставки товару неналежної якості термін заміни товару Постачальником становить 2 дні з моменту з моменту встановлення, що товар не відповідає встановленим якісним характеристикам.  4. Учасник визначає ціну на товар, який він пропонує поставити за Договором, з урахуванням податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, а також витрат на страхування, транспортування, завантажування, розвантажування та інших витрат, визначених законодавством.  5. На підтвердження дотримання учасниками вимог ст. 44 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №771/97-ВР Учасники у складі тендерної пропозиції надають оригінал або завірену копію діючого впродовж всього строку поставки товару договору/договорів на проведення дезінфекції транспортних засобів, які зазначені у довідці на наявність в учасника обладнання та матеріально-технічної бази та які будуть використовуватися для перевезення продуктів харчування.  6. Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником, учасник повинен надати наступні документи:  - на виконання вимоги статті 25 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» Учасник повинен надати у складі тендерної пропозиції копію експлуатаційного дозволу виробника на здійснення діяльності, пов’язаної з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження. Учасники, які провадять діяльність, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу, зобов’язані надати у складі тендерної пропозиції підтвердження реєстрації потужностей, які використовуються на будь-якій стадії виробництва та/або обігу харчових продуктів з посиланням на особистий реєстраційний номер у Державному реєстрі потужностей операторів ринку;  - документи, що підтверджують якість та безпечність Товару або гарантійний лист про надання таких документів під час поставки товару.  7. Наявність у продукті генетично модифікованих організмів неприпустима.    **ВИМОГИ:**   |  |  | | --- | --- | | **Назва** | **Технічні та якісні вимоги** | | **Цибуля**  **700кг.** | Відповідність вимогам ДСТУ 3234 Цибуля та ТУ іншим нормативним документам щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, зберігання. Вирощені в природних умовах.  -Зовнішній вигляд - цибулини повинні бути свіжими, здоровими, визрілими, цілими, з сухими верхніми лусками і висушеною шийкою від 2 до 5 см, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без механічних пошкоджень та тріщин.  -Смак і запах - властивий конкретному сорту, без стороннього запаху і смаку.  -Не допускається наявність гнилої, пророслої, зі стрілками, пошкодженої шкідниками, ураженої хворобами, в’ялої, підмороженої цибулі.  Допускається до 5 % цибулин з тріщинами сухих лусок, з сухими корінцями.  Розмір цибулини за найбільшим поперечним діаметром для овальної форми - не менше 4,0 см; для решти форм – не менше 5,0 см. | | **Морква**  **900кг.** | Відповідність вимогам ДСТУ 7035 Морква та ТУ іншим нормативним документам щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, зберігання. Вирощені в природних умовах.  Помита або очищена від землі сухим способом, однорідна за формою та забарвленням.  -Зовнішній вигляд - коренеплоди свіжі, цілі, чисті, не зів’ялі, не підморожені, не тріснуті, не пророслі, без пошкоджень, не уражені хворобами, без зайвої зовнішньої вологи, типові за формою і забарвленням. Допустимі коренеплоди з надламаними корінцями.  - Смак і запах - без стороннього запаху і смаку.  Розмір коренеплода по найбільшому поперечному діаметру-2,0-7,0 см, розмір по довжині коренеплоду не нормується.  Форма коренеплода – циліндрична.  Колір - оранжево-червона.  Наявність землі, прилиплої до коренеплодів у % - не більше 1.  Наявність органічної та мінеральної домішок (солома, бадилля, каміння та ін.) не допускається. | | **Капуста**  **1800 кг.** | Відповідність вимогам ДСТУ 7037 Капуста та ТУ іншим нормативним документам щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, зберігання. Вирощені в природних умовах.  - Зовнішній вигляд - головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.  - Смак і запах - без стороннього запаху і присмаку.  - Щільність головки - різного ступеня щільності.  - Розмір головки – середній, маса зачищеної головки – не менше 1,0 кг. | | **Буряк столовий**  **600кг.** | Відповідність вимогам ДСТУ 7033 Буряк столовий та ТУ іншим нормативним документам щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, зберігання. Вирощені в природних умовах.  Очищений від землі сухим способом, однорідний за формою та забарвленням.  -Зовнішній вигляд - коренеплоди свіжі, цілі, чисті, не зів’ялі, не підморожені, не тріснуті, не пророслі, 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 коренеплода.  -Смак і запах - без стороннього запаху і смаку.  Внутрішня будова - м’якуш соковитий, темно-червоний різних відтінків залежно від особливостей ботанічного сорту.  Наявність землі, прилиплої до коренеплодів у %: не більше 1,0.  -Форма коренеплода - кулястий з поступовим збігом або  тупокінцевий або гострокінцевий, тощо.  -Розмір коренеплода - розмір по довжині коренеплоду не нормується  -Наявність органічної та мінеральної домішок (солома, бадилля, каміння та ін.) - не допускається. | | **Огірки польові**  **200кг.** | (**Врожаю 2024року),** ДСТУ 3247 або ТУ ,відповідність іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування.  -Зовнішній вигляд – плоди повинні бути свіжі, зрілі, цілі, здорові, чисті, незабруднені, вирощеною в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, чистими без плям, здорові, достатньої зрілості, без ознак гнилі, без сторонніх запахів, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, з типовою формою та забарвленням. М’якоть щільна.  Короткоплідні (до 14 см)   * **Діаметр плоду:** не більше 5,5 см   -Не допускаються плоди із гниллю та сторонніми запахами.  **Супровідна документація при постачанні:**  Документи що підтверджують якість та безпечність продукції їх походження, країна походження Товару. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова.Терміни поставки: (**травень-вересень**) | | **Огірки тепличні**  **25кг.** | (**Врожаю 2024року),** ДСТУ 3247 або ТУ ,відповідність іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування.  -Зовнішній вигляд – плоди повинні бути свіжі, зрілі, цілі, здорові, чисті, незабруднені, вирощеною в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, чистими без плям, здорові, достатньої зрілості, без ознак гнилі, без сторонніх запахів, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, з типовою формою та забарвленням. М’якоть щільна.  Середньоплідні (до 25 см)   * **Діаметр плоду:** не більше 5,5 см   -Не допускаються плоди із гниллю та сторонніми запахами.  **Супровідна документація при постачанні:**  Документи що підтверджують якість та безпечність продукції їх походження, країна походження Товару. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова. | | **Помідори**  **300кг.** | (**Врожаю 2024року),** ДСТУ 3246та ТУ **,** щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, зберігання. Вирощені в природних умовах.  -Томати мають бути свіжими, чистими, цілими, вирощеними в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, чистими без плям, здорові, неперезрілі, щільні, з типовою формою і забарвленням, достатньої зрілості, по спілості – червоними, рожевими або жовтими, без механічного пошкодження та пошкодження шкідниками і сонячних опіків. –Смак та запах – властивий даному сорту.  -Не допускаються плоди із гниллю та сторонніми запахами.  **Супровідна документація при постачанні:**  Документи що підтверджують якість та безпечність продукції, їх походження, країна походження Товару. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова. Терміни поставки: (**липень-жовтень**). | | **Лимони**  **80кг.** | Відповідність вимогам ДСТУ,ТУ іншим нормативним документам щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, зберігання.  -Зовнішній вигляд -свіжі, цілі, чисті, , без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками і хворобами.  -Поверхня шкірки - чиста від сторонніх речовин не побиті, без тріщин, внутрішнього зморщування.  -Колір **-** від світло-зеленого до жовтого.  -Зрілість- плоди зрілі, однорідні по стиглості.  -Смак і запах- властивий свіжому лимону, без стороннього запаху і присмаку.  -Розмір плодів – середній не менше 4см.  **Супровідна документація при постачанні:**  Документи що підтверджують якість та безпечність продукції, їх походження, країна походження Товару. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова. | | **Яблука**  **1000кг**. | Відповідність вимогам ДСТУ8133, ТУ іншим нормативним документам щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, зберігання. Вирощені в природних умовах.  -Зовнішній вигляд - плоди розвинуті, цілі, чисті, достиглі, здорові, типової для даного сорту форми і забарвлення, не зів'ялі, з плодоніжкою або без неї, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками і хворобами.  -Стиглість - плоди зрілі,однорідні за ступенем зрілості.  -Смак і запах- солодкий, кисло-солодкий, яблучний**,** без стороннього запаху і присмаку  -Розмір плодів - по найбільшому поперечному діаметру для плодів округлої форми – не менше 70 мм, для плодів овальної форми – не менше 50 мм. (середній).  -Не допускається - підшкірна, в’ялість, побуріння плоду та м’якоті, перестиглість, зелені та гнилі плоди. | | **Банани**  **450кг.** | Відповідність вимогам ДСТУ, ТУ іншим нормативним документам щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, зберігання  -Зовнішній вигляд: Банани свіжі, цілі, чисті. Цілком розвинуті з жовтим забарвленням шкірки з незначними залишками зелені на кінцях. М’якуш щільний шкірка легко відділяється.  -Залишкові кількості пестицидів у бананах не повинні перевищувати максимально допустимих рівнів згідно чинного законодавства України.  -Смак і запах- властиві свіжим бананам, без стороннього запаху і присмаку.  -Не допускається - побуріння плоду та м’якоті, перестиглість, зелені та гнилі плоди.  **Супровідна документація при постачанні:**  Документи що підтверджують якість та безпечність продукції, їх походження, країна походження Товару. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова. | | **Груші**  **50кг**. | (**Врожаю 2024року),** Відповідність вимогам ДСТУ8326, ТУ іншим нормативним документам щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, зберігання. Вирощені в природних умовах.  -Зовнішній вигляд - плоди розвинуті, цілі, чисті, достиглі, здорові, типової для даного сорту форми і забарвлення, не зів'ялі, з плодоніжкою або без неї, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками і хворобами.  -Плоди мають бути солодкі або  кисло-солодкі на смак, не в`ялі,  величина плодів – середня, з  гладкою або ребристою  поверхнею, свіжі, чисті, без  пошкоджень, зі  властивим для груш запахом.  -Стиглість - плоди зрілі,однорідні за ступенем зрілості.  -Смак і запах- солодкий,без стороннього запаху і присмаку  -Не допускається - підшкірна в’ялість, побуріння плоду та м’якоті, перестиглість.  Терміни поставки: (**липень-жовтень**). | | **Сливи**  **50кг**. | (**Врожаю 2024року),** Відповідність вимогам ДСТУ, ТУ іншим нормативним документам щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, зберігання. Вирощені в природних умовах.  -Достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, свіжі. Колір відповідного виду, без плям, середніх розмірів. Без стороннього запаху і смаку  -Смак і запах- солодкий, кисло-солодкий,без стороннього запаху і присмаку  Терміни поставки: (**червень-вересень**). | | **Апельсини**  **200кг.** | Відповідність вимогам ДСТУ, ТУ та іншим нормативним документам щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, зберігання.  -Зовнішній вигляд - м’якуш соковитий, кисло-солодкий, плоди в діаметрі не менше 5см. свіжі, цілі, чисті, не зів'ялі, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками і хворобами.  Залишкові кількості пестицидів не повинні перевищувати максимально допустимих рівнів згідно чинного законодавства України.  -Колір шкірки - помаранчевий різних відтінків.  -Смак і запах - властиві свіжому апельсину, без стороннього запаху і присмаку  -Зрілість - плоди зрілі, однорідні по стиглості.  -Розмір плодів – середній  **Супровідна документація при постачанні:**  Документи що підтверджують якість та безпечність продукції, їх походження, країна походження Товару. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова. | | **Мандарини**  **200кг.** | Відповідність вимогам ДСТУ, ТУ та іншим нормативним документам щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, зберігання.  -Зовнішній вигляд - м’якуш соковитий, плоди свіжі, цілі, чисті, не зів'ялі, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками і хворобами.  Залишкові кількості пестицидів не повинні перевищувати максимально допустимих рівнів згідно чинного законодавства України.  -Колір шкірки - помаранчевий різних відтінків.  -Смак і запах - властиві свіжому мандарину, без стороннього запаху і присмаку  -Зрілість - плоди зрілі, однорідні по стиглості.  -Розмір плодів – середній  **Супровідна документація при постачанні:**  Документи що підтверджують якість та безпечність продукції, їх походження, країна походження Товару. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова. | | **Полуниця**  **60кг.** | (**Врожаю 2024року**) Відповідність вимогам ДСТУ7653, ТУ та іншим нормативним документам щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, зберігання.  Ягоди полуниці свіжі" - десертні: смак солодкий,  М'якоть щільна, пружна.  Ягоди яскраво-червоні. Плоди частіше одномірні, форма - правильна конічна. Ягоди великі і середньо-великі, діаметр плоду не менше2,5см **Супровідна документація при постачанні:**  Документи що підтверджують якість та безпечність продукції, їх походження, країна походження Товару. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова.Термін поставки: (**червень-липень**) | | **Виноград**    **50кг.** | (**Врожаю 2024року**)Відповідність вимогам ДСТУ2438, ТУ та іншим нормативним документам щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, зберігання.  Грони до 600грам, конусоподібні. Ягоди овальної форми. М’якоть соковита, м’ясиста. Шкіра щільна, але не товста  **Супровідна документація при постачанні:**  Документи що підтверджують якість та безпечність продукції, їх походження, країна походження Товару. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова.Термін поставки: (**червень-вересень**) |   ***Строки постачання: протягом 2024 року.***  ***Сезонні фрукти та овочі постачаються у сезон дозрівання.*** |

**Уповноважена особа \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Марія ВОЛКОВА**