**Додаток №2**

**Технічна специфікація**

**на закупівлю:**

**ДК 021:2015:03220000-9: Овочі, фрукти та горіхи (Овочі та фрукти)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Найменування** | **Кількість** | **Характеристика** |
| Капуста білокачанна | 731 кг | Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.Якість - згідно з ДСТУ 7037:2009. |
| Цибуля | 321 кг | 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.Якість повинна відповідати ДСТУ 3234-95. |
| Морква | 438 кг | 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.Запах і смак - властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку.Якість - згідно з ДСТУ 7035:2009.Овочі повинні бути цілими, чистими, здоровими, сухими, непророслими, незів’ялими. |
| Буряк | 699 кг | 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, з довжиною залишених черешків не більше ніж 2,0 см або обрізаних врівень з плечиками коренеплоду.Смак і запах - властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку.Якість - згідно з ДСТУ 7033:2009. |
| Капуста цвітна | 73 кг | Вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, має типові для сорту форму, смак та колір без стороннього запаху і присмаку. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, не тріснуті, без механічних пошкоджень та пошкоджень шкідниками, без зайвої зовнішньої вологи. Головка щільна. Головки повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків. Маса зачищеної головки не менше 2 кг.Не допускається:- відхилення від встановлених розмірів за массою;- наявність головок загнилих, порослих, тріснутих, підморожених, запарених . Якість – згідно з ДСТУ 3280-95. |
| Кабачок | 73 кг | Зовнішнй вигляд коренеплодів:Кабачки мають бути свіжі, зріли, здорові, виращени в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Запах і смак:Запах та смак-властиві даному сорту без стороннього запаху та смаку. Не допускається наявність гнилої, пошкоджених шкідниками, уражених хворобами, в'ялі.Якість – згідно з ДСТУ 318-91. |
| Огірок | 175 кг | Вимоги до зовнішнього вигляду: Плоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без механічних пошкоджень.Вміст залишкових кількостей пестицидів, мікотоксинів, нітратів, токсичних елементів, радіонуклідів: Не перевищує рівні, що встановлені наказом МОЗ № 548, не перевищує рівні, що встановлені ДСан ПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001.Довжина плоду, см, не більше ніж: 8-20 см.Не допускається: Наявність землі з відкритого грунту, прилиплої до плодів, наявність плодів гнилих, запарених, підморожених, в’ялих, жовтих з грубим шкірястим насінням.Якість – згідно з ДСТУ 3247-95. |
| Часник | 15 кг | Часник свіжий, твердий, здоровий, чистий, щільний. Смак і запах: Властиві даному ботанічному сорту, без сторонніх домішок і запаху.Смакові якості: Гострий.Товарний сорт: Вищий (часник повинен бути непошкодженим, правильної форми, належним чином почищеним).Наявність оголених відокремлих зубків: Не допускається.Не допускається: Вміст землі, яка прилипла до цибулини, вміст цибулини, які уражені нематодами і кліщами, вміст цибулин загнилих, запарених, підморожених. |
| Помідор | 175 кг | Зовнішні показники: Овочі повинні бути цілими, чистими, здоровими, сухими, незів’ялими, не тріснуті, не пошкоджені.Стиглість: Стиглі, колір від рожевого до червоного.Смак і запах: Властивий даному ботанічному сорту, без стороннього запаху.Товарний сорт: Вищий, перший сорт.Якість – згідно з ДСТУ 3246-95. |
| Лимон | 44 кг | Стиглість: Стиглі.Зовнішній вигляд: Лимони мають бути свіжими, зрілими, здоровими, чистими, відповідати вимогам діючого санітарного законодавства України.Запах і смак: Запах і смак – властиві лимону, без стороннього запаху та смаку. |
| Яблука | 877 кг | Оцінка якості: За ДСТУ 7075:2009. Без ГМО.Зовнішній вигляд: Не в’ялі, без пошкоджень шкідниками, хворобами і т.д., без фізичних пошкоджень, плоди однакові за формою та забарвленням.Стиглість: Стиглі.Смак: Без стороннього присмаку, солодкі, кило-солодкі.Запах: Яблучний, притаманний ботанічному сорту, без стороннього запаху. |
| Банан | 322 кг | Банани повинні бути вищого ґатунку, свіжі, цілі, чисті, з жовто-зеленкуватим забарвленням шкірки, та з незначними залишками зелені на кінцях. М’якоть щільна, шкірка легко від неї відділяється, без механічних пошкоджень та тріщин, без ознак гнилі, без пошкоджень шкідниками, не уражені хворобами, без плям. За розміром -середні. Не допускаються плоди зелені, підморожені та з ознаками цвілі, гнилі. Без ГМО Товар повинен мати відповідне пакування, яке забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування |
| Апельсин | 88 кг | Зовнішній вигляд: Апельсини мають бути свіжими, зрілими, здоровими, чистими, відповідати вимогам діючого санітарного законодавства України.Запах і смак: Запах і смак-властиві апельсин без стороннього запаху та смаку. Форма і колір повинні відповідати ботанічному сорту. |
