Додаток 4

до тендерної документації

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

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування предмета закупівлі** | **Опис та характеристика товару** | **Кількість, кг** |
| 1 | Яблука | Яблука свіжі, не в’ялі, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, без пошкодження шкірки плоду. Колір відповідно до сорту, без плям. Відбірні плоди, типові по формі і кольору для даного помологічного сорту. При поставці однієї партії яблука повинні бути одного помологічного сорту. Величина плодів – середня, з гладкою поверхнею. Вирощені в природніх умовах, без перевищення вмісту хімічних речовин. Врожай 2023 року. Товар повинен відповідати діючим стандартам якості. | 630 |
| 2 | Банани  | Банани — свіжі, цілі, чисті, цілком розвинуті, з жовтим забарвленням шкірки, з незначними залишками зелені на кінцях, без ГМО. М’якоть щільна, шкірка легко від неї відділяється. Довжина середня. Банани, що ввозяться на територію України з урахуванням терміну придатності продукції до споживання та умов зберігання, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Повинні бути без механічних пошкоджень, не пошкоджені хворобами та шкідниками, достатньої зрілості, без ознак гнилі. Колір відповідно до сорту, без плям. Урожай 2023 року. Товар повинен відповідати діючим стандартам якості. | 600 |
| 3 | Лимони  | Лимони, що ввозяться на територію України з урахуванням терміну придатності продукції до споживання та умов зберігання, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Розмір – середній, шкірка середньої щільності. М’якоть плодів кисла, соковита, без ГМО. Лимони мають бути: свіжі, чисті, не в`ялі, достатньо зрілі, без ознак гнилі, без механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Забарвлення – від світло-зеленого до жовтого. Врожай 2023 року. Товар повинен відповідати діючим стандартам якості.  | 45 |
| 4 | Апельсин  | Плоди мають бути свіжі, чисті, достатньої зрілості, не в’ялі, без плісняви, без ознак гнилі, без механічних пошкоджень, без пошкоджень шкідниками та хворобами, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Величина плодів – середня (приблизно 200-300 грам), без ГМО. Вищого ґатунку. Забарвлення – від світло-помаранчевого до помаранчевого. Урожай 2023 року. Товар повинен відповідати діючим стандартам якості. | 250 |
| 5 | Слива  | Плоди зрілі, здорові, чисті, сухі, однорідні, крупноплідні, без ознак гнилі, механічних пошкоджень та пошкоджень шкідниками, смак, колір та запах – притаманні даному сорту, без сторонніх присмаків та запаху. Урожай 2023 року. Товар повинен відповідати діючим стандартам якості. | 250 |
| 6 | Капуста свіжа | Капуста свіжа, білокачанна. Капуста за характеристикою: середньостигла та пізньостигла. Товарний сорт - перший. Качани повинні бути свіжими, здоровими, цілими, щільними, не ушкодженими сільськогосподарськими шкідниками. Смак та запах, властивий даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Без загнилих, жовтих, зів’ялих та забруднених листків. Врожай 2023 року. Товар повинен відповідати діючим стандартам якості. | 550 |
| 7 | Огірок свіжий | Огірки мають бути цілими, свіжими, чистими, нормальної структури та форми, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою або без неї, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Форма і колір повинні відповідати ботанічному сорту. Смак та запах, властивий відповідному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Не допускається наявність гнилі. Врожай 2023 року. Товар повинен відповідати діючим стандартам якості. | 150 |
| 8 | Помідор свіжий | Плоди томатів мають бути свіжими, цілими, чистими, здоровими, неперезрілими, щільними, не роздавленими, без нетипової зовнішньої вологи, з плодоніжкою або без неї, без механічних пошкоджень і сонячних опіків. Допускаються на плодах легкі натиски від тари. Врожай 2023 року. Товар повинен відповідати діючим стандартам якості. | 150 |
