

Інформація щодо процедур закупівель

на виконання Постанови Кабінету Міністрів України від 16.12.2020 р. № 1266 «Про внесення змін до постанов Кабінету Міністрів України від 1 серпня 2013 р. № 631 і від 11 жовтня 2016 р. № 710»

1. Овочі, фрукти та горіхи:

1. **Предмет закупівлі:** код за ДК 021:2015 03220000-9 Овочі, фрукти та горіхи (Овочі та фрукти для їдальні у м. Харкові: гриби печериці, капуста білоголова, капуста білоголова молода, капуста пекінська, буряк столовий, буряк столовий ранній, морква столова, морква столова рання, цибуля ріпчаста рання, цибуля ріпчаста, огірки свіжі (тепличні), огірки свіжі, помідори свіжі (тепличні), помідори свіжі, перець солодкий, кабачки ранні, кабачки, цибуля зелена, баклажани ранні, баклажани, яблука, апельсини, банани, мандарини, лимони).
2. **ID номер закупівлі:** UA-2023-05-12-012444-a.
3. **Процедура закупівлі:** Відкриті торги.
4. **Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:** технічні та якісні характеристики предмета закупівлі складені у відповідності до потреб Національного юридичного університету імені Ярослава Мудрого та норм чинного законодавства.

№ з/п	Назва найменування предмету закупівлі	Код товару, визначеного згідно з Єдиним закупівельним словником, що найбільше відповідає назві кожної номенклатурної позиції предмета закупівлі	Одиниця виміру	Кількість	Вимоги до предмету закупівлі
1	гриби печериці	код за ДК 021:2015 03221260-6 Гриби	кг	70	За органолептичними показниками печериці свіжі повинні відповідати вимогам: гриби з півкою, тобто капелюшок з'єднаний з ніжкою, зрілі, цілі, здорові, щільні, свіжі, не миті, без вологі, зріз плодоніжки чистий, без плям, без опіків, без вм'ятин, не підморожені, ніжка підрізана. Гриби типові по формі і забарвлення для даного ботанічного сорту, однорідні по ступені зрілості. Гриби добре сформовані. Допускаються незначні поверхневі дефекти при умові, що вони не впливають на загальний вигляд, якість, зберігання і товарний вид продукту в упаковці. Поверхня капелюха біла, кремова або коричнева з різними відтінками, властивий ботанічному сорту, м'якуш капелюшка на свіжому розрізі білий з рожевим відтінком. Смак та запах: характерний свіжим печерицям, без стороннього запаху та присмаку. Діаметр шляпки гриба не менше ніж 15,0 мм. Наявність сільськогосподарських шкідників і продуктів їх життєдіяльності не допускається.
2	капуста білоголова	код за ДК 021:2015 03221410-3 Капуста качанна	кг	1300	За органолептичними показниками капуста білоголова повинна відповідати наступним вимогам: зовнішній вигляд - головки свіжі, цілі, щільні, здорові, чисті, щільно сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Смак та запах: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку. Головки повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків. Довжина качана над головою повинна бути не більше ніж 3,0 см. Щільність головки - для середньостиглої та пізньостиглої - щільні або менш щільні, але не розпушені. Головки з механічними пошкодженнями, пророслі, тріснуті, загнилі, запарені, підморожені (з ознаками внутрішнього пожовтіння та побуріння) - не допустимо. Не допускається надмірна зовнішня волога на коренеплодах, а саме вологі від дощу, роси або поливу. Примітка. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 7037:2009 "Капуста білоголова свіжа. Технічні умови".
3	капуста білоголова	код за ДК 021:2015	кг	150	За органолептичними показниками капуста

