

03220000-9 Овочі, фрукти та горіхи

№ з/п	Найменування товару	Технічні характеристики товару (або інші вимоги до товару)	Од. виміру	Кіль- кість	При- мітки
1.	Буряк	ДСТУ 7033:2009 Буряк столовий свіжий. Технічні умови або інші ДСТУ або інші технічні вимоги або інші стандарти. Зовнішній вигляд: коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками, без зайвої зовнішньої вологості, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, з довжиною черешків не більше 2,0 см або без них. Допускаються коренеплоди з відхиленнями від форми, але не потворні. Запах і смак: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Внутрішня будова: м'якоть соковита, темно-червона різних відтінків залежно від особливостей ботанічного сорту. Не допускається поставка: коренеплодів зів'ялих з ознаками зморщеності; коренеплодів загнивши та запарених; тріснувши коренеплодів. Пакування: буряк упаковують в мішки тканинні або безвузелкові сітчасті, або в інші види споживчої упаковки, яка відповідає показникам безпеки, та забезпечує збереження якості товару з урахуванням розмірів і типу упаковки, без надмірного ущільнення продукції.	кг	5270	
2.	Капуста білокачанна	ДСТУ 7037:2009. Капуста білоголова свіжа. Технічні умови або інші ДСТУ або інші технічні вимоги або інші стандарти. Зовнішній вигляд: качани свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі. Форма та забарвлення: типова для ботанічного сорту. Запах і смак: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку. Щільність качана: різного ступеня щільності, але не пухка. Зачистка качана: качани повинні бути зачищені до щільно прилягаючих зелених або білих листів. Не допускається: наявність плодів з механічними пошкодженнями; плоди зів'ялі та із зайвою зовнішньої вологістю; наявність запліснявілих, загнилих, запарених плодів. Пакування: капусту фасують в споживчу тару з полімерної плівки або в ящики з гофрованого картону, або іншу споживчу тару, яка відповідає показникам безпеки, та забезпечує збереження якості товару з урахуванням розмірів і типу упаковки, без надмірного ущільнення продукції.	кг	4914	
3	Морква	ДСТУ 7035:2009 Морква свіжа. Технічні умови або інші ДСТУ або інші технічні вимоги або інші стандарти. Зовнішній вигляд: коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, не зів'ялі, без пошкоджень	кг	2100	

		сільськогосподарськими шкідниками, без зайвої зовнішньої вологості, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, з довжиною черешків не більше 2,0 см або без них, але без пошкодження плічок коренеплоду. Допускаються коренеплоди з відхиленнями за формою, але не потворні. Запах та смак: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку. Не допускається: поставка коренеплодів зів'ялих, з ознаками зморщеності; коренеплоди загнилі, запарені, тріснувши, з відкритою серцевиною. Пакування: фасують довільною масою в споживчу упаковку з полімерних та комбінованих матеріалів, або іншу споживчу тару, яка відповідає показникам безпеки, та забезпечує збереження якості товару з урахуванням розмірів і типу упаковки без порожнього простору, без надмірного ущільнення продукції.			
4	Цибуля ріпчаста	ДСТУ 3234-95 Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови або інші ДСТУ або інші технічні вимоги або інші стандарти. Зовнішній вигляд: цибулини доспілі, характерних для ботанічного сорту форми і забарвлення, цілі, чисті, здорові, без зайвої зовнішньої вологості, з сухими зовнішніми лусками (сорочкою) і висушеною шийкою. Допускаються цибулини з розривами сухої луски, що відкривають соковиту луску на ширину не більше 2 мм. Запах і смак: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку. Не допускається: наявність сільськогосподарських шкідників; цибулин, пошкоджених сільськогосподарськими шкідниками, гнилих, запарених; наявність сторонньої домішки. Пакування: ріпчасту цибулю упаковують в ящики, в сітчасті, тканинні мішки або іншу споживчу тару, яка відповідає показникам безпеки, та забезпечує збереження якості товару з урахуванням розмірів та типу упаковки без надмірного ущільнення продукції. Вміст кожної упаковки має бути однорідним; кожна упаковка повинна містити тільки ріпчасту цибулю одного ботанічного сорту. Видима частина вмісту упаковки повинна відповідати вмісту всієї упаковки.	кг	2590	

1. На предмет закупівлі постачальником надається оформлений відповідно до вимог законодавства України Висновок державної санітарно – епідеміологічної експертизи.

2. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.1997р. №771/97-ВР (зі змінами), «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення» від 24.02.1994 р. №4004-ХІІ, наказу Міністерства охорони здоров'я України від 29.12.2012 № 1140 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Медичні вимоги до

якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини», спільних наказів МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 р. № 298/227 .

3. Неякісний товар підлягає обов'язковій заміні, але всі витрати пов'язані із заміною товару несе Учасник.
ПОСТАВКА НЕЯКІСНОГО ТОВАРУ МОЖЕ БУТИ ПРИЧИНОЮ РОЗІРВАННЯ ДОГОВОРУ раніше встановленого строку!

4. На предмет закупівлі постачальником надаються кожного разу оформлені документи відповідно до вимог законодавства наступні документи:

- постачальник забезпечує суворе дотримання правил прийому товару;
- наявність протоколу випробувань харчових продуктів на картоплю, обов'язково із зазначенням відомостей про вміст токсичних елементів (ртуті), пестицидів (вміст гептахлору), мікотоксинів (вміст патуліну), нітратів, радіонуклідів виданий учаснику відповідним науково-виробничим центром стандартизації, метрології та сертифікації, кольорова сканкопія якого подається у складі документів тендерної пропозиції) та термінів придатності товару;

5. Упаковка товару повинна бути не пошкоджена;

6. Постачальник повинен гарантувати якість товару, що постачається Покупцю за Договором (гарантії якості діють протягом всього встановленого строку, при умові дотримання Покупцем умов зберігання зазначених на упаковці товару).

7. Кожна партія товару має супроводжуватися документами (рахунками, накладними, документами, які засвідчують якість та безпеку).

8. Ціни вказуються за один кілограм товару (з ПДВ) з урахуванням податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, транспортних витрат, навантажувально-розвантажувальних робіт та тари.

9. Виробничі потужності та/або складські приміщення _____ (найменування учасника) для зберігання товару повністю відповідають вимогам санітарного законодавства.

10. У разі укладання договору про закупівлю, гарантуємо проведення досліджень товару в акредитованих лабораторіях на першу вимогу Замовника.

Кожна партія товару супроводжується документами про якість. В разі незадовільних результатів випробувань хоча б за одним із показників проводять повторні випробування на подвійній кількості проб, взятих від тієї ж партії товару за рахунок Учасника. Результати повторних випробувань є остаточними і поширюються на всю партію.

Строк придатності товару на момент поставки становить не менше 80% від загального терміну зберігання.

Строк поставки товару. Учасник протягом 3-х календарних днів з дня отримання замовлення (листом, факсом, email) на поставку конкретної партії товару поставляє Замовнику конкретну партію Товару відповідно до наданого замовлення.

Доставку та розвантаження товару здійснює Учасник за свій рахунок (чи/або своїми силами). Учасник разом з продукцією надає Замовнику накладну на товар, сертифікат якості, та всю супровідну документацію на кожну партію товару згідно вимог діючого законодавства.

Місце поставки. вул. Маяковського, 138, м. Вінниця Україна

Ми погоджуємося виконати технічні вимоги визначені Замовником.

Дата, підпис, ПІБ учасника або уповноваженої особи, завірений печаткою (у разі використання)