

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

1. Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб – підприємців та громадських формувань: Дубівський ліцей Дубівської сільської ради Ковельського району Волинської області; вул. Пришкільна, 10, с. Дубове, Ковельський район, Волинська область, 45031; код за ЄДРПОУ – 20141369.

2. 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 і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): ДК 021:2015 03220000-9, Овочі, фрукти та горіхи (яблука, апельсини, банани, морква, цибуля, цибуля зелена, капуста білокачанна, капуста червонокочанна, буряк столовий, часник, кріп, петрушка, ядра горіхів вольських, салат зелений, помідори свіжі, огірки свіжі, перець солодкий свіжий, редька без бадилля)

3. Ідентифікатор процедури закупівлі: UA-2024-01-02-005293-a.

4. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі: технічні та якісні характеристики визначені Дубівським ліцеєм Дубівської сільської ради Ковельського району Волинської області та технічним завданням, що затверджено Дубівським ліцеєм Дубівської сільської ради Ковельського району Волинської області та оприлюднено Замовником у тендерній документації згідно з вимогами статей 22 і 23 Закону України «Про публічні закупівлі».

Інформація про технічні, якісні та інші характеристики предмета закупівлі

Якщо в тексті оголошення є посилання на конкретну торгівельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника слід вважати, що таке посилання містить вираз «.../або еквівалент» та приймаються у пропозиціях учасника.

Під час поставки товару, мають застосовуватись всі необхідні засоби із захисту довкілля.

Послуги, які обов'язково надає Учасник та включає в ціну товару: транспортування, завантажування, розвантажування, занос в приміщення.

Поставка товару здійснюється окремими партіями спеціалізованим транспортом, згідно графіку не рідше 2 разів на тиждень на підставі заявок Замовника.

Місце поставки товару:

Перелік закладів освіти

№ п/п	Місце поставки товару	
	С. Дубове	
1.	Дубівський ліцей Дубівської сільської ради Ковельського району Волинської області	45031, Волинська область, Ковельський район, с. Дубове, вул. Пришкільна, 10

2	Бахівська гімназія – філія Дубівського ліцею Дубівської сільської ради Ковельського району Волинської області	45005, Волинська область, Ковельський район, с. Бахів, вул. Незалежності, 1А

Строк поставки товару: до 31 грудня 2024 року.

Загальна кількість товару: 18 771,2 кг.

Упаковка товару повинна бути чистою, сухою, без стороннього запаху й порушення цілісності, з необхідними реквізитами виробника, відповідати діючому санітарно-епідеміологічному законодавству.

Постачальник несе ризик за пошкодження або знищення Товару до моменту поставки його Замовнику.

Кожна партія товару повинна мати пакування, а також мати маркування на кожній пакувальній одиниці товару.

№	Назва товару	Характеристика товару	Кількість, кг
1	Яблука	Яблука свіжі (ранніх, середніх та пізніх термінів достигання) Зовнішній вигляд: яблука свіжі (зимові, літні, осінні) вага плоду не менше, ніж 100 г, плоди однакові за формою. Не в'ялі, чисті, без пошкоджень шкідниками, хворобами і т.д., без фізичних пошкоджень, не тріснуті, не підгнилі, без механічних пошкоджень та плям, половинки та частини від цілого плоду не допускаються. Смак: Без стороннього присмаку, кисло-солодкі та/або солодкі, не кислі. Запах: Без стороннього запаху, яблучний, притаманний ботанічному сорту. Без перевищення вмісту хімічних речовин. Оцінка якості: Згідно з ДСТУ 8323:2015 (ДСТУ 8133:2015)*.Пакування: Ящик картонний або ящик дерев'яний від 5 кг до 10 кг., або по домовленості з замовником. Сфера застосування - харчова, для приготування страв (їжі).	2850
2	Апельсини	Апельсини мають бути свіжими, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, але без ознак перезрілості та без ознак гнилі, без механічних пошкоджень та пошкоджень шкідниками. Сорт солодкий. Смак і запах без сторонніх домішок, м'якоть плодів солодка, соковита. Колір від насичено жовтого до насичено оранжевого. Діаметр не менше 8 см, масою не менше 200гр. Без ГМО. Вміст нітратів мг/кг, не більше норм визначених ДСТУ. Оцінка якості: якість повинна відповідати вимогам діючим в Україні (ДСТУ, ГОСТУ, ГОСТів, ТУ, СОУ). Пакування: картонні ящики. Сфера застосування - харчова, для приготування страв (їжі).	760

