**ДОДАТОК  2**

*до тендерної документації*

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

***ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ***

*(назва предмета закупівлі)*

***Овочі і фрукти***

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Найменування****товару, що пропонується** | **Кількість, кг** |
| Яблука  | 2 500 |
| Апельсини  | 1 600 |
| Банани  | 1 600 |
| Персики | 600 |
| Нектарин | 400 |
| Абрикоси | 200 |
| Капуста білокачанна | 2 500 |
| Капуста білокачанна молода | 1 000 |
| Буряк столовий | 1 500 |
| Морква столова | 2 000 |
| Цибуля ріпчаста | 1 500 |
| Огірки свіжі | 1 000 |
| Помідори свіжі | 1 000 |
| Кабачки свіжі | 400 |
| Перець солодкий | 500 |

|  |  |
| --- | --- |
| **Яблука****2 500кг** | Якість відповідає вимогам ДСТУ 8133:2015 «Яблука свіжі середніх та пізніх термінів достигання. Технічні умови» або ТУ (без ГМО) виробника певного виду товару. Вищого або першого товарного сорту. Яблука - достатньої зрілості без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, свіжі дозрілі в поперечному діаметрі від 5 до 10 см. Колір відповідно до сорту, без плям. Яблука мають бути солодкі або кисло-солодкі на смак, не в’ялі, з гладкою або ребристою поверхнею, свіжі, без хвороб та пошкоджень, із властивим для яблук запахом. Яблука повинні бути запаковані в ящики або спеціальні контейнери. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою без сторонніх запахів. |
| **Апельсини1 600кг** | Апельсини - Повинні бути свіжими, чистими, без механічних ушкоджень, не ушкоджені шкідниками та хворобами, з рівно зрізаною плодоніжкою, не можуть бути гнилими, зів’ялими, На розрізі недопустима цвіль та ушкодження. Недопустима перезрілість та недозрілість. Продукт харчування по якості і безпечності повинен відповідати встановленим державним стандартам. Товар повинен бути без ГМО. |
| **Банани1 600кг** | Банани – Повинні бути свіжими, чистими, без механічних ушкоджень, не ушкоджені шкідниками та хворобами, з рівно зрізаною плодоніжкою, не можуть бути гнилими, зів’ялими, На розрізі недопустима цвіль та ушкодження. Недопустима перезрілість та недозрілість. Продукт харчування по якості і безпечності повинен відповідати встановленим державним стандартам. Товар повинен бути без ГМО |
| **Персики****600кг** | Плоди повинні бути однорідні за ступенем зрілості, але не зелені і не перезрілі, цілі, чисті, здорові, сухі, без ознак в’ялості не підмерзлі. Повинні бути фасовані у споживчу тару (у мішки, сітки, ящик). |
| **Нектарин400кг** | Товар має відповідати наступним характеристикам: не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО); повинен бути свіжим, цілим, чистим, без ознак гнилі;відповідати одному помологічному сорту, достатньо зрілим; без механічного пошкодження та пошкоджень хворобами і шкідниками; Запах і смак, властиві даному продукту. з твердою шкіркою, однакового розміру, типової для сорту формами та забарвленням;вирощеним в природних умовах без перевищення вмісту хімічних речовин, перевірений хіміко-радіологічною лабораторією з супровідними документами. Згідно до ДСТУ, ТУУ або актуальних (діючих на дату оголошення закупівлі) нових редакцій. Пакування – ящик. |
| **Абрикоси200кг** | Товар має відповідати наступним характеристикам: не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО); повинен бути свіжим, цілим, чистим, без ознак гнилі;відповідати одному помологічному сорту, достатньо зрілим; без механічного пошкодження та пошкоджень хворобами і шкідниками; Запах і смак, властиві даному продукту. з твердою шкіркою, однакового розміру, типової для сорту формами та забарвленням;вирощеним в природних умовах без перевищення вмісту хімічних речовин, перевірений хіміко-радіологічною лабораторією з супровідними документами. Згідно до ДСТУ, ТУУ або актуальних (діючих на дату оголошення закупівлі) нових редакцій. Пакування – ящик. |
