

## **ОБГРУНТУВАННЯ**

технічних та якісних характеристик закупівлі **Овочі та фрукти в асортименті**, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі  
(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

**Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань, його категорія:**

- 1.1. Найменування: Головненська спеціальна школа «Центр освіти» Волинської обласної ради
- 1.2. Код за ЄДРПОУ: 21732279
- 1.3. Місцезнаходження: вул. Лесі Українки, 1, смт Головне, Ковельський р-н, Волинська обл., 44323
- 1.4. Категорія замовника: навчальний заклад

**Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником (у разі поділу на лоти такі відомості повинні зазначатися стосовно кожного лота) та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі й частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності):**  
М'ясо (ДК 021:2015 – 03220000-9 «Овочі та фрукти в асортименті »).

**Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: UA-2023-02-10-012690-a**

**Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:** 545 600 грн 00 коп з ПДВ. Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено аналізом споживання овочі та фрукти в асортименті за календарний рік (бюджетний період) 2023 року. Замовником здійснено розрахунок очікуваної вартості товарів / послуг методом порівняння ринкових цін відповідно до примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, яка затверджена наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України 18.02.2020 № 275.

При цьому розрахунок очікуваної вартості проводився згідно з аналізом цін постачальників продуктів харчування на дату формування очікуваної вартості предмета закупівлі. До ціни «Овочі та фрукти в асортименті» включена вартість завантаження продукції, доставки, розвантаження продукції та всі визначені законодавством податки та збори.

**Розмір бюджетного призначення:** 545 600 грн 00 коп з ПДВ згідно з кошторисом закладу освіти.

**Нормативно-правове регулювання.** Закупівля «Овочі та фрукти в асортименті» технічні та якісні характеристики предмета закупівлі регулюються та встановлюються Законом України «Про публічні закупівлі» від 25.12.2015 № 922-VIII (далі — Закон про закупівлі), діючими ДСТУ/ТУ, та іншими нормативно-правовими актами, що стосуються предмета закупівлі.

**Загальні положення.** Учасник повинен забезпечити поставку товара на об'єкти замовника, який знаходиться за адресою 44323, Волинська обл., Ковельський р-н, смт Головне, вул.. Лесі Українки, 1 який повинен відповідати діючим ДСТУ/ТУ та державним, міжнародним стандартам та вимогам державної політики України в галузі захисту довкілля.

Технічні характеристики предмету закупівлі повинні відповідати Санітарним правилам для підприємств продовольчої торгівлі, технічним умовам та стандартам, передбаченим законодавством України.

Учасник повинен дотримуватись умов температурного режиму для продуктів харчування, які цього потребують при їх зберіганні та перевезенні.

Товар повинен мати відповідне пакування, яке забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування.

Учасник повинен дотримуватись строків придатності продуктів харчування.

Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно-правовими актами України (ДСТУ, тощо), обов'язково відповідати Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року №771/97-ВР (зі змінами).

