

**ОБГРУНТУВАННЯ ТЕХНІЧНИХ ТА ЯКІСНИХ ХАРАКТЕРИСТИК
ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ, РОЗМІРУ БЮДЖЕТНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ,
ОЧІКУВАНОЇ ВАРТОСТІ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ
за кодом ДК 021:2015 03220000-9 - Овочі, фрукти та горіхи**

Капуста, буряк, морква, цибуля ріпчаста, часник, помідори, огірки, перець солодкий, кабачки, яблука, апельсини, банани, лимони

На виконання постанови Кабінету Міністрів України від 16.12.2020 року № 1266 "Про внесення змін до постанов Кабінету Міністрів України від 1 серпня 2013 р. № 631 і від 11 жовтня 2016 р. № 710" надається обґрунтування технічних і якісних характеристик предмета закупівлі, його очікуваної вартості та/або розміру бюджетного призначення.

Предмет закупівлі: ***Капуста, буряк, морква, цибуля ріпчаста, часник, помідори, огірки, перець солодкий, кабачки, яблука, апельсини, банани, лимони***

Ідентифікатор закупівлі: UA-2023-08-18-008674-a

Обґрунтування очікуваної вартості:

Очікувана вартість предмету закупівлі обраховувалась, на підставі Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Мінекономіки від 18.02.2020 № 275 «Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі»

Обрахунок очікуваної вартості здійснювався на основі потреби у необхідній кількості кожної номенклатурної позиції предмету закупівлі на період вересень-грудень 2023 року, враховуючи особливості осіннього меню та сезонність деяких овочів та фруктів, для закладів дошкільної та шкільної освіти та враховуючи обсяги кошторисних призначень.

У відповідності до обрахованої потреби замовник визначав очікувану вартість предмету закупівлі вивчаючи ціни, які містяться у відкритих джерелах: в електронній системі закупівель PROZORRO MARKET, статистичні дані органів статистики, дюючі ціни на предмет закупівлі у регіональних торговельних мережах, на регіональних ринках, на офіційному сайті Мінфіну <https://index.mfin.com.ua/ua/markets/wares/prods>. На основі цих даних було сформовано середню ціну по кожній номенклатурній позиції предмету закупівлі та визначено очікувану його вартість вцілому.

На підставі вище зазначеного аналізу було обраховано очікувану вартість закупівлі, яка склала 233 100 грн.

• Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі:

Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі визначені відповідно до потреб замовника та з урахуванням вимог нормативних документів у цій сфері, а саме: показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР (зі змінами), наказу МОЗ, МОН «Про затвердження порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах» від 01.06.2005 № 242/329; постанови КМУ «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» від 21.03.2021. № 305.

У Замовника є необхідність у закупівлі предмету закупівлі у розрізі наступних номенклатурних позицій та визначених обсягах, оскільки за своїми якісними та технічними характеристиками найбільше відповідають вимогам та потребам Замовника:

№п/п	Найменування товару	Од. виміру	К-ть	Якісні характеристики
1	капуста	кг	300	капуста повинна бути свіжою, врожаю 2023, вирощеною в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, цілою, без механічних пошкоджень, не уражена хворобами і шкідниками, без ознак гнилі. Не має містити нітрати та інші шкідливі речовини, без сторонніх присмаків, запахів.
2	буряк	кг	100	плоди вирощені в природних умовах, врожаю 2023 року, без перевищеного вмісту хімічних речовин, повинні бути свіжими, достатньої зрілості, цілими, сухими, чистими без механічних пошкоджень, не уражені хворобами і шкідниками, без ознак гнилі. Не мають містити нітрати та інші шкідливі речовини, без сторонніх присмаків, запахів.
3	морква	кг	200	плоди вирощені в природних умовах, врожаю 2023 року, без перевищеного вмісту хімічних речовин, повинні бути цілими, сухими, чистими без механічних пошкоджень, не уражені хворобами і шкідниками, без ознак гнилі.
4	Цибуля ріпчаста	кг	150	плоди вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ГМО. Цибуля повинна бути цілою, сухою, чистою без механічних пошкоджень, не уражена хворобами і шкідниками, без ознак гнилі, не проросла. Не має містити нітрати та інші шкідливі речовини, без сторонніх присмаків, запахів.
5	чесник	кг	2	Плоди вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Головки свіжі, зрілі, здорові, чисті, сухі, не пророслі, з сухим зовнішнім лушпинням, цілі з підсушеними шийками. Не ушкоджені сільськогосподарськими шкідниками, без механічних пошкоджень, уражених хворобами, без зайвої вологості, без загнивання. Середнього або великого розміру, відповідно до діючих стандартів, властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і смаку.