	молода	03221410-3 Капуста качанна			білоголова молода повинна відповідати наступним вимогам: зовнішній вигляд - головки свіжі, цілі, щільні, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Смак та запах: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку. Головки повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків. Довжина качана над головою повинна бути не більше ніж 3,0 см. Щільність головки - для ранньостиглої капусти – різного ступеня щільності. Головки з механічними пошкодженнями, пророслі, тріснуті, загнилі, запарені, підморожені (з ознаками внутрішнього пожовтіння та побуріння) - не допустимі. Не допускається надмірна зовнішня волога на коренеплодах, а саме вологи від дощу, роси або поливу. Примітка. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 7037:2009 “Капуста білоголова свіжа. Технічні умови”.
4	капуста пекінська	код за ДК 021:2015 03221400-0 Капустяні овочі	кг	170	Зовнішній вигляд: розетки листочків чи качани цілі, здорові, свіжі, чисті, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без квіткового стебла, без ознак самозгрівання, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками, без механічних пошкоджень, без зайвої вологи. Запах та смак: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку. Наявність мінеральних і сторонніх домішок - не допускається. Наявність сільськогосподарських шкідників і продуктів їх життєдіяльності - не допускається. Наявність гнилої і зіпсованої капусти - не допускається. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди показники, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам законодавствам України та нормативно-технічній документації виробника, зареєстрованої в Україні.
5	буряк столовий	код за ДК 021:2015 03221111-7 Буряк	кг	1400	Коренеплоди свіжі, цілі, чисті, незів'ялі, нетріснуті, 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 з плечиками коренеплода. Допустимі коренеплоди з надламаними корінцями. Смак та запах: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку. Внутрішня будова: м'якуш соковитий, темно-червоний різних відтінків залежно від особливостей ботанічного сорту. Допустимі коренеплоди з вузькими рожевими кільцями не більше ніж 10 %, для промислового перероблення – не більше ніж 3 % відносно маси. Розмір коренеплоду за найбільшим поперечним діаметром не менше 5,0 см. Вміст коренеплодів з механічними пошкодженнями на глибину не більше ніж 0,3 см, з порізами головок, підгнилих, зів'ялих, з ознаками зморшкуватості, запарених, підморожених, тріснутих, з відкритою серцевиною -не допустимо. Наявність землі на коренеплодах відносно маси, не більше ніж 1,0%. Не допускається надмірна зовнішня волога на коренеплодах, а саме вологи від дощу, роси або поливу. Примітка. Конденсат на коренеплодах, спричинений різницею температур, не вважають за надмірну зовнішню вологість. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 7033:2009 “Буряк столовий свіжий. Технічні умови”.
6	буряк столовий ранній	код за ДК 021:2015 03221111-7 Буряк	кг	150	Коренеплоди ранні, свіжі, цілі, чисті, незів'ялі, нетріснуті, 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 з плечиками коренеплода. Допустимі коренеплоди з надламаними корінцями.