| 9 | Цибуля ріпчаста | Цибуля ріпчаста має бути свіжою, цибулини визрілі, здорові, свіжі, цілі, чисті, сухі не пророслі, властивої для цього ботанічного сорту форми, забарвлення з сухими верхніми лусками і висушеною шийкою. Смак і запах, властивий даному ботанічному сорту, без сторонніх запахів і смаку. Не допускається цибуля підморожена, що має ознаки гнилі, із стороннім запахом. Врожай 2023 року. Товар повинен відповідати діючим стандартам якості. | 350 |
| 10 | Морква свіжа | Морква має бути свіжою, столовою, без перевищеного вмісту хімічних речовин, чиста, здорова, щільна, достатньої зрілості, типова для ботанічного сорту за формою і кольором, без ознак гнилі, без сторонніх запахів, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, без надмірної зовнішньої вологи. Не допускаються коренеплоди, що підморожені, із гниллю та сторонніми запахами. Врожай 2023 року. Товар повинен відповідати діючим стандартам якості. | 350 |
| 11 | Буряк свіжий | Буряк столовий має бути свіжим, без перевищеного вмісту хімічних речовин, чистим, здоровим, щільним, не тріснутим, достатньої зрілості, з типовою для ботанічного сорту формою і кольором, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, без надмірної зовнішньої вологи. Не допускаються коренеплоди, що підморожені, уражені хворобами, із гниллю та сторонніми запахами. Врожай 2023 року. Товар повинен відповідати діючим стандартам якості. | 150 |
| 12 | Гарбуз свіжий | Гарбуз кашовий, дозрілий. Без ознак гниття, без механічних пошкоджень, не в’ялий, забарвлення від жовтого до коричневого. Смак і запах, властивий даному виду товару, без сторонніх запахів. Плоди цілі, неушкоджені шкідниками та збудниками хвороби даних культур. Урожай 2023 року. Товар повинен відповідати діючим стандартам якості. | 20 |
| 13 | Перець солодкий свіжий | Плоди повинні бути свіжими, цілими, вирощені в природніх умовах, чистими, не порізаними, не прижатими, не пошкодженими, спілими. Смак та запах – властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Врожай 2023 року. Товар повинен відповідати діючим стандартам якості.. | 50 |
| 14 | Баклажани свіжі | Плоди повинні бути свіжими, цілими, вирощені в природніх умовах, чистими, не порізаними, не прижатими, не пошкодженими, спілими. Смак та запах – властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Не пошкоджені шкідниками, не повинні містити нітратів та інших шкідливих речовин.Врожай 2023 року. Товар повинен відповідати діючим стандартам якості.. | 50 |
| 15 | Кабачки свіжі | Кабачки повинні бути вирощені в природніх умовах, мають бути молоді, свіжі, цілі, здорові, чисті, без будь-яких пошкоджень, з ніжною шкіркою, м’якуш соковитий, щільний, з молодим недорозвиненим насінням (насіння з м’якою соковитою оболонкою), колір має відповідати сорту, довжина 15-22 см, діаметр – до 10 см, довго-плідні не більше 25 см, не повинні містити нітратів та інших шкідливих речовин. Врожай 2023 року. Товар повинен відповідати діючим стандартам якості. | 50 |
| 16 | Цибуля зелена свіжа | Цибуля зелена свіжа (цибуля-перо) повинна мати свіже листя зеленого кольору довжиною 20 – 25 см, не зів'ялим, не підмороженим, не гнилим, не пожовтілим, чистим. Допускається до 5% цибулі зеленої з незначними відхиленнями розміру і пошкодженнями, та до 1% прилиплої до коріння землі. Врожай 2023 року. Товар повинен відповідати діючим стандартам якості | 50 |
| 17 | Кріп зелений свіжий | Зелень кропу свіжа зелена, рослини повинні бути здорові, незабруднені, без ознак захворювань та ушкоджень. Тара повинна бути чистою, сухою, без сторонніх запахів та призначена для транспортування. Врожай 2023 року. Товар повинен відповідати діючим стандартам якості | 2 |
| 18 | Петрушка зелена свіжа | Листя петрушки повинні бути свіжі, цілі, яскраво зеленого кольору, здорові, без гнилі, не забруднені не прим’яті, без землі не пожовклі, не пошкоджені морозом та комахами -шкідниками, без домішок бур'янів. Забарвлення властиве для відповідного ботанічного сорту. Без стороннього запаху та присмаку (з характерним присмаком). | 2 |

