**Додаток 2**

*до  оголошення про проведення спрощеної закупівлі*

**ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА**

**КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ**

Замовник самостійно визначає необхідні  технічні характеристики предмета закупівлі виходячи зі специфіки предмета закупівлі, керуючись принципами здійснення закупівель та з дотриманням законодавства.

Технічні, якісні та кількісні характеристики, запропонованого учасниками спрощеної закупівлі товару, повинні відповідати або бути кращими за нижченаведені показники (або бути еквівалентними, аналогічними тощо.

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Найменування предмету закупівлі*** | ***Технічні та якісні вимоги*** | ***Од. вим*** | ***Орієнтована кіль-кість*** |
| Цибуля | Має бути свіжою, зрілою, здоровою, чистою, цілою, вирощеною в природніх умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, сухою, не порослою з сухими зовнішніми цибульними лушпиннями. Не допускається цибуля підморожена, що загнила, із стороннім запахом. Форма і колір повинні відповідати ботанічному сорту. | кг | 650 |
| Морква | Має бути свіжою, столовою, вирощеною в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, свіжа, чиста, здорова, плотна достатньої зрілості, типова для ботанічного сорту формою і кольором, без ознак гнилі, без сторонніх запахів, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Не допускаються коренеплоди, що підморожені, із гниллю та сторонніми запахами. | кг | 650 |
| Буряк | Має бути салатного сорту, свіжим, вінегретним, вирощеним в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, чистим, здоровим, плотним, достатньої зрілості, з типовою для ботанічного сорту формою і кольором, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Не допускаються коренеплоди, що підморожені, із гниллю та сторонніми запахами. | кг | 650 |
| Капуста свіжа | Капуста білоголова свіжа, вирощена в природніх умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі з щільною або менш щільною структурою типовою для ботанічного сорту, без стороннього запаху і присмаку, не ушкодженні сільськогосподарськими шкідниками. Упаковка – сітка. Не допускається капуста підморожена, що загнила, із стороннім запахом. ДСТУ 7037:2009, відповідність іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування | кг | 650 |
| Капуста пекинська | Капуста пекинська свіжа, вирощена в природніх умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі з щільною або менш щільною структурою типовою для ботанічного сорту, без стороннього запаху і присмаку, не ушкодженні сільськогосподарськими шкідниками. Упаковка – сітка. Не допускається капуста підморожена, що загнила, із стороннім запахом. ДСТУ 7037:2009, відповідність іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування | кг | 120 |
| Капуста червоноголова свіжа | Капуста червоноголова свіжа, вирощена в природніх умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі з щільною або менш щільною структурою типовою для ботанічного сорту, без стороннього запаху і присмаку, не ушкодженні сільськогосподарськими шкідниками. Упаковка – сітка. Не допускається капуста підморожена, що загнила, із стороннім запахом. ДСТУ 7037:2009, відповідність іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування | кг | 30 |
| Капуста цвітна | Капуста цвітна свіжа, вирощена в природніх умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі з щільною або менш щільною структурою типовою для ботанічного сорту, без стороннього запаху і присмаку, не ушкодженні сільськогосподарськими шкідниками. Упаковка – сітка. Не допускається капуста підморожена, що загнила, із стороннім запахом. ДСТУ 7037:2009, відповідність іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування | кг | 100 |
| Огірок свіжий | Огірки свіжі. Технічні умови. ДСТУ 3247-95. Врожай 2022 року. Огірки свіжі - сорт вищий. Плоди цілі, свіжі, здорові, чисті, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою або без неї, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення. Правильної форми і практично прямі (допускається висота внутрішньої дуги не більше 10мм. На 10 см. Довжини огірка). | кг | 300 |
| Помідор свіжий | Томати свіжі ДСТУ 3246-95. Врожай 2022 року. Томати першого ґатунку. Плоди свіжі, цілі, чисті, здорові, щільні, типової для ботанічного сорту форми, з плодоніжкою або без плодоніжки, не пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками, неперезрілі, без зайвої вологості. | кг | 300 |
| Баклажан | Баклажани мають бути свіжими, вирощеними в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості. Плоди мають бути цілі, чисті, здорові, типової для ботанічного сорту форми і кольору, рівної поверхні, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками та хворобами, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Упаковуються в сітки. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова. | кг | 100 |
| Кабачки | Кабачки мають бути свіжими, вирощеними в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості. Плоди мають бути цілі, чисті, здорові, типової для ботанічного сорту форми і кольору, рівної поверхні, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками та хворобами, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Упаковуються в сітки. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова. | кг | 120 |
| Перець салатний | Перець солодкий свіжий, вирощений в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, свіжий, цілий, чистий, здоровий. Плоди широкі, гладкі, зі слабкою ребристістю і гострою верхівкою, м’ясисті від світло-зеленого до червоного кольору, конусоподібні, призмовидної форми, смак і запах характерний солодкому перцю, без ознак гнилі, механічного пошкодження, сонячних опіків та пошкодження шкідниками. пошкодження шкідниками. Вага плодів від 50,0 гр до 100,0 гр. Упаковуються в сітки або полімерні ящики. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою, без сторонніх запахів. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова. | кг | 100 |
