

**Заклад дошкільної освіти №10 «Катруся»
Івано-Франківської міської ради**

ОБГРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик закупівлі моркви, буряка, капусти білокачанної, цибулі ріпчастої, яблук, бананів, лимонів, апельсин, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб: ЗДО №10 «Катруся» Івано-Франківської міської ради; код ЄДРПОУ 20558856.

Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним : ДК 021:2015 – 03220000-9 Овочі, фрукти, горіхи (Морква, буряк, капуста білокачанна, цибуля ріпчаста, яблука, лимони, апельсини).

Вид процедури закупівлі: відкриті торги з особливостями .

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 190 651,30 грн. з ПДВ (сто дев'яносто тисяч шістсот п'ятдесят одна гривня 30 копійок з ПДВ). Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено аналізом розрахунку очікуваної вартості предмета закупівлі м'яса яловичини I категорії першого сорту охолодженого, м'яса свинини I категорії першого сорту охолодженого, тушок курей охолоджених, філе курячого охолодженого на підставі даних цінової довідки ІВАНО-ФРАНКІВСЬКОЇ ТОРГОВО-ПРОМИСЛОВОЇ ПАЛАТИ №461 від 10.11.2022 року та відповідно до пункту 1 розділу III Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, що затверджено наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України 18.02.2020 року №275, а саме методом порівняння ринкових цін. Метод порівняння ринкових цін- це метод визначення очікуваної вартості на підставі даних ринку, а саме загальнодоступної інформації про ціни та інформації з отриманих цінових пропозицій та прайс-листів на момент вивчення ринку.

Потреба в закупівлі сформована за результатами діяльності дошкільного закладу в попередні роки, відповідно до розміру бюджетного призначення та у відповідності до організації харчування дітей згідно норм правил та згідно наказу МОН України «Про порядок організації харчування дітей у ДНЗ» від 01.06.2005р. №242/329, Інструкції з організації харчування дітей у ДНЗ від 17.04.2006р. №298/227 (зі змінами і доповненнями), постанови КМУ від 24.03.2021р. №305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

Враховуючи викладене вище, Замовником проведено розрахунок очікуваної вартості предмету закупівлі

	Найменування продукції (предмет закупівлі)	Одиниця виміру	Потреба	Середня ціна, грн.	Очікувана вартість закупівлі, грн.
1.	Морква	кг	1250	21,85	27 312,50
2.	Буряк	кг	1400	14,30	20 020,00
3.	Капуста білокачанна	кг	850	14,90	12 665,00
4.	Цибуля ріпчаста	кг	1100	30,60	33 660,00
5.	Яблука	кг	2500	17,10	42 750,00
6.	Банани	кг	460	54,28	24 968,80
7.	Лимони	кг	25	67,00	1 675,00
8.	Апельсини	кг	460	60,00	27 600,00
Разом					190 651,30

Обґрунтування технічних характеристик та якісних характеристик.

ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ
(ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ)

1. Кількісні характеристики:

Код ДК 021:2015 : 03220000-9 Овочі, фрукти, горіхи		
Найменування продукції (предмет закупівлі)	Одиниця виміру	Потреба
Морква	кг	1250
Буряк	кг	1400
Капуста білокачанна	кг	850
Цибуля ріпчаста	кг	1100
Яблука	кг	2500
Банани	кг	460
Лимони	кг	25
Апельсини	кг	460

2. Якісні характеристики:

ЗНАЧЕННЯ	ХАРАКТЕРИСТИКА
МОРКВА	
Сорт	<ul style="list-style-type: none"> • перший товарний, призначений для зберігання.
За типом використання	<ul style="list-style-type: none"> • морква харчова.
Зовнішній вигляд	<ul style="list-style-type: none"> • коренеплоди свіжі, сухі, цілі, здорові, чисті, не зів'ялі, не тріснуті, не пошкоджені шкідниками, без зайвої зовнішньої вологості, типові для даного сорту форми і забарвлення, з довжиною бадилля не більше 2 см або без бадилля, але без ознак загнивання у ділянці входження бадилля у коренеплід, допускаються коренеплоди з незначними відхиленнями за формою.
За кольором	<ul style="list-style-type: none"> • оранжево-червона, • жовта.
Смак та запах	<ul style="list-style-type: none"> • властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку.
Фасування	<ul style="list-style-type: none"> • мішки, ящики, сітки, • тара повинна відповідати характеру товару і захищати його від пошкоджень.
Оцінка якості	<ul style="list-style-type: none"> • ДСТУ 7035:2009 Морква свіжа. Технічні умови.
Супровідна документація	<ul style="list-style-type: none"> • документи, що підтверджують походження, свіжість, якість, та безпечність продукції.
БУРЯК	
Вид	<ul style="list-style-type: none"> • столовий, свіжий.
Сорт	<ul style="list-style-type: none"> • перший товарний, призначений для зберігання.
Зовнішній вигляд	<ul style="list-style-type: none"> • коренеплоди свіжі, цілі, чисті, не зів'ялі, не тріснуті, без пошкоджень, не уражені хворобами, без зайвої зовнішньої вологи, очищені від