| Мандарин | 146 кг | Плоди свіжі, чисті без механічних пошкоджень, без пошкоджень шкідниками і хворобами. Запах та смак, властиві свіжим мандаринам, без стороннього запаху і присмаку, забарвлення від світло - помаранчевого до помаранчевого кольору. Плоди зелені, підгнилі і підморожені, цвілі та з ознаками захворювання не допускаються. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України. Середніх розмірів. ДСТУ 7183:2010. |
| Баклажан | 44 кг |  Плоди свіжі, цілі, чисті, здорові, за формою і забарвленню що відповідають цьому ботанічному сорту, з плодоніжкою. Розмір плодів по довжині від 15-18 см., діаметром 5-7 см. Зміст токсичних елементів, пестицидів і нітратів у баклажані не повинно перевищувати допустимі рівні, встановлені медико-біологічними вимогами і санітарними нормами якості продовольчої сировини і харчових продуктів Мінохоронздоров'я України. Баклажани, що загнили, запарених, таких, що підморожували, зів'ялих, зморшкуватих, з грубим шкірястим насінням не допускається. ДСТУ 4948:2008. |
| Перець болгарський | 29 кг | Плоди свіжі, цілі, чисті, здорові, за формою і забарвленню що відповідають цьому ботанічному сорту, з плодоніжкою. Розмір плодів по довжині (7-10) см Зміст токсичних елементів, пестицидів і нітратів в солодкому перці не повинно перевищувати допустимі рівні, встановлені медико-біологічними вимогами і санітарними нормами якості продовольчої сировини і харчових продуктів Мінохоронздоров'я України. Не допускається овочі, що загнили, запарених, таких, що підморожували, зів'ялих, зморшкуватих.ДСТУ 2659-94. |
| Абрикос | 88 кг | Плоди відібрані, калібровані, типові по формі та кольору для даного сорту, без ушкоджень хворобами та шкідниками та без механічних ушкоджень, без стороннього присмаку, не зів’ялені. Абрикоси повинні бути вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ознак гнилі. |
| Кавун | 117 кг | Повинні бути вітчизняного виробництва, останнього врожаю, вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, мати типові для ботанічного сорту смак, запах, форму та колір. Кавун має тверду шкіру, вкриту контрастними смугами, хвостик жовтий і підсушений. Розмір плодів в діаметрі не менш 25 см. Стиглі, із щільною шкіркою, без ознак гнилості. Кавуни повинні бути цілі, спілі, чисті, здорові, незів’ялі, очищені від землі, без механічних пошкоджень та пошкоджень шкідниками. Колір відповідного виду. Смак, запах -без сторонніх. ДСТУ 5045:2008. |
| Слива | 73 кг | Плоди за формою і забарвленню, властиві цьому помологічному сорту, без ушкоджень шкідниками і хворобами, на гроні, без ушкоджень шкірки плоду. Допускаються плоди неоднорідні за формою, але не потворні, без наростів і деформації. М’якоть тверда, соковита, пружна без пошкоджень. Масова частка плоду з незначними дефектами форми і забарвлення, з незначними вм’ятинами, з невеликими горбками, не припустима. Масова частка плоду з поверхневими дефектами шкірки, не припустима. Не допускаються плоди з усохлими ушкодженнями. Запах і смак - властиві ботанічного виду без стороннього запаху та смаку. На смак солодкий, соковитий. Дефекти поверхні шкірки у вигляді точок і плям не припустимі. |
| Виноград | 117 кг | Плоди за формою і забарвленню, властиві цьому помологічному сорту, без ушкоджень шкідниками і хворобами, на гроні, без ушкоджень шкірки плоду. Допускаються плоди неоднорідні за формою, але не потворні, без наростів і деформації. М’якоть тверда, соковита, пружна без пошкоджень. Масова частка плоду з незначними дефектами форми і забарвлення, з незначними вм’ятинами, з невеликими горбками, не припустима. Масова частка плоду з поверхневими дефектами шкірки, не припустима. Масова частка плоду з дефектами шкірки у вигляді зарубцьованих тріщин або подряпаної/здертої тканини, загальною площею не більше 0,2 см2, %, не більше 0,5. Розмір плодів по найбільшому поперечному діаметру, мм, не менше10. Не допускаються плоди з усохлими ушкодженнями. Маса окремого грона не менше 300гр. Запах і смак - властиві ботанічного виду без стороннього запаху та смаку. На смак солодкий, соковитий. Дефекти поверхні шкірки у вигляді точок і плям не припустимі. |
| Персик | 88 кг | Персики(плоди) мають бути свіжими, зрілими, чистими, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та відповідати вимогам діючого санітарного законодавства України. Запах і смак: властиві персикам без стороннього запаху та смаку. Форма і колір повинні відповідати ботанічному сорту. Відповідно до ДСТУ,ТУ та інших документів, що діють на території України. Без ГМО. |

Товар повинен бути в упаковці, яка відповідає характеру товару і захищає його від пошкоджень під час доставки. Упаковка має містити всю необхідну інформацію про товар, згідно вимог чинного законодавства: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага, нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про енергетичну цінність тощо.

 Якщо поставлений товар не буде відповідати своїм якісним характеристикам, Учасник повинен замінити товар своїми силами і за свій рахунок протягом 8 годин. Про зобов’язання замінити товар протягом 8 годин подається учасником гарантійний лист разом з усіма документами пропозиції. Доставка, навантаження та розвантаження товару здійснюється за рахунок постачальника.  Завіз продукції повинен здійснюватися при наявності накладної.