| Часник | Часник має бути свіжим, зрілим, здоровим, чистим, цілим, вирощеним в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, сухий, не порослий, з сухими зовнішніми часничними лушпиннями. Не допускається часник підморожений, що загнив, із стороннім запахом. Форма і колір повинні відповідати ботанічному сорту. Упаковка – сітка. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова. | кг | 25 |
| Кріп свіжий | Свіжий, незів’ялий, без пошкоджень шкідниками, без стороннього запаху і смаку. | кг | 25 |
| Квасоля  | Квасоля має бути врожаю 2021-2022 року, суха, чиста, у здоровому стані, не зіпріла та без теплового пошкодження під час сушіння. Повинна мати запах, властивий здоровому зерну (без затхлого, пліснявого, стороннього запаху). Колір властивий здоровому зерну відповідного типу. Без ГМО. Без наявності та пошкоджень шкідниками.  | Кг | 60 |
| Квасоля спаржева | Зовнішній вигляд – пагони молоді,свіжі, цілі, чисті, в тому числі біля основи, без механічних пошкоджень, без зайвої зовнішньої вологості, не підморожені (у період заморозків та зимовий період). Пагони – прямі, з щільними головками; зріз біля основи пагона перпендикулярний до стебла; пагони з щільними головками, допускається злегка вигнуті; зріз у основи пагонів перпендикулярний до стебла. Забарвлення спаржі – різноманітний (характерний для ботанічного сорту). Запах та смак – властиві даному ботанічному сорту, без сторонніх запаху та присмаку. Спаржу зберігати в чистих, охолоджених складських приміщеннях, не заражених сільськогосподарськими шкідниками, без стороннього запаху. | Кг | 20 |
| Гарбуз  | Свіжий, вирощений в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Цілий, чистий, без механічних пошкоджень, пошкоджень хворобами і шкідниками, достатньої зрілості, без ознак гнилі. Колір відповідно до сорту, без плям. Середнього розміру | кг | 200 |
| Кукурудза свіжа цукров(киях) | Кукурудза повинна бути у здоровому стані, не зіпрілий, мати нормальний запах, властивий здоровому зерну (без затхлого, солодового, пліснявого, сторонніх запахів), та колір, властивий здоровому зерну відповідного типу. Без ГМО. Якість повинна відповідати нормам ДСТУ 8594:2015 Кукурудза цукрова свіжа (качани) та інших документів, що діють на території України. При поставці обов’язково надається експертний висновок продуктів рослинного походження про не перевищення обсягів вмісту нітратів та пестицидів. | Шт | 250 |
| Банан | Банани мають бути свіжі, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічних пошкоджень та пошкоджень шкідниками. Смак і запах без сторонніх домішок. ДСТУ 4033:2001 або ТУ виробника, відповідність іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування | кг | 300 |
| Лимон | Цитрусові плоди мають бути свіжі, чисті, достатньої зрілості, не в`ялі, без механічних пошкоджень та без пошкоджень шкідниками, хворобами, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Забарвлення відповідне до кожного виду фрукта.  | Кг | 50 |
| Апельсин | Цитрусові плоди мають бути свіжі, чисті, достатньої зрілості, не в`ялі, без механічних пошкоджень та без пошкоджень шкідниками, хворобами, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Забарвлення відповідне до кожного виду фрукта.  | Кг | 300 |
| Мандарин | Цитрусові плоди мають бути свіжі, чисті, достатньої зрілості, не в`ялі, без механічних пошкоджень та без пошкоджень шкідниками, хворобами, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Забарвлення відповідне до кожного виду фрукта.  | Кг | 300 |
| Яблука | Яблука мають бути солодкі, кислі, кисло-солодкі на смак, не в`ялі, величина плодів – середня, з гладкою або ребристою поверхнею, свіжі, чисті, без хвороб та пошкоджень, зі властивим для яблук запахом. | Кг | 850 |
| Сливи | Зовнішній вигляд: плоди цілі, чисті, 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. Зрілість: плоди зрілі, однорідні по стиглості. Смак і запах: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Розмір плодів : середній.  | Кг | 100 |
| Кавуни | Повинні бути середнього розміру, повинні бути свіжими, чистими, без механічних ушкоджень, не ушкоджені шкідниками та хворобами, не можуть бути гнилими, зів’ялими, На розрізі недопустима цвіль та ушкодження. Недопустима перезрілість та недозрілість, масою в більшості сортів 4-10 кг. | Кг | 300 |
| Персик | Зовнішній вигляд: плоди цілі, чисті, 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. Зрілість: плоди зрілі, однорідні по стиглості. Смак і запах: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Розмір плодів : середній.  | Кг | 60 |
| Груша | Плоди мають бути солодкі, на смак, не в`ялі, величина плодів – середня, з гладкою або ребристою поверхнею, свіжі, чисті, без хвороб та пошкоджень, зі властивим для груш запахом. | Кг | 100 |
| Абрикос | Плоди цілі, свіжі, здорові, чисті, без механічних пошкоджень, без гнилі, дозрілі, без перевищення вмісту хімічних речовин, з добре вираженим забарвленням. Не пошкоджені шкідниками. | Кг | 60 |
| Виноград | Свіжий, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідного виду, без плям, середніх розмірів. Без стороннього запаху і смаку. | Кг | 200 |
| Диня | Зовнішній вигляд-плоди овальної форми, масою 1,5-2,5кг, з тоненькою шкіркою жовтого кольору. М’якуш біло-жовтий, соковитий з високими смаковими якостями. Плоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без механічних пошкоджень. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», вказаному ДСТУ.  | Кг | 100 |
| Ківі | Цитрусові мають бути: свіжими, чисті, не в’ялі, достатньо зрілі, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Без перевищення вмісту хімічних речовин. | Кг | 100 |
| Гранат | Свіжий, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідного виду, без плям, середніх розмірів. Без стороннього запаху і смаку. | кг | 30 |
| Грейпфрут | Цитрусові мають бути: свіжими, чисті, не в’ялі, достатньо зрілі, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Без перевищення вмісту хімічних речовин.  | Кг | 30 |
| Ядра горіха волоського | Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідно до сорту, без плям. | кг | 98 |