	<p>землі сухим способом, типові для ботанічного сорту за формою і забарвленням, черешки повинні бути обрізаними в рівень з плечиками коренеплодів,</p> <ul style="list-style-type: none"> коренеплоди підгнилі, зів'ялі, з ознаками зморшкуватості, запарені, підморожені, тріснуті, з відкритою серцевиною не допускаються.
Внутрішня будова	<ul style="list-style-type: none"> м'якуш соковитий, темно-червоного відтінку (залежно від особливостей ботанічного сорту), допустимі коренеплоди з вузькими рожевими кільцями не більше ніж 10% відносно всієї маси.
Розміри коренеплодів	<ul style="list-style-type: none"> за найбільшим поперечним діаметром: 7,0 см - 10,0 см; за довжиною для видовжених форм: 10,0 см - 12,0 см.
Смак і запах	<ul style="list-style-type: none"> властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку.
Фасування	<ul style="list-style-type: none"> мішки, ящики, сітки, тара повинна відповідати характеру товару і захищати його від пошкоджень.
Оцінка якості	<ul style="list-style-type: none"> ДСТУ 7033:2009 Буряк столовий свіжий. Технічні умови.
Супровідна документація	<ul style="list-style-type: none"> документи, що підтверджують походження, свіжість, якість, та безпечність продукції.

КАПУСТА БІЛОКАЧАННА

	<ul style="list-style-type: none"> головка свіжа, ціла, здорова, чиста, цілком сформована, непроросла, типової для ботанічного сорту (білокачанної капусти) форми і забарвлення, без ушкоджень сільськогосподарськими шкідниками, не допускається наявність гнилої, пошкодженої шкідниками, ураженої хворобами, в'ялої капусти, довжина качана над головкою допускається не більше 3 см.
Зачистка головки	<ul style="list-style-type: none"> головки повинні бути зачищені до щільноприлеглих листків.
Фасовка	<ul style="list-style-type: none"> ящики, мішки, сітки, тара повинна відповідати характеру товару і захищати його від пошкоджень.
Оцінка якості	<ul style="list-style-type: none"> ДСТУ 7037:2009 Капуста білоголова свіжа. Технічні умови.
Супровідна документація	<ul style="list-style-type: none"> документи, що підтверджують походження, свіжість, якість, та безпечність продукції.

ЦИБУЛЯ РІПЧАСТА

Вид	<ul style="list-style-type: none"> ріпчаста свіжа.
Сорт	<ul style="list-style-type: none"> перший товарний, призначений для зберігання.
Зовнішні вигляд	<ul style="list-style-type: none"> цибулини визрілі, здорові, чисті, свіжі, сухі, непорослі, властивої для цього ботанічного сорту форми і забарвлення, з сухими верхніми лусками і висушену шийкою від 2 до 5 см включно, допускається до 5% цибулин з тріщинами сухих лусок, які відкривають соковиту луску на ширину не більше ніж 2 мм; до 10 % роздвоєних, які знаходяться під спільними сухими зовнішніми лусками, допускаються з сухими корінцями завдовжки не більше ніж 10 см.
Смак і запах	<ul style="list-style-type: none"> властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку.
Фасування	<ul style="list-style-type: none"> мішки, сітки, ящики, тара повинна відповідати характеру товару і захищати його від пошкоджень.
Оцінка якості	<ul style="list-style-type: none"> ДСТУ 3234-95 Цибуля ріпчаста, свіжа. Технічні умови.
Супровідна документація	<ul style="list-style-type: none"> документи, що підтверджують походження, свіжість, якість, та безпечність продукції.

ЯБЛУКА

Зовнішній вигляд	<ul style="list-style-type: none"> плоди однакові за формою, забарвленням, без пошкоджень шкідниками, хворобами, не в'ялі.
-------------------------	---

Смак і запах	<ul style="list-style-type: none"> яблучний, притаманний ботанічному сорту, без сторонніх запахів і присмаків.
Фасування	<ul style="list-style-type: none"> ящики, сітки, контейнери, тара повинна відповідати характеру товару і захищати його від пошкоджень.
Оцінка якості	<ul style="list-style-type: none"> ДСТУ 8133:2015 Яблука свіжі середніх та пізніх термінів достигання. Технічні умови.
За швидкістю визрівання	<ul style="list-style-type: none"> літні, осінні, зимові.
Супровідна документація	<ul style="list-style-type: none"> документи, що підтверджують походження, свіжість, якість, та безпечність продукції.

