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

1.1. Замовник комунальний заклад загальної середньої освіти «Боголюбський ліцей № 30 Луцької міської ради»

1.2. Ідентифікаційний код за ЄДРПОУ 21754246.

1.3. Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником код **ДК 021:2015 - 03220000-9 - Овочі, фрукти та горіхи (**буряк, морква, капуста, цибуля ріпчаста, часник, цибуля зелена свіжа, редиска, кабачок свіжий, банани, апельсини, яблука**)**.

1.4. Кількість товару:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування товару** | **Один. вимір.** | **Кількість** |
| 1 | Буряк | кг | 200 |
| 2 | Морква | кг | 900 |
| 3 | Капуста  | кг | 800 |
| 4 | Цибуля ріпчаста | кг | 400 |
| 5 | Часник  | кг | 10 |
| 6 | Банани | кг | 600 |
| 7 | Апельсини | кг | 300 |
| 8 | Яблука | кг | 600 |
| 9 | Цибуля зелена свіжа  | кг | 5 |
| 10 | Редиска | кг | 50 |
| 11 | Кабачок свіжий | кг | 20 |

1.5. Очікувана вартість предмета закупівлі складає **188 450, 00 грн з ПДВ** і визначена відповідно до примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі (затверджена наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 року № 275) виходячи з моніторингу цін на ринку (інформація з офіційного сайту Мінфіну та статистики). Щодо розміру бюджетного призначення: відповідно до статті 4 Закону планування закупівель здійснюється на підставі наявної потреби у закупівлі товарів, робіт і послуг. Заплановані закупівлі включаються до річного плану закупівель. Закупівля здійснюється відповідно до річного плану, із метою вітамінізації дітей закладів дошкільної освіти. Згідно із кошторисом на 2025 рік в якому зокрема передбачаються видатки на даний вид товару.

Технічні вимоги до предмета закупівлі

Маркування, пакування та транспортування товару здійснюється відповідно до національних стандартів України. Транспортний засіб, яким буде здійснюватися поставка товару повинен бути придатним для перевезення продуктів харчування, що є предметом закупівлі. Для підтвердження якості товару при постачанні кожна партія повинна супроводжуватись документом про якість, копії протоколів контрольних випробувань харчової продукції, виданих акредитованою лабораторією, щодо оцінки відповідності товару вимогам нормативних документів за основними показниками: фізико-хімічними, токсилогічними та органолептичними показниками, щодо вміст нітратів, пестицидів, тощо – документи повинні буди дійсними на дату оголошення торгів. Замовником.
Учасник повинен мати потужності, що пройшли державну реєстрацію відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» No771/97-ВР від 23.12.1997р. Учасник повинен розробляти, вводити в дію та застосовувати постійно діючі процедури, що заснованіна принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР)».

1.6. Місце поставки товару: Волинська обл, Луцький р-н, с. Боголюби, вул. 40 років Перемоги, 40

**ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ**

**ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

**Овочі, фрукти та горіхи за кодом (**(Буряк, морква, капуста, цибуля ріпчаста, часник, банани, апельсини, яблука, цибуля зелена свіжа, кабачок свіжий, редиска)**)**