**Термін придатності предмету закупівлі:** на момент поставки має складати не менше 70 % від загального терміну придатності.

**Умови поставки:** Товар поставляється Замовнику **згідно заявок у робочі дні до 8.00 години** в кількості та асортименті згідно заявки Замовника.

**Оплата товару**: Оплату за поставлені товари буде проведено бюджетними коштами з відповідного рахунку Державного казначейства України. Розрахунки проводяться шляхом перерахування грошових коштів на розрахунковий рахунок Учасника. Замовник розраховується за поставлений предмет закупівлі на умовах відстрочки платежу на термін до 7 робочих днів. У разі затримки бюджетного фінансування розрахунок за поставлений предмет закупівлі здійснюється протягом 10 банківських днів з дня отримання бюджетного призначення на фінансування закупівлі на реєстраційний рахунок Замовника. Усі розрахунки проводяться у безготівковому вигляді за формою платіжного доручення.

**Вимоги до транспортування:** Для транспортування плодоовочевої продукції необхідно використовувати спеціально обладнані транспортні засоби. Перевезення вантажу цієї категорії неспеціалізованим транспортом (фургон або автомобіль з брезентовим покриттям) допускається у разі, якщо час з моменту завантаження і до початку розвантаження становить до 6 годин. У разі, якщо час з моменту завантаження і до початку розвантаження перевищує 6 годин, перевезення вантажу здійснюється в рефрижераторних фургонах. У транспортних засобах повинен підтримуватися відповідний температурний режим, рівень вологості, внутрішня вентиляція.

**Спеціалізований транспорт повинен пройти дезінфекційну обробку, бути чистим, в справному стані, кузов машини повинен мати гігієнічне покриття, що легко піддається мийці.**

**Водій – експедитор або експедитор зобов’язаний мати при собі особисту медичну книжку та спецодяг, суворо дотримуватися особистої гігієни та правил транспортування харчових продуктів.**

**Перевозити змішані вантажі можна тільки після проведення контролю їх сумісності.**

**Транспортні витрати:** за рахунок Учасника.

**Тара, упаковка, маркування:** поставка предмету закупівлі здійснюється в упаковці, придатній для його транспортування і такій, що відповідає встановленим в Україні стандартам або технічним умовам, і забезпечує, за умови належного поводження з вантажем, захищеність предмету закупівлі під час транспортування і збереження.

Маркування харчових продуктів повинно містити обов’язкову інформацію, що визначена в «Технічному регламенті щодо правил маркування харчових продуктів».

Маркування наноситься на етикетку, ярлик, поверхню споживчої або транспортної тари способом, який забезпечує чіткість читання.

 **Якість та безпечність предмету закупівлі:** якість предмету закупівлі повинна відповідати встановленим в Україні стандартам або технічним умовам. Предмет закупівлі не повинен містити ГМО. Кожна партія предмету закупівлі має супроводжуватися документами (накладними; рахунками; документами, які засвідчують якість, безпеку та походження предмету закупівлі).

 Приймання товару по кількості здійснюється відповідно до товаросупровідних документів, по якості – відповідно до документів виробника, що засвідчують його якість. Приймання товару оформлюється видатковими накладними, які підписуються матеріально-відповідальними особами сторін.

Посада, прізвище, ініціали, підпис уповноваженої особи учасника, завірені печаткою

(за наявності)