Додаток №3

**ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

**ДК 021:2015 0322** – Овочі, фрукти та горіхи (овочі, фрукти)

|  |  |
| --- | --- |
|  Цибуля  | Округлої форми, середніх розмірів, ціла, суха, з добре підсушеними верхніми лусочками. Вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідного виду, без плям, смак та запах без сторонніх домішок.Товар повинен передаватися до навчального закладу в тарі, яка відповідає характеру, забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування. |
|  Морква | Напівдовга (від 10 до 20 см), з яскраво-оранжевою м’якоттю, з невеликою серцевиною, гладка поверхня. Достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками.Товар повинен передаватися до навчального закладу в тарі, яка відповідає характеру, забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування. |
|  Капуста  | Головки свіжі, цілі, цілком сформовані, непророслі, з щільною аба менш щільною структурою та забарвленням типовим для ботанічного сорту, високої якості. У партії не допускаються качани з механічними пошкодженнями, в тому числі тріснуті, загнили, запарені, морожені. Товар повинен передаватися до навчального закладу в тарі, яка відповідає характеру, забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування. |
|

|  |
| --- |
| Буряк  |

 |

|  |
| --- |
| Темнозабарвлена м’якоть, без білих кілець в розрізі, круглої форми, середніх розмірів. Достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Товар повинен передаватися до навчального закладу в тарі, яка відповідає характеру, забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування. |

 |
|  Яблука | Повинні бути визрілими, здоровими, розвинутими, цілими, чистими, без стороннього запаху і смаку, не пошкоджені шкідниками, середнього розміру, без ознак гнилі, колір відповідно до сорту, без плям. Товар повинен передаватися до навчального закладу в тарі, яка відповідає характеру, забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування. |
| Огірки | Огірки свіжі – повинні бути подовженої форми, свіжими, неушкодженими,чисті, не морхлі, зеленого кольору, не м’які, не морожені, м’якоть щільна. На ярлику який кладеться до ящика повинне бути маркування у вигляді печатки або етикетки із зазначенням; найменування та адреса підприємства-виробника; найменування та вид продукту; вага нетто; дата збору; термін придатності та умови зберігання;данні про харчову та енергетичну цінність; позначення нормативних документів. |
| Помідори | Помідори свіжі -на ярлику який кладеться до ящика повинне бути маркування у вигляді печатки або етикетки із зазначенням; найменування та адреса підприємства-виробника; найменування та вид продукту;вага нетто; дата збору; термін придатності та умови зберігання; данні про харчову та енергетичну цінність;позначення нормативних документів. |
| Мандарини | Плоди середнього розміру, вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ГМО. Плоди свіжі, цілі, тверді, чисті, без плям, здорові, не зів'ялі, без гнилі, стиглі, соковиті, без пошкоджень хворобами і сільськогосподарськими шкідниками, типовою для даного сорту форми і забарвлення. |
| Апельсини | Плоди середнього розміру, вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ГМО. Плоди свіжі, цілі, тверді, чисті, без плям, здорові, не зів'ялі, без гнилі, стиглі, соковиті, без пошкоджень хворобами і сільськогосподарськими шкідниками, типовою для даного сорту форми і забарвлення. |
| Лимон | Плоди середнього розміру, вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ГМО. Плоди свіжі, цілі, тверді, чисті, без плям, здорові, не зів'ялі, без гнилі, стиглі, соковиті, без пошкоджень хворобами і сільськогосподарськими шкідниками, типовою для даного сорту форми і забарвлення. |
| Кабачки свіжі |  Плоди мають бути: непошкодженими з плодоніжкою (вона може бути злегка пошкодженою) високоякісними (не допускається продукція з ознаками гниття і псування) чистими свіжими на вигляд твердими без порожнин, тріщин відповідного ступеня стиглості, але без перестиглого насіння практично без комах-шкідників та слідів від їхніх пошкоджень з нормальною вологістю поверхні без стороннього запаху і присмаку. |
| Перець 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. Якість повинна відповідати нормам ДСТУ 2659-94, не пошкоджені шкідниками, не повинні містити нітратів та інших шкідливих речовин.Пакування – ящики-лотки, гофроящик. Без ГМО. |
| Гарбузи | Гарбуз столовий грушоподібний або круглий візуально поділений на дольки, солодкий, не гнилий, твердий, врожаю 2021 року, ароматний. Середнього або великого розміру. Без ГМО, термін придатності 100% до кінця 2022 року. |
| Банани | Банани мають бути солодкими на смак, свіжими,  достатньої зрілості, але без ознак перезрілості (чорні цятки) та без ознак гнилі, без механічних пошкоджень та не вражені шкідниками. Колір плодів жовтий, допускається невелика ділянка зеленого лише біля плодоніжки. За розміром-середні (14 - 20 см)Повинні бути вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, ГМО, свіжими цілими, чистими не повинні містити нітратів та інших шкідливих речовин.  Товар повинен бути без сторонніх запахів, з терміном придатності для споживання, у сітках чи ящиках. |
| Часник | Часник (згідно ДСТУ 3233-95 Часник свіжий. Технічні умови): - Зовнішній вигляд: головки крупні, тверді, визрілі, здорові, чисті, цілі, непророслі, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками та хворобами, без механічних пошкоджень, типової форми та кольору, з сухими зовнішніми лусками та підсушеними шийками. Зараженість нематодами та кліщами не допускається. - Запах і смак: без стороннього запаху, не затхлий, не пліснявілий; - Наявність головок запліснявілих, загнилих, запарених: не допускається; - Кількість пестицидів та нітратів: не повинна перевищувати допустимих рівнів для даного виду продукції. - Пакування: капронова сітка. - Транспортування: у закритих або у відкритих автомобільних транспортних засобах з обов’язковим захистом від впливу температури, атмосферних опадів і світла. - Постачальник повинен поставити Замовнику Товар, якість якого відповідає умовам, встановленим чинним законодавством України для цієї категорії Товару. |

\*Замовник може надати еквіваленти, вимоги повинні відповідати якісним показникам вказаних виробів. У разі невідповідності, співпраця буде не можливою, а переможець торгів з товаром не відповідної якості дискваліфікований.

**Вимоги до постачання товару:**

 При постачанні товару обов’язково надаються супровідні документи, що підтверджують його походження, безпечність та якість, відповідність вимогам державних та/або міжнародних стандартів, технічних умов, за умови, що технічні умови на зазначений товар мають показники не нижчі, ніж визначено в державних (національних (регіональних)) стандартах.

Товар має постачатися дрібними партіями у кількості та асортименті згідно із заявками та графіком завозу Замовника. Графік поставки – постачальник погоджує індивідуально з адміністрацією навчального закладу, але не рідше одного разу на місяць. Доставка проводиться транспортом Постачальника з дотриманням санітарно-гігієнічних умов зберігання та перевезення продукції. Транспортування товару здійснюється в транспортних засобах, обладнаних холодильною установкою, або в інших дозволених для даної продукції транспортних засобах з дотриманням вимог наказу Міністерства транспорту України від 14.10.1997 №363 «Про затвердження Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні».

Товар повинен поставлятися вчасно для своєчасного приготування їжі та безперебійного харчування учнів.

Не якісний товар підлягає обов’язковій заміні за рахунок Постачальника. Оплата за не якісний товар не проводиться.

Постачання, завантажувально- розвантажувальні роботи здійснюються Постачальником.

Заміну товару проводити на протязі дня.

**Постачання товару проводити на протязі наступного дня після отримання Постачальником заявки у телефонному режимі.**