**ДК 021:2015 - 03220000-9**

|  |
| --- |
| **ОВОЧІ** |
| **БУРЯК** |
| Зовнішній вигляд | 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 |
| Оцінка якості | Згідно з ДСТУ 7033:2009 |
| Смак та запах  | Властивий даному ботанічному сорту, без стороннього присмаку та запаху |
| За класами якості | Перший клас: очищений від землі сухим способом, фасована у споживчу тару |
| Внутрішня будова | М’якуш соковитий, темно-червоний різних відтінків залежно від особливостей ботанічного сорту. Допустимі коренеплоди з вузькими рожевими кільцями не більше ніж 10 % відносно маси |
| Пакування | Сітка полімерна  |
| **МОРКВА**  |
| Зовнішній вигляд | Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, не зів'ялі, не тріснуті, не пошкоджені шкідниками, без зайвої зовнішньої вологості, типових для даного сорту форми і забарвлення |
| Оцінка якості  | Згідно з ДСТУ 7035:2009  |
| Смак та запах  | Властивий даному ботанічному сорту, без стороннього присмаку та запаху |
| За класами якості | Перший клас: очищений від землі сухим способом, фасована у споживчу тару |
| Пакування | Сітка полімерна |
| **ЦИБУЛЯ ріпчаста** |
| Зовнішній вигляд | 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. Допускається до 5 % цибулин з тріщинами сухих лусок, не пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками і хворобами; без механічних пошкоджень |
| Оцінка якості | Згідно з ДСТУ 3234-95 |
| Смак та запах  | Властивий даному ботанічному сорту, без стороннього присмаку та запаху |
| За класами якості | Перший клас: очищений від землі сухим способом, фасована у споживчу тару |
| Пакування | Сітка полімерна |
| **КАПУСТА**  |
| Зовнішній вигляд | Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками |
| Оцінка якості | Згідно з ДСТУ 7037:2009 |
| Зачистка головки | Головки повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків |
| Смак та запах  | Властивий даному ботанічному сорту, без стороннього присмаку та запаху |
| Пакування | Сітка полімерна  |
| **ЧАСНИК** |
| Зовнішній вигляд | Часничини повинні бути достиглі здорові, сухі, чисті, цілі однорідні за формою та забарвленням, з добре підсушеними верхніми лусочками, висушеною шийкою. Діаметр частини не менше 2,5 см. |
| Оцінка якості | Згідно з діючими ДСТУ 3233-95 |
| Смак та запах  | Властивий даному ботанічному сорту, без стороннього присмаку та запаху |
| Пакування | Сітка полімерна  |
|  |
| **ЦИБУЛЯ ЗЕЛЕНА СВІЖА** | Цибуля зелена свіжа, ДСТУ 6011. Цибуля зелена свіжа - повинна мати свіже листя зеленого кольору довжиною 20 – 25 см, маса цибулини, характерна для даного виду складає не менше 35-40 грамів. При доставці не допускаються в’ялі, пожовклі і загнилі пера ,цибулина має бути зачищена, без налиплої землі |
| **РЕДИСКА** | Коренеплоди циліндричної форми, рівненькі, яскраво-рожеві, з білим кінчиком, довжиною 6-8 см, масою 20-25 г. М'якуш соковитий, солодкуватий, ніжний, із чудовим пікантним присмаком. |
| **КАБАЧОКИ СВІЖІ** | Зовнішній вигляд та консистенція: плоди молоді, свіжі, чисті, здорові, цілі, з ніжно негрубою шкіркою. М’якоть соковита, щільна, без пустот, з молодим недорозвиненим насінням (насіння з м’якою соковитою оболонкою). Без механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір та форма: в залежності від ботанічного сорту Запах: природний, властивий даному ботанічному сорту, без стороннього затхлого чи гнилісного запаху, без присмаку. Повинні відповідати ДСТУ 318-91 Кабачки свіжі. Технічні умови |

|  |
| --- |
| **ФРУКТИ** |
| **Найменування** | **Технічні характеристики** |
| ЯБЛУКА | Якість товару повинна відповідати ДСТУ 8133:2015. Плоди типові за формою і забарвленням для даного помологічному сорту, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з плодоніжкою або без неї, але без пошкодження шкірки плоду. Розмір за найбільшим поперечним діаметром не менш 50 мм. Плоди однорідні за ступенем зрілості, але не зелені і не перезрілі. Не допускається підшкірна плямистість, вꞌянення, побуріння мꞌякоті, механічні пошкодження. Без стороннього запаху та смаку  |
| БАНАНИ | Якість товару повинна відповідати ДСТУ 4033:2001. Плоди свіжі, здорові, чисті, не вꞌялі, без механічних пошкоджень, не пошкоджені хворобами і шкідниками, достатньої зрілості. Запах специфічний спілим бананам, смак солодкий, без зайвого присмаку та аромату. Плоди з зеленувато-жовтим, жовтим забарвленням шкірки, але не перезрілі, щільні, округлі, мꞌякоть кремова. Не допускаються поломані плоди, з надривом шкіри у плодоніжки, глибокими порізами, сильними нажимами, тріщинами шкіри, плоди зелені, підморожені та з ознаками захворювань: цвілі, гнилі. |
| АПЕЛЬСИНИ | Якість апельсинів повинна відповідати вимогам ДСТУ ЕЭК ООН FFV-14-2007. Апельсини мають бути свіжі, стиглі, чисті, маса не менше 200 гр., без механічних пошкоджень, без пошкоджень шкідниками та хворобами, з рівно зрізаною біля основи плода плодоніжкою. Допускаються плоди з відпавшою, але не вирваною плодоніжкою. Запах та смак – властиві свіжим апельсинам, без стороннього запаху та присмаку. Забарвлення-світло-помаранчеве, помаранчеве, помаранчево-червоне. Не допускаються-плоди зелені, підморожені та гнилі. Протокол досліджень на вміст нітратів та інших шкідливих речовин |