

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): 03220000-9 Овочі, фрукти та горіхи (Морква свіжа; капуста білокачанна; буряк; цибуля; часник свіжий; петрушка зелена свіжа; кріп зелений свіжий; салат зелений; помідори свіжі; капуста молода; огірки свіжі; перець солодкий свіжий; апельсини; банани; яблука; цибуля зелена; редька (без бадилля)), код національного класифікатора України ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» – 03220000-9 Овочі, фрукти та горіхи.

3. Ідентифікатор процедури закупівлі: UA-2023-03-23-010609-а.

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».

№ п/п	Найменування товару	Опис та характеристики Товару	Од. вим.	Кількість
1	Морква свіжа	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 гнилі, 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).	кг	648
2	Капуста білокачанна	Капуста свіжа білокачанна повинна бути врожаю 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	кг	432

		домовленості з замовником. Сфера застосування - харчова, для приготування страв (їжі).		
3	Буряк	Буряк столовий свіжий повинен бути врожаю 2022 - 2023 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).	кг	432
4	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 гнилі, 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).	кг	220
5	Часник свіжий	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).	кг	8,2
6	Петрушка зелена свіжа	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).	кг	58,32

7	Кріп зелений свіжий	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).	кг	10,8
8	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).	кг	64,8
9	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).	кг	99
10	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).	кг	156,5
11	Капуста молода	Капуста свіжа повинна бути врожаю 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 має бути вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, згідно з ДСТУ*. Пакування: Сітка полімерна (15-20 кг), або по домовленості з замовником. Сфера застосування - харчова, для приготування страв (їжі).	кг	108
12	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).	кг	12,96

13	Яблука	Яблука свіжі (ранніх, середніх та пізніх термінів досягання) 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).	кг	713
14	Банани	Банани мають бути свіжими, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, але без ознак перезрілості (чорні цятки) та без ознак гнилі, 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).	кг	324
15	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).	кг	108
16	Цибуля зелена	Пагони свіжі, молоді, зелені, чисті, соковиті, з очищеними цибулинками, не поживклі, не прим'ята, насичено-зеленого кольору, без землі. Довжина основної маси пагонів, не менше ніж 10,0 см, діаметр цибулинок не більше 1 см., без стороннього запаху і присмаку, непошкоджена шкідниками і хворобами, упакована у харчову плівку.Оцінка якості: якість повинна відповідати вимогам діючим в Україні (ДСТУ, ГОСТУ, ГОСТів., ТУ, СОУ). Сфера застосування - харчова, для приготування страв (їжі).	кг	8,64
17	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	кг	12,96

		домовленості з замовником. Сфера застосування - харчова, для приготування страв (їжі).		
--	--	--	--	--

5. Обґрунтування розміру бюджетного призначення: розмір бюджетного призначення, визначений відповідно до розрахунку до проекту кошторису та включено в річний план закупівель на 2023 рік.

6.Очікувана вартість предмета закупівлі становить: 144 000,00грн., враховуючи ПДВ.

7. Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: При визначенні очікуваної вартості закупівлі враховувалась інформація про середньостатистичні ціни на ринках Ковельського району станом на 01.03.2023 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.