БАНАНИ

Зовнішній вигляд	<ul style="list-style-type: none"> мають бути солодкими на смак, здоровими, чистими, свіжими, достатньої зрілості, але без ознак перезрілості (чорні цятки) та без ознак гнилі, без механічних пошкоджень та не уражені шкідниками, за розміром - середні (14 - 20 см), повинні бути вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, ГМО, свіжими цілими, чистими, не повинні містити нітратів та інших шкідливих речовин.
Стиглість	<ul style="list-style-type: none"> колір плодів жовтий, допускається невелика ділянка зеленого лише біля плодоніжки.
Смак і запах	<ul style="list-style-type: none"> властиві банану без стороннього запаху та смаку, форма і колір повинні відповідати ботанічному сорту.
За сортом	<ul style="list-style-type: none"> десертні сорти.
Фасування	<ul style="list-style-type: none"> ящики, контейнери, упаковані у плівку, тара повинна відповідати характеру товару і захищати його від пошкоджень.
Оцінка якості	<ul style="list-style-type: none"> ДСТУ ISO 3959:2015 Банани зелені. Настанови щодо умов визрівання (ISO 3959:1977, IDT)
Супровідна документація	<ul style="list-style-type: none"> документи, що підтверджують походження, свіжість, якість, та безпечність продукції.

ЛИМОНИ

Зовнішній вигляд	<ul style="list-style-type: none"> Лимони мають бути свіжі, чисті, стиглі, без механічних пошкоджень, без пошкоджень шкідниками та хворобами, з рівно зрізаною біля основи плода плодоніжкою. Допускаються плоди з відпавшею, але не вирваною плодоніжкою. Запах та смак повинні бути властиві свіжим лимонам, без стороннього запаху та присмаку.
Стиглість	<ul style="list-style-type: none"> колір плодів жовтий, допускається невелика ділянка зеленого лише біля плодоніжки. Не допускаються плоди зелені, підморожені та гнилі.
Смак і запах	<ul style="list-style-type: none"> властиві банану без стороннього запаху та смаку, форма і колір повинні відповідати ботанічному сорту.
За сортом	<ul style="list-style-type: none"> 1 сорт.
Фасування	<ul style="list-style-type: none"> Тара (картонні харчові коробки, пластмасові харчові ящики, поліетиленові харчові пакети та т.ін.), яка має бути використана для пакування та транспортування плодів, повинна бути чистою, сухою, не пошкодженою, не зараженою сільськогосподарськими шкідниками та не повинна мати стороннього запаху.
Оцінка якості	<ul style="list-style-type: none"> Якість лимонів повинна відповідати вимогам затвердженим технічним умовам, розробленим відповідно до чинного законодавства ДСТУ ЕЭК ООН FFV-14:2007 Фрукти цитрусові. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН FFV-14:2004, IDT)
Супровідна документація	<ul style="list-style-type: none"> документи, що підтверджують походження, свіжість, якість, та безпечність продукції.

Апельсини

Зовнішні показники	<ul style="list-style-type: none"> М'якоть плодів солодка, соковита. Вирощені в природних умовах без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ГМО. Плоди свіжі, цілі, тверді, чисті, без плям, здорові, не зів'ялі, без гнилі, стиглі, без пошкоджень хворобами і сільськогосподарськими шкідниками, без зайвої вологості, типовою для даного сорту форми і забарвлення. Вміст нітратів мг/кг, не більше норм визначених ДСТУ.
Смак і запах	<ul style="list-style-type: none"> властиві апельсину, без стороннього запаху і присмаку солодкий або кисло-солодкий.
Стиглість	<ul style="list-style-type: none"> колір блідо-жовтий, ярко-оранжевий або оранжево-червоний Не допускаються плоди зелені, підморожені та гнилі
Фасування	<ul style="list-style-type: none"> ящики, контейнери.
Оцінка якості	<ul style="list-style-type: none"> Якість апельсинів повинна відповісти вимогам затвердженим технічним умовам, розробленим відповідно до чинного законодавства ДСТУ ЕЭК ООН FFV-14:2007 Фрукти цитрусові. Настанови щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН FFV-14:2004, IDT)
Супровідна документація	<ul style="list-style-type: none"> документи, що підтверджують походження, свіжість, якість, та безпечність продукції.

