**ОБГРУНТУВАННЯ**

**ТЕХНІЧНЕ ЗАВДАННЯ**

**ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ, КІЛЬКІСНІ ТА ІНШІ ВИМОГИ**

**на закупівлю по предмету**

**код ДК 021:2015 – 03220000-9 овочі, фрукти та горіхи (овочі, фрукти)**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Найменування товару** | **Од. виміру** | **Кількість** | **Ціна**  | **Сума** | **Вимоги щодо якості (встановлені стандарти або зареєстровані ТУ** | **Характеристика товару** |
| 1 | Капуста качанна -03221410-3  | кг | 16000 | 10,00 | 160 000,00 | ДСТУ 7037:2009 або ГОСТ або ТУ | Капуста має бути однакової зрілості, свіжою, чистою, сухою без механічних ушкоджень, не уражена шкідниками і хворобами, без цвілі, загнивання, запарювання, сторонніх присмаків і запахів. Капуста повинна бути запакована в ящики або спеціальні контейнери. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою, без сторонніх запахів. Без ГМО. Допускається капуста зі строком придатності не менше 80 % від загального строку придатності. |
| 2 | Цибуля – 03221113-1 | кг | 5000 | 13,89 | 69 450,00 | ДСТУ 3234-95 або ГОСТ або ТУ | Цибулини визрілі, здорові, чисті, свіжі, сухі, непорослі, властивої для цього ботанічного сорту форми і забарвлення, з сухими верхніми лусками і висушеною шийкою від 2 до 5 см включно. Цибуля повинна бути запакована в ящики або спеціальні контейнери. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою, без сторонніх запахів. Без ГМО. Допускається цибуля зі строком придатності не менше 80 % від загального строку придатності.  |
| 3 | Морква -03221112-4  | кг | 7500 | 11,00 | 82 500,00 | ДСТУ 7035:2009 або ГОСТ або ТУ | Морква повинна бути цілою, чистою, здоровою, сухою, непророслою, незів’ялою, не тріснутою, не пошкодженою шкідниками, без зайвої зовнішньої вологості, типових для даного сорту форми і забарвлення без ознак загнивання.Довжина стержня: 8-15 см; 2,5-6 см; 3-5 см.За кольором оранжево-червона.Морква повинна бути запакована в ящики або спеціальні контейнери. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою, без сторонніх запахів. Без ГМО. Допускається морква зі строком придатності не менше 80 % від загального строку придатності. |
| 4 | Буряк – 03221111-7 | кг | 12500 | 10,75 | 134 375,00 | ДСТУ 7033:2009 або ГОСТ або ТУ | 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 2,0 см або обрізаних врівень зРозмір корнеплоду 5,0 см – 10,0 см (Перший товарний сорт); 5,0 см – 14,0 см (Другий товарний сорт)Буряк повинен бути запакований в ящики або спеціальні контейнери. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою, без сторонніх запахів. Без ГМО. Допускається буряк зі строком придатності не менше 80 % від загального строку придатності. |
| 5 | Яблука -03222321-9  | кг | 8000 | 15,00 | 120 000,00 | ДСТУ 7075:2009 або ГОСТ або ТУ | Яблука мають бути солодкі, кисло-солодкі на смак, однакової зрілості, свіжими, чистими, сухими без механічних ушкоджень, не уражені шкідниками і хворобами, без цвілі, загнивання, запарювання, сторонніх присмаків і запахів. Яблука повинні бути запаковані в ящики або спеціальні контейнери. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою, без сторонніх запахів. Без ГМО. Допускаються яблука зі строком придатності не менше 80 % від загального строку придатності. |
|  | Разом: |  |  |  | 566 325,00 |  |  |

**Медичний директор з медичних питань \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Т.П.Іванова**

**Медичний директор \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ С. С.Чернишук**

**Заступник генерального директора**

 **з економічних питань \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ Н.М.Мирута**