**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.**

Термін постачання: з дати укладання договору по 31 грудня 2024р.

Якісні та технічні характеристики предмета закупівлі визначені з урахуванням реальних потреб замовника та оптимального співвідношення ціни та якості.

Враховуючи зазначене, замовник прийняв рішення стосовно застосування таких технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

**Конкретна назва предмета закупівлі:**

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

**Овочі та фрукти**

**(Морква, капуста,цибуля,буряк,часник,гарбуз,яблука,банани,лімони,**

**мандарини,апельсини)**

**Обсяг бюджетних призначень – 150900,00 грн.**

**Інформація про технічні, кількісні, якісні характеристики предмета закупівлі**

**ЯКІСНІ ВИМОГИ:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Найменування товару** | **Характеристика** | **Кількість, кг** |
|  | Морква | Морква свіжа – коренеплоди повинні бути свіжі, чисті, цілі, не зів’ялі, не надтріснуті, без пошкоджень, не уражені хворобами, без надмірної зовнішньої вологи, типові для ботанічного сорту за формою та забарвленням. Середнього розміру, вагою не менше 70-100 гр. | **400** |
|  | Капуста білокачанна | Капуста білокачанна свіжа - головки повинні бути свіжі, цілі, чисті, цілком сформовані, не уражені хворобами, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення (пізня зимових сортів - біла), без стороннього запаху та присмаку, без ознак гнилі, без механічних пошкоджень та ушкоджень сільськогосподарськими шкідниками; середнього розміру, вагою не менше 1,5-2 кг. | **400** |
|  | Цибуля ріпчаста | Цибуля ріпчаста жовта – цибулини повинні бути: визрілі, чисті, цілі, непророслі, не уражені хворобами, з сухими зовнішніми лусками (сорочкою); без ознак загнивання, запарення, відмороження; солодкі на смак, білого кольору; середнього розміру, вагою не менше 100 гр. | **500** |
| 1. | Столовий буряк | Буряк столовий свіжий, коренеплоди повинні бути чисті, цілі, свіжі, незів'ялі, не надтріснуті, без ураження хворобами, без зайвої зовнішньої вологи; типові для ботанічного сорту за формою та забарвленням, середнього розміру, вагою не менше 150-200 гр, м'якуш соковитий, темно-червоний різних відтінків залежно від ботанічного сорту. | 400 |
|  | Часник |  Стандартні цибулини часнику мають бути: свіжими, чистими, здоровими, формою і забарвленням відповідати ботанічному сорту. Вміст залишкової кількості пестицидів, нітратів і мікотоксинів не має перевищувати допустимих рівнів, установлених «Медико-біологічними вимогами і санітарними нормами якості продовольчої сировини і продуктів харчування», затв. МОЗ України. Фасування – мішок сітчастий або ящики. | 20 |
| 2. | гарбуз | Плоди гарбуза повинні бути свіжими, зрілими, цілими, здоровими, мають характерний вид ботанічному сорту, форму, окрас. Розмір плодів по найбільшому поперечному діаметру для сортів подовженої форми повинен бути не менш 12 см, а плоский та округлої форми - не менше 15см. | 80 |
|  | яблука | Вирощені в Україні. Яблука мають бути високоякісними, щільними, свіжими, цілими, здоровими, чистими, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. За розміром середні. Без ознак гнилі та зів’ялості. Упаковка: товар повинен бути упакований в ящики до 20 кг. | 1000 |
| 3. | банани | Свіжі, цілі, чисті, цілком розвинуті, з жовтим забарвленням шкірки, з незначними залишками зелені на кінцях. М'якоть щільна, шкірка легко від неї відділяється. Довжина середня. Смак і запах без сторонніх домішок. Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічних пошкоджень та пошкоджень шкідниками. Згідно ДСТУ або ТУ виробника. | 700 |
| 4. | лимони | Лимони мають бути свіжими, зрілими, здоровими, чистими, відповідати вимогам чинного санітарного законодавства України. Стиглі. Запах і смак властиві лимонам, без стороннього запаху та смаку. Форма і колір повинні відповідати ботанічному сорту. | 20 |
| 5 | мандарини | Плоди мандарину повинні бути свіжими, стиглими, чистими, не в’ялими, без хвороб та механічних пошкоджень, без пошкоджень шкідниками, з рівно зрізаною біля основи плода плодоніжкою. Допускаються плоди з відпавшою, але не вирваною плодоніжкою. Запах та смак – властиві свіжим мандаринам, без стороннього запаху та присмаку. Забарвлення – світло-помаранчеве, помаранчеве, помаранчево-червоне. Не допускаються – плоди зелені, підморожені та гнилі. Мандарини повинні бути упаковані в ящики. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою, без сторонніх запахів. | 100 |
| 6 | Апельсини | Плоди апельсину повинні бути свіжими, стиглими, чистими, не в’ялими, без хвороб та механічних пошкоджень, без пошкоджень шкідниками, з рівно зрізаною біля основи плода плодоніжкою. Допускаються плоди з відпавшою, але не вирваною плодоніжкою. Запах та смак – властиві свіжим апельсинам, без стороннього запаху та присмаку. Забарвлення – світло-помаранчеве, помаранчеве, помаранчево-червоне. Не допускаються – плоди зелені, підморожені та гнилі. Апельсини повинні бути упаковані в ящики. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою, без сторонніх запахів. | 100 |

Будь-які 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 передбачає можливість надання учасниками еквіваленту (технічні характеристики еквіваленту не повинні бути гіршими).