6	помідори	кг	150	Помідори повинні бути свіжі, чисті, без прожилок білого кольору, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, без ознак гнилі, зрілі.
7	огірки	кг	170	Огірки повинні бути свіжі, чисті, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, без ознак гнилі, зрілі.
8	перець солодкий	кг	30	Перець повинен бути вирощений в природних умовах, зрілий та однорідний по стигlosti, типової для даного сорту формi і забарвлення, цілий, чистий, здоровий, не зiв'ялений, без перевищованого вмісту хімічних речовин, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, без стороннього запаху і присмаку, середнього розміру.
9	кабачки	кг	50	Плоди в технічній ступені зрілостi, свіжі, цілі, чисті, здорові, не зiв'ялі, з не огрубілою шкіркою, з плодоніжкою, без зайвої зовнiшньої вологостi, механічних пошкоджень, пошкодження сiльськогосподарськими шкідниками i хворобами, типової для ботанічного сорту формi і забарвлення. Запах i смак властивi даному ботанічному сорту без стороннього запаху i присмаку. Внутрiшня будова: м'якоть соковита, щiльна, без пустот i трiщин, насiннєве гнiзdo з недорозвиненим бiлим насiнням. Не допускається наявнiсть плодiв: зiв'ялих (зморщених), заплiснявiлих, загнилих, запарених, з гробою пожовклюю шкіркою, з пошкодженням м'якотi, перезрiлих, з пустотами i трiщинами.
10	яблука	кг	500	Яблука – достатньої зрілостi без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колiр вiдповiдно до сорту, без плям. Не мають мiстити нiтратi та iншi шкiдливi речовини, без стороннiх запахiв, присмакiв, середнього розмiру
11	апельсини	кг	150	Апельсини повиннi бути: свiжими, чистими, не в'ялими, достатньо зriлими, без ознак гнилi, без стороннiх запахiв, присмакiв. Без перевищення вмiсту хiмiчних речовин, середнього розмiру.

12	банани	кг	150	Банани мають бути свіжі, стиглі, без гнилі, без надривів шкіри, глибоких порізів, тріщин, що зачіпляють м'якоть. Не допускаються плоди зелені. Без сторонніх запахів, присмаків, без зайвої кількості вологи.
13	ЛИМОНИ	кг	15	Лимони мають бути: свіжими, не в'ялими, достатньо зрілими, без ознак гнилі, механічного пошкодження, без сторонніх запахів, присмаків.

які будуть постачатися за наступними адресами:

Тернопільська область, Лановецька територіальна громада,, с. Вишгородок, вул. Центральна, 30-а, с. Верещаки, вул. Садова, 26-а, с. Ванжулов, вул. Першотравнева, 101, с. Грибова, вул. Шкільна, 2, с. Люлинці, вул. Лисака, 22, с. Молотків, вул. Центральна, 43, с. Осники, вул. Шкільна, 7, с. Якимівці вул. Центральна, 5 с. Білозірка, вул. Шкільна, 2, с. Буглів, вул. Вітрука, 57, с. Вербовець, вул. Шевченка, 38, с. Вишгородок, вул. Шкільна, 24, с. Верещаки, вул. Зелена, 2а, с. Ванжулов, вул. Першотравнева, 79, с. Іванківці, вул. Гагаріна, 42, с. Лопушне, вул. Шкільна, 7, с. Молотків, вул. Центральна, 39, с. Москалівка, вул. Івана Марчука, 3, с. Грибова, вул. Центральна, 29, м. Ланівці, вул. Волинська, 8, м. Ланівці вул. Новосілка, 10, м. Ланівці, вул. Молодіжна, 16, с. Оришківці вул. Мічуріна, 45