					Смак та запах: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку. Внутрішня будова: м'якуш соковитий, темно-червоний різних відтінків залежно від особливостей ботанічного сорту. Допустимі коренеплоди з вузькими рожевими кільцями не більше ніж 10 %, для промислового перероблення – не більше ніж 3 % відносно маси. Розмір коренеплоду за найбільшим поперечним діаметром не менше 5,0 см. Вміст коренеплодів з механічними пошкодженнями на глибину не більше ніж 0,3 см, з порізами головок, підгнилих, зів'ялих, з ознаками зморшкватості, запарених, підморожених, тріснутих, з відкритою серцевиною - не допустимо. Наявність землі на коренеплодах відносно маси, не більше ніж 1,0%. Не допускається надмірна зовнішня волога на коренеплодах, а саме вологи від дощу, роси або поливу. Примітка. Конденсат на коренеплодах, спричинений різницею температур, не вважають за надмірну зовнішню вологість. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 7033:2009 "Буряк столовий свіжий. Технічні умови".
7	морква столова	код за ДК 021:2015 03221112-4 Морква	кг	1150	Зовнішній вигляд: коренеплоди свіжі, цілі, незів'ялі, нетріснуті, калібровані, одного ботанічного і товарного сорту за формою, розміром і забарвленням, без пошкоджень, не уражені хворобами, без надмірної зовнішньої вологи, з довжиною залишених черешків не більше 2,0 см або з обрізаними врівень з плечиками коренеплоду. Запах і смак: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку. Розмір коренеплоду за найбільшим поперечним діаметром не більше ніж 6,0 см. Розмір коренеплоду за довжиною не менш ніж 10,0 см. Вміст коренеплодів підгнилих, зів'ялих, з ознаками зморшкватості, запарених, підморожених, тріснутих, з відкритою серцевиною не допускається. Не допустимо наявність землі на коренеплодах відносно маси, не більш ніж 1,0%. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 7035:2009 "Морква свіжа. Технічні умови".
8	морква столова рання	код за ДК 021:2015 03221112-4 Морква	кг	150	Зовнішній вигляд: коренеплоди свіжі, цілі, незів'ялі, нетріснуті, калібровані, одного ботанічного і товарного сорту за формою, розміром і забарвленням, без пошкоджень, не уражені хворобами, без надмірної зовнішньої вологи, з довжиною залишених черешків не більше 2,0 см або з обрізаними врівень з плечиками коренеплоду. Запах і смак: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку. Розмір коренеплоду за найбільшим поперечним діаметром не більше ніж 6,0 см. Розмір коренеплоду за довжиною не менш ніж 10,0 см. Вміст коренеплодів підгнилих, зів'ялих, з ознаками зморшкватості, запарених, підморожених, тріснутих, з відкритою серцевиною не допускається. Не допустимо наявність землі на коренеплодах відносно маси, не більш ніж 1,0%. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 7035:2009 "Морква свіжа. Технічні умови".
9	цибуля ріпчаста рання	код за ДК 021:2015 03221113-1 Цибуля	кг	150	Зовнішній вигляд: відбірні цибулини, цілі, свіжі, сухі, за формою і забарвленням властиві ботанічному сорту. Не пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками і хворобами, без механічних пошкоджень і сортової домішки, без стрілок, добре закритими лусками, без сухих корінців, не пророслі. Не допускається загнилих, запарених, підморожених, пошкоджених. Запах та смак: притаманні даному ботанічному сорту, без сторонніх запахів і смаку. Колір: характерний ботанічному сорту. Розмір цибулин за найбільшим поперечним діаметром, не менше 5,0 см. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи,

					мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 3234-95 "Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови"
10	цибуля ріпчаста	код за ДК 021:2015 03221113-1 Цибуля	кг	1000	Зовнішній вигляд: відбірні цибулини, визрілі, цілі, свіжі, сухі, за формою і забарвленням властиві ботанічному сорту, з добре висушеними верхніми лусочками і висушеною шийкою, не пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками і хворобами, без механічних пошкоджень і сортової домішки, без стрілок, добре закритими лусками, без сухих корінців, не пророслі. Не допускається загнилих, запарених, підморожених, пошкоджених. Запах та смак: притаманні даному ботанічному сорту, без сторонніх запахів і смаку. Колір: характерний ботанічному сорту. Розмір цибулин за найбільшим поперечним діаметром, не менше 5,0 см. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 3234-95 "Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови"
11	огірки свіжі (тепличні)	код за ДК 021:2015 03221270-9 Огірки	кг	30	За органолептичними показниками огірки свіжі (тепличні) повинні відповідати вимогам: зовнішній вигляд - плоди свіжі, цілі, здорові, чисті, непотворні, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою чи без неї, одного ботанічного і товарного сорту за формою, розміром і забарвленням, допускаються злегка вигнуті плоди для довго плідних і середньоплідних огірків. Допускаються плоди з вирваною плодоніжкою (діаметр пошкодження не більше ніж 1,0 см), м'якуш плоду щільний, з недорозвиненим водянистим насінням. Смак і запах властиві цьому ботанічному сорту, без стороннього запаху та смаку. Розмір плодів за найбільшим поперечним діаметром не більше ніж 5,5 см. Наявність гнилих, запарених, підморожених, в'ялих, жовтих з грубим шкірястим насінням не допускається. Наявність землі, прилиплої до плодів не більше ніж: - із захищеного ґрунту не дозволяється, - з відкритого ґрунту 0,5%. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 3247-95 "Огірки свіжі. Технічні умови"
12	огірки свіжі	код за ДК 021:2015 03221270-9 Огірки	кг	150	За органолептичними показниками огірки свіжі повинні відповідати вимогам: зовнішній вигляд - плоди свіжі, цілі, здорові, чисті, непотворні, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою чи без неї, одного ботанічного і товарного сорту за формою, розміром і забарвленням, допускаються злегка вигнуті плоди для довго плідних і середньоплідних огірків. Допускаються плоди з вирваною плодоніжкою (діаметр пошкодження не більше ніж 1,0 см), м'якуш плоду щільний, з недорозвиненим водянистим насінням. Смак і запах властиві цьому ботанічному сорту, без стороннього запаху та смаку. Розмір плодів за найбільшим поперечним діаметром не більше ніж 5,5 см. Наявність гнилих, запарених, підморожених, в'ялих, жовтих з грубим шкірястим насінням не допускається. Наявність землі, прилиплої до плодів не більше ніж: - із захищеного ґрунту не дозволяється, - з відкритого ґрунту 0,5%. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 3247-95 "Огірки свіжі. Технічні умови"
13	помідори свіжі (тепличні)	код за ДК 021:2015 03221240-0 Помідори	кг	30	За органолептичними показниками помідори свіжі (тепличні) повинні відповідати вимогам: плоди свіжі, цілі, чисті, здорові, щільні, не перестиглі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, з плодоніжкою чи без неї, без механічних пошкоджень та сонячних опіків. Допускається у місцях призначення на плодах томатів легкі натиски від тари. Не допускається наявність плодів томатів з тріщинами, зелені, м'яті, гнилі, пошкоджені шкідниками, уражені хворобами, в'ялі, перестиглі, підморожені. Смак і запах властиві цьому ботанічному сорту, без стороннього смаку та запаху. Ступінь стиглості - червоний, жовтий (для жовтоплідних сортів), оранжевий (для оранжево-плідних

					сортів), рожевий. Розмір плодів за найбільшим поперечним діаметром не менше ніж 4,0 см. Наявність землі, прилиплої до плодів не допускається. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 3246-95 "Томати свіжі. Технічні умови"
14	помідори свіжі	код за ДК 021:2015 03221240-0 Помідори	кг	120	За органолептичними показниками томати свіжі повинні відповідати вимогам: плоди свіжі, цілі, чисті, здорові, щільні, не перестиглі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, з плодоніжкою чи без неї, без механічних пошкоджень та сонячних опіків. Допускається у місцях призначення на плодах томатів легкі натиски від тари. Не допускається наявність плодів томатів з тріщинами, зелені, м'яті, гнилі, пошкоджені шкідниками, уражені хворобами, в'ялі, перестиглі, підморожені. Смак і запах властиві цьому ботанічному сорту, без стороннього смаку та запаху. Ступінь стиглості - червоний, жовтий (для жовтоплідних сортів), оранжевий (для оранжево-плідних сортів), рожевий. Розмір плодів за найбільшим поперечним діаметром не менше ніж 4,0 см. Наявність землі, прилиплої до плодів не допускається. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 3246-95 "Томати свіжі. Технічні умови"
15	перець солодкий	код ДК 021:2015 03221230-7 Перець овочевий	кг	60	За органолептичними показниками перець солодкий повинен відповідати вимогам: плоди свіжі, чисті, цілі, здорові, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, з плодоніжкою. Смак солодкий з легкою гостротою. Довжина плоду не менше ніж 6,0 см. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 2659-94 «Перець свіжий. Технічні умови».
16	кабачки ранні	код за ДК 021:2015 03221250-3 Кабачки	кг	30	За органолептичними показниками кабачки свіжі повинні відповідати вимогам: плоди молоді, свіжі, чисті, здорові, цілі, з ніжною не грубою шкірою, форма та колір властивий ботанічному сорту, м'якоть соковита, щільна без пустот, з молодим недорозвинутим насінням (насіння з м'якою, соковитою оболонкою). Смак та запах властиві ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку. Розмір плоду по найбільшому поперечному діаметру не більше ніж 8 см. Наявність плодів зів'ялих, з механічним пошкодженням, пошкодженням шкідниками та хворобами – не допускаються. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 318-91 «Кабачки свіжі. Технічні умови».
17	кабачки	код за ДК 021:2015 03221250-3 Кабачки	кг	70	За органолептичними показниками кабачки свіжі повинні відповідати вимогам: плоди свіжі, чисті, здорові, цілі, форма та колір властивий ботанічному сорту, м'якоть соковита, щільна без пустот, насіння з м'якою, соковитою оболонкою). Смак та запах властиві ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку. Розмір плоду по найбільшому поперечному діаметру не більше ніж 8 см. Наявність плодів зів'ялих, з механічним пошкодженням, пошкодженням шкідниками та хворобами – не допускаються. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 318-91 «Кабачки свіжі. Технічні умови».
18	цибуля зелена	код за ДК 021:2015 03221113-1 Цибуля	кг	5	Зовнішній вигляд: цибулина або несправжня цибулина з пучком свіжих, чистих, зелених листків чи зрізані листки, не пошкоджені шкідниками та хворобами, не в'ялі, без пожовтіння, з корінцями (не більше ніж 2,5 – 3,0 см). Довжина основної маси листків від шийки цибулини не менше ніж 20,0 см. Розмір цибулини за найбільш поперечним діаметром не більш ніж 4,0 см. Наявність землі на цибулинах до маси, не більше ніж 1,0%. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи,

					мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 6011:2008 "Цибуля зелена свіжа. Технічні умови"
19	баклажани ранні	код ДК 021:2015 03221200-8 Плодові овочі	кг	5	Плоди свіжі, чисті, цілі, здорові, нев'ялі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, технічного ступеня стиглості, з плодоніжкою, м'якуш плода пружний, без пустот, насіннєве гніздо з недорозвиненим білим насінням, забарвлення м'якуша – зеленувате, на краях біле. Розмір плодів для сортів подовженої форми (довжина без плодоніжки) не менш 10,0 см., для сортів іншої форми (найбільший поперечний діаметр) не менше 5,0 см. Допускається наявність плодів з легким в'яненням шкірки, з свіжими дряпинами та слідами від натисків, не більше 10,0%. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 2660-94 «Баклажани свіжі. Технічні умови».
20	баклажани	код ДК 021:2015 03221200-8 Плодові овочі	кг	70	Плоди свіжі, чисті, цілі, здорові, нев'ялі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, технічного ступеня стиглості, з плодоніжкою, м'якуш плода пружний, без пустот, насіннєве гніздо з недорозвиненим білим насінням, забарвлення м'якуша – зеленувате, на краях біле. Розмір плодів для сортів подовженої форми (довжина без плодоніжки) не менш 10,0 см., для сортів іншої форми (найбільший поперечний діаметр) не менше 5,0 см. Допускається наявність плодів з легким в'яненням шкірки, з свіжими дряпинами та слідами від натисків, не більше 10,0%. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 2660-94 «Баклажани свіжі. Технічні умови».
21	яблука	код за ДК 021:2015 03222321-9 Яблука	кг	300	За органолептичними показниками яблука свіжі повинні відповідати вимогам: плоди по формі і забарвленню типові для даного помологічного сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою цілою чи без неї, та без пошкоджень шкірки плоду. Розмір по найбільшому поперечному діаметру не менше 55,0 мм. Зрілість – однорідні по ступеню зрілості. Перезрілі плоди не допускаються. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 8133:2015 «Яблука свіжі середніх та пізніх термінів достигання. Технічні умови»
22	апельсини	код за ДК 021:2015 03222220-1 Апельсини	кг	30	Зовнішній вигляд: Плоди свіжі, чисті, без механічних пошкоджень, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з рівно зрізаною білою основою плоду плодоніжкою. Допускаються плоди з відпалою але не вирваною плодоніжкою. Запах та смак: властиві свіжим апельсинам, без стороннього запаху та присмаку. Забарвлення: від світло-оранжевого до оранжевого кольору. Розмір плоду по найбільшому поперечному діаметру, не менше 50,0 мм. Допускаються відхилення: - натиски від упаковки, зарубцьовані в період росту пошкодження (проколи, градобиття, подряпини, сітка, пробкові утворення), сліди сажистого грибку та щитовки загальною площею від поверхні плоду, не більше - ¼; слабкі коричневі плями загальною площею від поверхні плоду не більше 2,0 см. Плоди зелені, підморожені та загнилі - не допускається.
23	банани	код за ДК 021:2015 03222111-4 Банани	кг	30	За органолептичними показниками банани повинні відповідати вимогам: плоди однорідні помологічного сорту. Зовнішній вигляд: плоди чисті, свіжі, цілі, здорові, розвинуті, непотворні, добре виражені ребристі бокові грані. Смак та запах: специфічний запах спілих бананів, смак солодкий, без стороннього присмаку та запаху. Зрілість: плоди споживчої ступені зрілості з зеленувато-жовтим, жовтим кольором шкір але не перезрілі, шильні, округлі, м'якуш кремова. Не допускається - вміст плодів поломаних, з надривом шкірки у плодоніжках.