3	Банани	Банани мають бути свіжими, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, але без ознак перезрілості (чорні цятки) та без ознак гnilі, без механічних пошкоджень та пошкоджень шкідниками. Смак і запах без сторонніх домішок. Колір плодів жовтий, допускається невелика ділянка зеленого лише біля плодоніжки. Без ГМО. Оцінка якості: якість повинна відповідати вимогам діючим в Україні (ДСТУ, ГОСТУ, ГОСТів, ТУ, СОУ). Пакування: картонні ящики, або по домовленості з замовником. Сфера застосування - харчова, для приготування страв (їжі).	2280
4	Морква	Морква столова свіжа повинна бути врожаю 2022 та 2023 року. Має бути свіжою, не кормових сортів. Морква має бути вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гnilі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Коренеплоди мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими. Смак та запах – без сторонніх домішок. Без ГМО. Вимоги до якості згідно стандартам: Згідно з ДСТУ 7035:2009*. Пакування: Сітка полімерна (8-10 кг), або по домовленості з замовником. Сфера застосування - харчова, для приготування страв (їжі).	1900
5	Цибуля	Цибуля ріпчаста повинна бути врожаю 2022 та 2023 року. Розмір цибулин за поперечним діаметром для овальних форм повинні бути не менше 7 см. Має бути свіжою, не кормових сортів. Цибуля має бути вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гnilі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Цибулини мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими. Смак та запах – без сторонніх домішок. Без ГМО. Вимоги до якості згідно стандартам: Згідно з ДСТУ 3234-95*. Пакування: Сітка полімерна (5-10 кг), або по домовленості з замовником. Сфера застосування - харчова, для приготування страв (їжі).	646
6	Цибуля зелена	<p>Цибуля зелена раннього врожаю 2024 року.</p> <p>Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України.</p> <p>Цибуля зелена свіжа, листки з цибулиною має типові для сорту форму, достатньої зрілості, смак та колір без стороннього запаху і присмаку. Листки свіжі, молоді, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані. Довжина основної маси листків від шийки цибулини не менше ніж 25 см.</p> <p>Без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ознак гnilі, без стороннього запаху і смаку, без механічного пошкодження та пошкодження шкідниками.</p> <p>Зелень може бути парниковою або вирощеною у відкритому ґрунті.</p> <p>Пакування – ящики, полімерні пакети з маркуванням.</p> <p>Повинне бути маркування щодо відсутності ГМО. Тара та маркування на ній, в якій постачається продукт, повинна відповідати діючим вимогам.</p>	19

		Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 80% від терміну зберігання.	
7	Капуста білокачанна	Капуста свіжа білокачанна повинна бути врожаєм 2022 - 2023 років, має бути однакової зрілості, цілком сформованою, свіжою, чистою, сухою без механічних ушкоджень, не уражена шкідниками і хворобами, без цвілі, загнивання, запарювання, сторонніх присмаків і запахів. Капуста білоголова має бути вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, згідно з ДСТУ 7037:2009*. Пакування: Сітка полімерна (15-20 кг), або по домовленості з замовником. Сфера застосування - харчова, для приготування страв (їжі).	1596
8	Капуста червонокачанна	Першого ґатунку, з щільною головкою, свіжа, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. Без ГМО.	152
9	Буряк столовий	Буряк столовий свіжий повинен бути врожаєм 2023 - 2024 років. Коренеплоди буряку столового повинні бути середнього розміру, свіжі, цілі, чисті, не зів'ялі, не тріснуті, без пошкоджень, не уражені хворобами, без зайвої зовнішньої вологи, без ознак гниття або хвороби, очищений від землі, з довжиною залишених черешків не більше ніж 2,0 см або обрізаних врівень з плечиками коренеплоду, повністю сформований, без механічних ушкоджень та не пошкоджений шкідниками. М'якуш соковитий, темно – червоного відтінку. Допустимі коренеплоди з надламаними корінцями. Буряк столовий має бути вирощений в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Вимоги до якості згідно стандартам: Згідно з ДСТУ 7033:2009*. Пакування: Сітка полімерна (15-20 кг), або по домовленості з замовником. Сфера застосування - харчова, для приготування страв (їжі).	1140
10	Часник	Часник повинен складатися з 3-8 зубків, покритих загальною сухою оболонкою біло-рожевого, або світло фіолетового кольорів. Без пустот, без гнилі, не пошкоджені, без налипання землі. Смак та запах – без сторонніх домішок. Без ГМО. Вимоги до якості згідно стандартам: Згідно з ДСТУ*. Пакування: сітка, або по домовленості з замовником. Сфера застосування - харчова, для приготування страв (їжі).	57

