КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД “ЛІЦЕЙ “СОКІЛ” КРОПИВНИЦЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ”

**ОБҐРУНТУВАННЯ**

технічних та якісних характеристик**,** розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі: **Овочі, фрукти та горіхи** код за ДК 021:2015 - **03220000-9** *(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:*** Комунальний заклад "Ліцей "Сокіл" Кропивницької міської ради"***.*** Україна, 25005, Кіровоградська область, м. Кропивницький, вул. Короленка, буд.46

**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):** Буряк - 3000 кг, Морква - 4200 кг, Цибуля(ріпчаста) - 4000 кг, Перець овочевий - 500 кг, Помідори(тепличні) - 300 кг, Огірки(тепличні) - 300 кг, Кабачки(гарбузи) - 300 кг, Капуста качанна (білокачанна) - 5000 кг, Капустяні овочі (капуста пекінська) - 300 кг, Цибуля(зелена теплична) - 50 кг, Банани - 3600 кг, Лимони - 100 кг, Апельсини - 1000 кг, Мандарини - 1000 кг, Яблука - 5000 кг.

**Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:** UA-2024-01-02-006091-a

**Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:** **558 400 грн** з ПДВ. Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено статистичним аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі на підставі затвердженої центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері публічних закупівель, примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: згідно з пунктом 1 розділу ІІІ наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із змінами.

**Розмір бюджетного призначення: 431 946,10** грн згідно з кошторисом.

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.** Термін постачання до 31.12.2024р.