***Замовник залишає за собою право зменшувати кількість товару відповідно до бюджетного фінансування та фактичної потреби.***

***Оцінка якості*** – згідно з нормативними документами чинними на території України.

***Смак і запах*** – натуральний, добре виражений, відповідає виду фруктів, овочів

***Транспортування*** – в закритих транспортних засобах.

 Товар поставляється Замовнику в робочі дні з 9.00 до 16.00 години дрібними партіями в кількості і дні відповідно до заявки Замовника, але не рідше 2-х разів на тиждень. На підтвердження цієї вимоги учасники в складі пропозиції надають гарантійний лист довільної форми.

 Передача Товару здійснюється за місцем знаходження Замовника .

 Перехід ризиків випадкового знищення або випадкового пошкодження партії товару відбувається в момент поставки партії товару. Моментом та датою поставки партії товару за кількістю, якістю вважається дата підписання товарної та (або) товарно-транспортної накладних..

 При передачі партії Товару Постачальник передає Покупцю наступні товаросупроводжувальні документи: рахунок, видаткова накладна; товарно-транспортна накладна; сертифікат якості.

 У разі поставки Товару неналежної якості або Товару, що не буде відповідати умовам Договору, Учасник, зобов’язується за свій рахунок у термін 4-х годин з часу отримання повідомлення, усунути недоліки або замінити неякісний Товар на Товар належної якості.

 Якість товару та умови його транспортування повинні відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР.

Замовник має право перевірити якість товару за кошти Постачальника. Перевірка буде здійснюватись Замовником вибірково з будь-якої поставленої партії товару в незалежній сертифікованій лабораторії, визначеній Замовником. Постачальник зобов’язується здійснити оплату за проведення лабораторією дослідження зразків товару протягом трьох робочих днів з моменту надання йому документів для такої оплати будь-яким засобом зв’язку (поштою, факсом, електронною поштою тощо).