Термін постачання — до 31.12.2023р.

3. Технічні вимоги:

1. Морква, буряк, капуста білокачанна, цибуля ріпчаста, яблука, банани, лимони, апельсини (далі - Товар), які будуть постачатися Учасником-переможцем за укладеним за результатами проведення спрошеного закупівлі за договором про закупівлю, повинні відповісти умовам ДСТУ, ТУ України, які встановлені для даного виду продукції. Товар не повинен містити ГМО, шкідливі та токсичні речовини. Показники якості повинні відповісти вимогам діючої нормативної документації.

2. Якість Товару, умови та організація поставки Товару повинні відповісти нормам:

- ✓ Законів України «Про внесення змін до Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини» (№2809-IV від 06.09.2005р.); «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (№ 771/97-ВР, поточна редакція - редакція від 19.08.2022р. № 2468-ІХ); «Про дошкільну освіту» (№ 2628-ІІІ, поточна редакція - редакція від 19.08.2022р. № 2153-ІХ);
- ✓ постанові КМУ від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

3. При поставці Товару кожна партія повинна супроводжуватись документом, який підтверджує його походження, свіжість, якість та безпечність:

- (посвідченням про якість / декларацією виробника / експертним висновком). Подані документи повинні бути чинними на момент поставки Товару.

Товар за предметом договору в обов'язковому порядку повинен супроводжуватися товарно-транспортною (видатковою) накладною.

Документи, що супроводжують Товар, упаковка Товару повинні містити чітку інформацію про дату виготовлення та термін реалізації Товару.

4. Термін придатності Товару до споживання на період поставки повинен становити не менше ніж 70% від загального терміну придатності споживання.

5. Доставка Товару повинна здійснюватись спеціалізованим автотранспортом участника-переможця, який повинен відповісти встановленим гігієнічним вимогам (ст.44 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»).

6. Умови пакування та маркування продуктів за предметом договору повинні відповісти ЗУ, ДСТУ чи ТУ відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

7. Товар, що буде постачатись за договором, не повинен мати дефектів товарного вигляду. На час поставки Товар повинен бути придатний до використання. Упаковка (тара) Товару повинна забезпечувати захист і збереження Товару від пошкоджень під час транспортування від місця завантаження до місця поставки (відвантаження).
8. Транспортування, доставка, розвантаження та навантаження продукції забезпечується учасником-переможцем за його кошти.
9. У разі поставки Товару неналежної якості, в якому виявлені дефекти або недоліки, учасник-переможець повинен своїми силами та за свій рахунок усунути виявлені дефекти, недоліки або замінити такий Товар на Товар належної якості.
10. Порядок розрахунків: безготіковий (після пред'явлення учасником-переможцем належно оформленої у встановленому чинним законодавством порядку видаткової (товарно-транспортної) накладної, яка повинна містити відбиток печатки (крім учасників-переможців, що здійснюють діяльність без печатки згідно з чинним законодавством) та підпис учасника-переможця).
11. Відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» всі учасники повинні бути зареєстровані як оператори ринку харчових продуктів.

Відповідно до частини 1 статті 22 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» оператори потужностей (об'єктів), що здійснюють в Україні діяльність з виробництва та/або обігу харчових продуктів, підконтрольних санітарній службі, повинні отримати експлуатаційний дозвіл відповідного головного державного санітарного лікаря, який видається на кожну з таких потужностей (об'єктів), що використовуються для здійснення вищезазначененої діяльності. Потужностям (об'єктам), які потребують експлуатаційного дозволу, присвоюється персональний контрольний (реєстраційний) номер. Потужності (об'єкти) та їх оператори заносяться до реєстру потужностей (об'єктів), який ведеться в порядку, встановленому центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

Відповідно до частини 2 статті 22 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» оператори потужностей (об'єктів), що здійснюють діяльність з виробництва харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, та оператори агропродовольчих ринків повинні отримати експлуатаційний дозвіл відповідного головного державного інспектора ветеринарної медицини для кожної з таких потужностей (об'єктів). Потужностям (об'єктам), які потребують експлуатаційного дозволу, присвоюється персональний контрольний (реєстраційний) номер. Потужності (об'єкти) та їх оператори заносяться до реєстру потужностей (об'єктів), який ведеться в порядку, встановленому центральним органом виконавчої влади з питань аграрної політики.

Реєстри, зазначені у частинах першій і другій статті 22 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» повинні бути доступними для громадськості в електронному та/або іншому вигляді.

Уповноважена особа з питань організації та проведення процедур закупівель

Ткачук Світлана Тарасівна

(підпис)