Якісні та технічні характеристики заявленої кількості. Враховуючи зазначене, замовник прийняв рішення стосовно застосування таких технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування** | **Од.**  **виміру** | **Кількість** | **Опис (вимоги замовника)** |
| 1. | Буряк столовий свіжий | кг | 3000 | Буряк столовий свіжий. Повинен бути салатного сорту, свіжим, вінегретним, 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. Товар не повинен містити генетично модифікованих організмів (ГМО). Пакування – сітка або гофро-ящик. Буряк повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", *ДСТУ 7033:*2009 «Буряк столовий свіжий. Технічні умови». |
| 2. | Морква | кг | 4200 | Морква столова свіжа. Повинна бути вирощеною в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, свіжа, чиста, здорова, плотна, достатньої зрілості, типова для ботанічного сорту за формою і кольором, без ознак гнилі, без сторонніх запахів, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Не допускаються коренеплоди, що підморожені, і згниллю та сторонніми запахами. Пакування *–* сітка або гофроящик. Морква повинна відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", *ДСТУ* 7035:2009«*Морква свіжа. Технічні умови».* |
| 3. | Цибуля ріпчаста | кг | 4000 | Цибуля ріпчаста свіжа. Повинна бути свіжою, цілою, чистою, здоровою, однорідною за формою та забарвленням, достатньої зрілості, без пошкоджень хворобами та сільськогосподарськими шкідниками, без зайвої зовнішньої вологи, свіжі, цілі, чисті, сухі, не пророслі, не тріснуті, без пошкоджень, без ознак гнилі, без механічних пошкоджень, з сухими верхніми лусками і висушеною шийкою від 2 до 5 см. Допускається до 5% цибулин з тріщинами сухої луски, що відкривають соковиту луску на ширину не більше 2 мм. Зовнішній вигляд: форма і окрас типовий даному ботанічному і товарному сорту. Форма та окрас характерний ботанічному сорту, верхні луски добре висушені, довжина висушеної шейки від 2 до 5 см. Розмір по найбільшому поперечному діаметру цибулі овальної форми - не менше 5 см, решта – 6 см. Запах та смак притаманні ботанічному сорту, без сторонніх запахів та смаку. Пакування – сітка або гофро-ящик. Цибуля ріпчаста повинна відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", ДСТУ 3234-95 «Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови». |
| 4. | Перець овочевий | кг | 500 | Перець овочевий (солодкий) тепличний свіжий. Повинен бути цілий, свіжий, здоровий, чистий, не зів’ялий, без механічних пошкоджень, не уражений хворобами, з плодоніжкою або без неї, типової для конкретного ботанічного сорту форми та забарвлення. Пакування – сітка або гофро-ящик. Перець овочевий (солодкий) тепличний повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", ДСТУ 2659-94 «Перець солодкий свіжий Технічні умови». |
| 5. | Помідори тепличні | кг | 300 | Помідори тепличні свіжі. Повинні бути свіжими, цілими, чистими, здоровими, неперезрілими, плотними, з плодоніжкою або без неї, без механічних пошкоджень та сонячних опіків, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення. Внутрішня будова: м’якуш соковитий, щільний, з дрібним недорозвиненим насінням, без пустот всередині овоча. Смак і запах: властиві конкретному ботанічному сорту, без стороннього запаху і смаку. Наявність землі, прилиплої до овочів – не допускається. Пакування – сітка або гофро-ящик. Помідори тепличні свіжі повинні відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", ДСТУ 3246-95 «Томати свіжі. Технічні умови». |
| 6. | Огірки тепличні | кг | 300 | Огірки тепличні свіжі. Повинні бути цілими, свіжими, здоровими, чистими, не зів’ялими, без механічних пошкоджень, не уражений хворобами, з плодоніжкою або без неї, типової для конкретного ботанічного сорту форми та забарвлення.  Внутрішня будова: м’якуш соковитий, щільний, з дрібним недорозвиненим насінням, без пустот всередині овоча. Розмір: средньоплодні, довгоплідні довжиною не більше 20 см. Смак і запах: властиві конкретному ботанічному сорту,без стороннього запаху і смаку. Наявність землі, прилиплої до овочів – не допускається. Пакування – сітка або гофро-ящик.  Огірки тепличні свіжі повинні відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", ДСТУ 3247-95 «Огірки свіжі. Технічні умови». |
| 7. | Гарбуз | кг | 300 | Гарбуз продовольчий свіжий. Повинен бути непошкодженим, високоякісним, без ознак гниття і псування, чистим, свіжим, без порожнин і тріщин, відповідного ступеня стиглості, але не перестиглі, без комах-шкідників та слідів від їхніх пошкоджень, з нормальною вологістю поверхні без стороннього запаху і присмаку. Пакування – сітка або гофро-ящик. Гарбуз продовольчий свіжий повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", ДСТУ 3190-95 «Гарбузи продовольчі свіжі. Технічні умови». |
| 8. | Капуста білокачанна | кг | 5000 | Капуста білокачанна свіжа. Качани повинні бути свіжими, здоровими, цілими, щільними, не ушкодженими сільськогосподарськими шкідниками. Повинна мати нормальний запах, властивий даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Без загнилих, жовтих, зів'ялих та забруднених листків. Товар не повинен містити генетично модифікованих організмів (ГМО). Пакування – сітка або гофро-ящик. Капуста повинна відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", *ДСТУ 7037:2009* «Капуста білоголова свіжа. Технічні умови». |
| 9. | Капуста пекінська | кг | 300 | Капуста пекінська свіжа. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, не тріснуті, без механічних пошкоджень та пошкоджень шкідниками, без зайвої зовнішньої вологи. Повинна мати пухкі качани з гофрованими листками світло-зелених кольорів. Маса зачищеної головки не менше 1 кг і не більше 2кг. Повинна мати нормальний запах, властивий даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Без загнилих, жовтих, зів'ялих та забруднених суцвіттів. Товар не повинен містити генетично модифікованих організмів (ГМО). Пакування – сітка або гофро-ящик. Капуста повинна відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", ДСТУ ЕЭК ООН FFV-44 або ТУУ виробника. |
| 10. | Цибуля зелена теплична | кг | 50 | Цибуля свіжа теплична. Цибулина або несправжня цибулина з пучком свіжих, чистих, зелених листків чи зрізані листки, не пошкоджені шкідниками та хворобами, не в’ялі, без пожовтіння, з корінцями. Довжина основної маси листків від шийки цибулини не менше ніж 20 см. Пакування – пакет з харчової плівки. Цибуля свіжа теплична повинна відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", ДСТУ 6011:2008 «Цибуля зелена свіжа. Технічні умови». |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 11. | Банани | кг | 3600 | Банани свіжі повинні бути свіжими, без гнилі, без надривів шкіри, глибоких порізів, тріщин, що зачіпляють м`якоть. Вирощені в природних умовах, без перевищення в місту хімічних речовин. Пакування – картонна коробка. Бананиповинні відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", ТУ У, *ДСТУ*ISO931:2019 «Банани зелені. Настанови щодо зберігання та транспортування (ISO 931:1980, IDT)», ТУУ виробника або іншим нормативно-правовим актам. |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| 12 | Лимони свіжі | кг | 100 | Лимони свіжі повинні бути чисті, не в`ялі, достатньо зрілі, без ознак гнилі, без механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Вирощені в природних умовах, без перевищення вмісту хімічних речовин. Пакування – картонна коробка. Лимони повинні відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", ДСТУ ЕЭК ООН FFV-14:2007 «Фрукти цитрусові. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН FFV-14:2004, IDT)», ТУ У виробника або іншим нормативно-правовим актам. |
| 13. | Апельсини | кг | 1000 | Апельсини (помаранчі) свіжі повинні бути чисті, не в`ялі, достатньо зрілі, без ознак гнилі, без механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Вирощені в природних умовах, без перевищення вмісту хімічних речовин. Пакування – картонна коробка. Апельсини повинні відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", ДСТУ ЕЭК ООН FFV-14:2007 «Фрукти цитрусові. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН FFV-14:2004, IDT)», ТУ У виробника або іншим нормативно-правовим актам. |
| 14. | Мандарини | кг | 1000 | Мандарини свіжі повинні бути чисті, не в`ялі, достатньо зрілі, без ознак гнилі, без механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Вирощені в природних умовах, без перевищення вмісту хімічних речовин. Пакування – картонна коробка. Мандарини повинні відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", ДСТУ ЕЭК ООН FFV-14:2007 «Фрукти цитрусові. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН FFV-14:2004, IDT)», ТУ У виробника або іншим нормативно-правовим актам. |
| 15. | Яблука | кг | 5000 | Яблука свіжі повинні бути свіжі, не в’ялі, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, без пошкодження шкірки плоду. Колір відповідно до сорту, без плям. Відбірні плоди, типічні по формі і кольору для даного помологічного сорту. Розмір по найбільшому поперечному діаметрі в межах 60-65 мм. При поставці однієї партії яблука повинні бути одного помологічного сорту. Вирощені в природних умовах, без перевищення вмісту хімічних речовин. Пакування – картонна коробка. Яблука повинні відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", ДСТУ 8133:2015 «Яблука свіжі середніх та пізніх термінів достигання.  Технічні умови». |

Уповноважена особа з публічних закупівель Тадеуш В.П.