**1. Кількісні характеристики предмету закупівлі:**

№п/п	Найменування товару	Кількість, кг
1	Апельсини Цитрусові плоди мають бути свіжі, чисті, достатньої зрілості, не в'ялі, без механічних пошкоджень та без пошкоджень шкідниками, хворобами, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Забарвлення відповідне до кожного виду фрукта	1070
2	Баклажани Баклажани мають бути свіжими, вирощеними в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості. Плоди мають бути цілі, чисті, здорові, типової для ботанічного сорту форми і кольору, рівної поверхні, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками та хворобами, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Упаковуються в сітки. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов'язкова.	100
3	Банани Банани мають бути свіжі, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічних пошкоджень та пошкодження шкідниками. Сmak і запах без сторонніх домішок. ДСТУ 4033:2001 або ТУ виробника, відповідність іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування	1040
4	Буряк столовий Має бути салатного сорту, свіжим, вирощеним в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, чистим, здоровим, плотним, достатньої зрілості, з типовою для ботанічного сорту формою і кольором, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Не допускаються коренеплоди, що підморожені, із гниллю та сторонніми запахами.	1500
5	Виноград Вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Сmak, запах без сторонніх домішок.	400
6	Груші Плоди мають бути солодкі, на смак, не в'ялі, величина плодів – середня, з гладкою або ребристою поверхнею, свіжі, чисті, без хвороб та пошкоджень, зі звластивим для груш запахом.	300
7	Диня Вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Сmak, запах без сторонніх домішок.	300
8	Зелена цибуля, пізня Має бути свіжою, зрілою, здорововою, чистою, цілою, вирощеною в природніх умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, сухою. Не допускається цибуля підморожена, що загнила, із стороннім запахом. Форма і колір повинні відповідати ботанічному сорту	50
9	Зелена цибуля, рання Має бути свіжою, зрілою, здорововою, чистою, цілою, вирощеною в природніх умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, сухою. Не допускається цибуля підморожена, що загнила, із стороннім запахом. Форма і колір повинні відповідати ботанічному сорту	50
10	Кабачки Кабачки мають бути свіжими, вирощеними в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості. Плоди мають бути цілі, чисті, здорові, типової для ботанічного сорту форми і кольору, рівної поверхні, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками та хворобами, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Упаковуються в сітки. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов'язкова.	100
11	Кавун повинні бути середнього розміру, повинні бути свіжими, чистими, без	300

	механічних ушкоджень, не ушкоджені шкідниками та хворобами, не можуть бути гнилими, зів'ялими, На розрізі недопустима цвіль та ушкодження. Недопустима перезрілість та недозрілість, масою в більшості сортів 4-10 кг.	
12	Капуста качання Капуста білоголова свіжа, вирощена в природніх умовах, без перевищеної вмісту хімічних речовин. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі з щільною або менш щільною структурою типовою для ботанічного сорту, без стороннього запаху і присмаку, не ушкоджені сільськогосподарськими шкідниками. Упаковка – сітка. Не допускається капуста підморожена, що загнила, із стороннім запахом. ДСТУ 7037:2009, відповідність іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування	3170
13	Лимони Цитрусові плоди мають бути свіжі, чисті, достатньої зрілості, не в'ялі, без механічних пошкоджень та без пошкоджень шкідниками, хворобами, без перевищеної вмісту хімічних речовин. Забарвлення відповідне до кожного виду фрукта	100
14	Мандарини Цитрусові плоди мають бути свіжі, чисті, достатньої зрілості, не в'ялі, без механічних пошкоджень та без пошкоджень шкідниками, хворобами, без перевищеної вмісту хімічних речовин. Забарвлення відповідне до кожного виду фрукта	500
15	Морква столова Має бути свіжою, столовою, вирощеною в природних умовах, без перевищеної вмісту хімічних речовин, свіжа, чиста, здорована, плотна достатньої зрілості, типова для ботанічного сорту формою і кольором, без ознак гнилі, без сторонніх запахів, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Не допускаються коренеплоди, що підморожені, із гниллю та сторонніми запахами.	1600
16	Огірки свіжі, пізні Огірки свіжі. Технічні умови. ДСТУ 3247-95. Врожай 2021-2022 року. Огірки свіжі - сорт вищий. Плоди цілі, свіжі, здорові, чисті, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою або без неї, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення. Правильної форми і практично прямі	250
17	Огірки свіжі, ранні Огірки свіжі. Технічні умови. ДСТУ 3247-95. Врожай 2021-2022 року. Огірки свіжі - сорт вищий. Плоди цілі, свіжі, здорові, чисті, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою або без неї, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення. Правильної форми і практично прямі	300
18	Перець овочевий Перець солодкий свіжий, вирощений в природних умовах, без перевищеної вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, свіжий, цілий, чистий, здоровий. Плоди широкі, гладкі, зі слабкою ребристістю і гострою верхівкою, м'ясисті від світло-зеленого до червоного кольору, конусоподібні, призмовидної форми, смак і запах характерний солодкому перцю, без ознак гнилі, механічного пошкодження, сонячних опіків та пошкодження шкідниками. пошкодження шкідниками. Вага плодів від 50,0 гр до 100,0 гр. Упаковуються в сітки або полімерні ящики. Тара повинна бути міцною, сухою, чистою, без сторонніх запахів. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов'язкова.	300
19	Полуниця Має бути свіжа, без гнилі, достатньо зріла, без пошкоджень шкідниками та хворобами. Упаковується до 5 кг в корзини. Відповідні вимогам діючого санітарного законодавства. Строк придатності на момент постачання товару не менше 90% загального терміну зберігання.	200
20	Помідор свіжий, пізній Томати свіжі ДСТУ 3246-95. Врожай 2022-2023 року. Томати першого гатунку. Плоди свіжі, цілі, чисті, здорові, щільні, типової для ботанічного сорту форми, з плодоніжкою або без плодоніжки, не пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками, неперезрілі, без зайвої вологості. Допускаються плоди з незначними поверхневими дефектами, що не впливають на загальний зовнішній вигляд, якість, збереження і товарний	500

