

№ з/п	Конкретна назва предмета закупівлі	Характеристика товару	Одиниця виміру	Кількість
1	Цибуля ріпчаста	<p><b>Зовнішній вигляд:</b>            Відбірні цибулини, визрілі, цілі, свіжі, сухі, за формою і забарвленням властиві ботанічному сорту, з добре висушеними верхніми лусочками і висушену 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 смаків.            Колір характерний ботанічному сорту            Розмір цибулин за найбільшим поперечним діаметром, см, не менше 5,0)            Фасування в сітках 10-30 кг.            ДСТУ 3234-95         </p>	кг	1000 (Одна тисяча)
2	Капуста білокачанна середніх та пізніх сортів	<p><b>Зовнішній вигляд:</b>            Головки свіжі, цілі, щільні, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками            Сmak та запах властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку.</p> <p><b>Зачистка головки:</b> головки повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків            Довжина качана над головкою, см, не більше ніж 3,0.</p> <p><b>Щільність головки:</b> Для середньостиглої та пізньостиглої – щільні або менш щільні, але не розпущені. Головки не повинні бути з механічними пошкодженнями, пророслі, тріснуті, загнилі, запарені, підморожені (з ознаками внутрішнього пожовтіння та побуріння)</p>	кг	2000 (Дві тисячі)

		Не допускається надмірна зовнішня волога на коренеплодах, а саме вогни від дощу, роси або поливу. Фасування в сітках 10-30 кг. ДСТУ 7037:2009		
3	Морква	<p><b>Зовнішній вигляд:</b> Коренеплоди свіжі, цілі, незів'ялі, не тріснуті, калібрковані, 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, см, не більше ніж 6,0. Розмір коренеплоду за довжиною, см не менш ніж 10,0</p> <p>Не допускається вміст коренеплодів підгнилих, зів'ялих, з ознаками зморшкуватості, запарених, підморожених, тріснутих, з відкритою серцевиною.</p> <p>Наявність землі на коренеплодах відносно маси, %, не більш ніж 1,0. Вміст пестицидів, токсичних елементів, мікотоксинів, радіонуклідів, нітратів не повинен перевищувати допустимі рівні, що встановлені чинною нормативною документацією.</p> <p>Фасування в сітках 10-30 кг. ДСТУ 7035:2009</p>	кг	1000 (Одна тисяча)
4	Буряк столовий	<p><b>Зовнішній вигляд:</b> Коренеплоди свіжі, цілі, чисті, незів'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 з плечиками коренеплода. Допустимі коренеплоди з надламаними корінцями. Смак та запах властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та присмаку.</p> <p><b>Внутрішня будова:</b> М'якуш</p>	кг	1000 (Одна тисяча)

	<p>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, см, не менше 5,0. 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 допускається. 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. Конденсат на коренеплодах, спричинений різницею температур, не вважають за надмірну зовнішню вологість. Вміст залишкових кількостей пестицидів, токсичних елементів, мікотоксинів, нітратів, радіонуклідів не повинен перевищувати допустимі рівні, що встановлені чинною нормативною документацією. Для довготривалого зберігання.</p> <p>Фасування в сітках 10-30 кг. ДСТУ 7033:2009</p>	
--	---	--

Начальник продовольчої служби  
відділу тилового забезпечення  
капітан

Євгеній КАРАСЬОВ