11	Кріп	Розетка свіжих, молодих, зелених, чистих, соковитих, зрізані листки з черешками, не пожовклі, не прим'ята, насичено-зеленого кольору, без землі. Довжина основної маси листків, не менше ніж 10,0 см., без стороннього запаху і присмаку, непошкоджена шкідниками і хворобами, упакована у харчову плівку, або по домовленості з замовником. Вимоги до якості згідно стандартам: Згідно з ДСТУ*. Сфера застосування - харчова, для приготування страв (їжі).	38
12	Петрушка	Розетка свіжих, молодих, зелених, чистих, соковитих, зрізані листки з черешками, не пожовклі, не прим'ята, насичено-зеленого кольору, без землі. Довжина основної маси листків, не менше ніж 10,0 см., без стороннього запаху і присмаку, непошкоджена шкідниками і хворобами, упакована у харчову плівку, або по домовленості з замовником. Вимоги до якості згідно стандартам: Згідно з ДСТУ*. Сфера застосування - харчова, для приготування страв (їжі).	38
13	Ядра горіхів волоських	Ядра горіхів повинні бути цілими, звільненими від зовнішньої оболонки, стиглими, чистими, з рівномірним забарвленням. Ядра вкриті шкіркою різних відтінків від світло-коричневого до коричневого кольору, на зламі - від білого до кремового, без гіркоти, сторонніх запахів та присмаків.	15,2
14	Салат зелений	Вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, свіже, чисте, здорове листя, не в'яле, без пожовтіння. Оцінка якості: якість повинна відповідати вимогам діючим в Україні (ДСТУ, ГОСТУ, ГОСТів., ТУ, СОУ). Пакування: по домовленості з замовником. Сфера застосування - харчова, для приготування страв (їжі).	722
15	Помідори свіжі	Зовнішній вигляд: 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. Першого гатунку. Без ГМО. Вимоги до якості: згідно з ДСТУ 3246-95*. Пакування: по домовленості з замовником. Сфера застосування - харчова, для приготування страв (їжі).	1900
16	Огірки свіжі	Зовнішній вигляд: 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 (допускається висота внутрішньої дуги не більше 10мм. на 10 см. довжини огірка). Сорт вищий. Без ГМО. Вимоги до якості: згідно з ДСТУ 3247-95*. Пакування: по домовленості з замовником. Сфера застосування - харчова, для приготування страв (їжі).	2774

17	Перець солодкий свіжий	Вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, плоди дозрілі, здорові, чисті, цілі, форма і колір відповідає ботанічному сорту, без стороннього запаху і смаку. Вимоги до якості: згідно з ДСТУ 3247-95*. Пакування: по домовленості з замовником. Сфера застосування - харчова, для приготування страв (їжі).	912
18	Редька без бадилля	Коренеплоди повинні бути свіжими, цілими без захворювань, не мокрими, незабрудненими, не тріснутими без ушкоджень с/господарськими шкідниками, без бадилля. Оцінка якості: якість повинна відповідати вимогам діючим в Україні (ДСТУ, ГОСТУ, ГОСТів., ТУ, СОУ). Пакування: по домовленості з замовником. Сфера застосування - харчова, для приготування страв (їжі).	912

Всі продукти харчування мають відповідати вимогам ДСТУ та діючому законодавству.

Продукти харчування повинні мати маркування у відповідності до вимог чинного законодавства України. Кожна партія товару повинна супроводжуватись документом, що підтверджує його якість та безпеку, передбачені чинним законодавством України. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».

Учасник повинен надати лист в довільній формі з зазначенням інформації щодо найменування виробника товару та країни його походження.

Для підтвердження якості товару Учасник повинен надати завірені належним чином копії документів, які засвідчують безпечність та якість харчових продуктів: копію Декларації виробника та/або посвідчення про якість, та /або іншого документу, які підтверджують, що якість товару відповідає встановленим/заресстрованим діючим нормативним актам діючого законодавства (державним стандартам (технічним умовам).

*Товар має постачатися **дрібними** партіями у кількості та асортименті згідно із заявками Замовника.*

Переможець зобов'язується неухильно виконувати заявки на постачання товарів та гарантує недопущення поставок товарів недоброякісних або сумнівної якості із закінченим терміном придатності або на межі його закінчення.

У разі настання негативних наслідків після вживання товару, нести відповідальність відповідно до вимог чинного законодавства України.

Переможець виконує умови транспортування (температура, вологість), що повинні відповідати вимогам нормативно-технічної документації на кожний вид товару, а також правилам перевезень продуктів, що швидко псуються, різним видом транспорту. Водій такого транспортного засобу, а також особи, що супроводжують продукти у дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та бути забезпечені санітарним одягом (халатом, рукавицями).

При поставці товару Учасник - переможець повинен надати Замовнику: рахунок, видаткову накладну/товарно-транспортну накладну та документ, що підтверджує його безпеку та якість.

5. Обґрунтування розміру бюджетного призначення: розмір бюджетного призначення, визначений відповідно до розрахунку до проекту кошторису та включено в річний план закупівель на 2024 рік.

6. Очікувана вартість предмета закупівлі становить: 1`107`130 грн., враховуючи ПДВ.

7. Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: При визначенні очікуваної вартості закупівлі враховувалась інформація про середньостатистичні ціни на ринках Ковельського району станом на 01.01.2024 р. з врахуванням основних положень примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України 18.02.2020 № 275.