					глибокими порізами, сильними натисками, тріщинами шкірки і порушеним м'якушем, вражених антракнозом, фузаріозом, гнилих, запарених, підморожених, розчавлених, з сильними пошкодженнями сільськогосподарськими шкідниками, перезрілих з темно-коричневим, чорним або плямистим забарвленням шкірки, чорна серцевина, загнивання кінчика плоду або шийки плоду, дуже м'який плід, погано сформований плід. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам законодавства України та нормативно-технічній документації виробника, зареєстрованої в Україні.
24	мандарини	код за ДК 021:2015 03222240-7 Мандарини	кг	20	Мандарини повинні бути свіжі, без ГМО, чисті, без механічних пошкоджень, без пошкоджень шкідниками і хворобами, без стороннього запаху і присмаку, на смак солодкі, мають відповідати вимогам діючого санітарного законодавства України. Пакування – ящик. Тара повинна забезпечувати збереження і цілісність товару, що перевозиться. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди показники, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам законодавства України та нормативно-технічній документації виробника, зареєстрованої в Україні.
25	лимони	код за ДК 021:2015 03222210-8 Лимони	кг	5	За органолептичними показниками лимон повинен відповідати вимогам: плоди свіжі, чисті, не потворні, без механічних пошкоджень, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з рівною зрізаною білою основою плодоніжкою. Допускаються плоди з відпалою, але не вирваною плодоніжкою. Запах і смак властивий свіжим лимонам, без стороннього запаху і смаку. Колір від світло-жовтого до темно-жовтого. Допускаються плоди з прозеленню. Розмір плоду по найбільшому поперечному діаметру не менше 42,0 мм. Допустимі відхилення: натиски від упаковки, пошкодження за період росту (проколи, градобійні, подряпини, сітка, пробкові утворення), сліди сажистого грибка і шитівки загальною площею від поверхні площі, не більше 1/4. Плоди зелені, підморожені і гнилі не допускаються. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам законодавства України та нормативно-технічній документації виробника, зареєстрованої в Україні.

Товар по якості і безпеці повинен відповідати встановленим державним стандартам, технічним умовам тощо. За зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією, продукти харчування повинні відповідати показникам якості

5. Обґрунтування очікуваної вартості та/або розміру бюджетного призначення:

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі здійснювалося з урахуванням Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із застосуванням методу порівняння ринкових цін на основі інформації з отриманих цінових пропозицій.

Розмір бюджетного призначення та/або очікувана вартість предмета закупівлі. 273370,50 грн. (двісті сімдесят три тисячі триста сімдесят грн. 50 коп.) з ПДВ;