| **Перець солодкий 500кг** | Поверхня перцю має бути гладкою, з характерним блиском, не мати ушкоджень або тріщин. повинен бути свіжим, цілим, чистим, без ознак гнилі, не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО) Забарвлення перцю яскраве і насичене. Хвостик не в’ялий зеленого кольору. Візуально і на дотик перець повинен виглядати «соковито». Згідно до ДСТУ, ТУУ або актуальних (діючих на дату оголошення закупівлі) нових редакцій. Пакування – п/е пакет, ящик. |
| **Капуста білокачанна****2 500кг** | Якість згідно з ДСТУ 7037-2009 «Капуста білоголова свіжа. Технічні умови» або ТУ без ГМО. Вищого або першого товарного сорту. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типові для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень с/г шкідниками. Головки повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків. Пакування: сітка. |
| **Капуста білокачанна молода1 000кг** | Якість згідно з ДСТУ 7037-2009 «Капуста білоголова свіжа. Технічні умови» або ТУ без ГМО. Вищого або першого товарного сорту. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типові для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень с/г шкідниками. Головки повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків. Пакування: сітка. |
| **Буряк столовий1 500кг** | Якість згідно з ДСТУ 7033:2009 «Буряк столовий свіжий. Технічні умови» або ТУ без ГМО. Вищого або першого товарного сорту. 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 см. або обрізаних, але без ознак загнивання. Внутрішня будова – м’якоть соковита, темно-червона різноманітних відтінків в залежності від особливості ботанічного сорту. Пакування: сітка. |
| **Морква столова2 000кг** | Якість згідно з ДСТУ 7035:2009 «Морква свіжа. Технічні умови» або ТУ без ГМО. Вищого або першого товарного сорту. Коренеплоди свіжі, цілі, чисті, не зів’ялі, не тріснуті, без пошкоджень, не уражені хворобами, без зайвої зовнішньої вологи, типових для даного сорту форми і забарвлення, з довжиною бадилля не більше 2 см. або без бадилля, але без ознак загнивання. За типом використання: морква харчова. Довжина плода моркви повинна бути від 10 см. Пакування: сітка. |
| **Цибуля ріпчаста1 500кг** | Якість згідно з ДСТУ 3234-95 «Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови» або ТУ без ГМО. Вищого або першого товарного сорту**.** Відбірні цибулини, визрілі, цілі, свіжі, сухі, за формою і забарвленням властиві ботанічному сорту, з добре висушеними верхніми лусочками і висушеною шийкою від 2-х до 5-ти см. включно, не пошкоджені с/г шкідниками і хворобами, без механічних пошкоджень. Смак і запах властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Розмір цибулин середній або крупний. Не допускається загнивших, запарених, підморожених. Пакування: сітка |
| **Огірки свіжі****1 000кг** | плоди повинні бути свіжі, цілі, чисті, здорові, непотворні, не перестиглі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, з плодоніжкою або без неї, без механічних пошкоджень. не ушкоджені шкідниками та не уражені хворобами, не підморожені. Не допускається наявність землі |
| **Помідори свіжі****1 000кг** | Плоди зрілі, чисті, цілі, щільні, не перестиглі, без механічних пошкоджень та сонячних опіків. Ступінь зрілості - червона, жовта (для жевтоплодних сортів) помаранчева (для оранжевоплодних сортів), рожева.Розмір плодів по найбільшому поперечному діаметру – не менше 3,00 см.Не допускаються плоди томатів з тріщинами, що не зарубцювалися, зелені, пом'яті, гнилі, пошкоджені шкідниками, уражені хворобами, в'ялі, перезрілі, такі, що підморожувалиЗовнішній вигляд - Поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень, відсутність землі на плодах. Повинні відповідати ДСТУ 7612:2014Тара повинна бути міцною, сухою, чистою без сторонніх запахів |
| **Кабачки свіжі****400 кг** | Повинні бути подовженої форми, мати гладку, ребристу або бородавчасту поверхню з ніжною м'якоттю, не прижаті, не пошкоджені. Колір шкірочки світло-зелений або кремовий Тара повинна бути міцною, сухою, чистою без сторонніх запахів. |