**ДОДАТОК №2**

**Технічна специфікація**

**на закупівлю:**

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Найменування** | **Кількість** | **Характеристика** |
| Капуста білокачанна | 1285 кг | **Капуста сезону 2022-2023 року.** Капуста білокачанна свіжа ціла, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.  Якість - згідно з ДСТУ 7037:2009. |
| Цибуля | 1186 кг | **Цибуля сезону 2022-2023 р. Цибуля ріпчаста.**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 | 911 кг | **Морква сезону 2022-2023 року.** Морква **харчова (коренеплід).** 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. |
| Столовий буряк | 1221 кг | **Буряк урожаю 2022-2023.** Буряк столовий (коренеплід). 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. |
| Яблука | 1952 кг | **Врожаю 2022-2023 року**. Мають бути солодкі, кисло-солодкі на смак. Вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідного виду, без плям. Товар не повинен містити штучних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів, підсилювачів смаку, консервантів (п.1.4 Спільного наказу МОіН та МОЗУ від 15.08.2006 р №620/563), а також ГМО (п.6.8 ст. 3 Закону України “Про дитяче харчування“ від 14.09.2006р №142-5). |
| Лимони | 230 кг | **Врожаю 2022-2023 року**.Розмір:7 см. - 10 см. Плоди мають бути свіжі, чисті, здорові. Колір має бути властивий даному помологічному сорту. Смак і запах мають бути властиві даному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Не допускається пошкодження шкідниками і хворобами. |

Загальні вимоги:

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.

Запропонований товар має бути свіжої дати виготовлення відповідно до термінів зберігання, строк придатності товарів на день поставки повинен становити не менше 80 % від терміну визначеного виробником, починаючи з дня отримання кожної окремої партії. Товар з меншими термінами придатності повертається Учаснику.

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 восьми годин подається учасником гарантійний лист разом з усіма документами тендерної пропозиції. Доставка, навантаження та розвантаження товару здійснюється за рахунок Учасника.

**Якщо в технічній специфікації міститься 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, то слід розуміти у значені «або еквівалент».**