	вигляд продукції.	
21	Помідор свіжий, ранній Томати свіжі ДСТУ 3246-95. Врожай 2022-2023 року. Томати першого гатунку. Плоди свіжі, цілі, чисті, здорові, щільні, типової для ботанічного сорту форми, з плодоніжкою або без плодоніжки, не пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками, неперезрілі, без зайвої вологості. Допускаються плоди з незначними поверхневими дефектами, що не впливають на загальний зовнішній вигляд, якість, збереження і товарний вигляд продукції.	200
22	Редиска Коренеплід червоний з білим кінчиком, округлої форми. М'якоть біла, соковита. Плоди свіжі, зрілі, цілі, чисті, не забруднені, без механічних пошкоджень, не морожені, правильної типової форми, доброякісними (не допускається продукція з ознаками гнилтя і псування), чистими, свіжими на вигляд, практично без комах-шкідників, без стороннього запаху і присмаку. Okрім того, плоди повинні бути твердими, без порожнин, без тріщин	100
23	Салат листовий Вирощені в природних умовах, без перевищованого вмісту хімічних речовин. Достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Сmak, запах без сторонніх домішок.	100
24	Сливи Зовнішній вигляд: плоди цілі, чисті, здорові, типової для даного сорту форми і забарвлення, не зів'ялі, з плодоніжкою або без неї, без перевищованого вмісту хімічних речовин, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Зрілість: плоди зрілі, однорідні по стигlosti. Сmak і запах: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Розмір плодів : середній.	400
25	Цибуля Має бути свіжою, зрілою, здорововою, чистою, цілою, вирощеною в природних умовах, без перевищованого вмісту хімічних речовин, сухою, не порослою з сухими зовнішніми цибульними лушпиннями. Не допускається цибуля підморожена, що загнила, із стороннім запахом. Форма і колір повинні відповісти ботанічному сорту.	1600
26	Часник Часник має бути свіжим, зрілим, здоровим, чистим, цілим, вирощеним в природних умовах, без перевищованого вмісту хімічних речовин, сухий, не порослий, з сухими зовнішніми часничними лушпиннями. Не допускається часник підморожений, що загнив, із стороннім запахом. Форма і колір повинні відповісти ботанічному сорту. Упаковка – сітка. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова.	20
27	Яблука Яблука мають бути солодкі, кислі, кисло-солодкі на смак, не в'ялі, величина плодів – середня, з гладкою або ребристою поверхнею, свіжі, чисті, без хвороб та пошкоджень, зі властивим для яблук запахом.	1000

**ЗАТВЕРДЖЕНО**  
 протоколом уповноваженої особи  
 від 10.02.2023 року № 02

Віра ГОРПИНКО