

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик закупівлі: **Овочі і фрукти (ДК 021:2015:03220000-9: Овочі, фрукти та горіхи)**, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

(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:

Центр фінансово-господарського та навчально-методичного забезпечення закладів освіти і науки Розвадівської сільської ради Стрийського району Львівської області

81634, Львівська обл., с.Розвадів, вул.Біласа і Данилишина, 18А

Код за ЄДРПОУ – 41834402;

Категорія замовника – Відповідно до п. 3 ч. 4 ст. 2 категорія замовника «підприємства, установи, організації, зазначені у пункті 3 частини першої цієї статті (юридичні особи, які є підприємствами, установами, організаціями (крім тих, які визначені у пунктах 1 і 2 цієї частини) та їх об'єднання, які забезпечують потреби держави або територіальної громади)

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):

Овочі і фрукти (ДК 021:2015:03220000-9: Овочі, фрукти та горіхи)

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: відкриті торги, UA-2022-01-14-001399-b

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 393 700,00 грн. Очікувана вартість розрахована на підставі «Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі», затвердженої наказом Мінекономіки №275 від 18.01.2020р.

Розмір бюджетного призначення: 393 700,00 грн.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі. Термін постачання — з дати укладання договору по 31 грудня 2022 р.

Враховуючи зазначене, замовник прийняв рішення стосовно застосування таких технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Лот №1 Овочі і фрукти (81634, Львівська обл., с. Розвадів, вул. Богдана Хмельницького, 33 (ЗДО «Вишенька»))

№	Найменування	Характеристики	Од.вим.	Кількість
1	Цибуля ріпчаста	Цибуля ріпчаста, вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, цибулини дозрілі здорові, чисті, цілі, неперорослі, форма і колір відповідає ботанічному сорту з сухими зовнішніми цибулинами, без стороннього смаку та запаху	кг	450
2	Цибуля ріпчаста рання	Цибуля ріпчаста, вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, цибулини дозрілі здорові, чисті, цілі, неперорослі, форма і колір відповідає ботанічному сорту з сухими зовнішніми цибулинами, без стороннього смаку та запаху	кг	70
3	Морква	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, сухі, колір відповідає ботанічному сорту. Морква, вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками	кг	300
4	Морква рання	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, сухі, колір відповідає ботанічному сорту. Морква, вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками	кг	40
5	Буряк	Буряк столовий червоний, вирощений в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками.	кг	600

		Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, форма та колір відповідають ботанічному сорту, без стороннього смаку та запаху. Клубні соковиті, темно-червоних відтінків		
6	Буряк ранній	Буряк столовий червоний, вирощений в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, форма та колір відповідають ботанічному сорту, без стороннього смаку та запаху. Клубні соковиті, темно-червоних відтінків	кг	90
7	Огірки (літньо-осінній період)	Плоди цілі, свіжі, здорові, чисті, без механічних пошкоджень. М'якоть плоду щільна з недорозвиненими водянистим насінням, без стороннього запаху і смаку	кг	650
8	Помідори (літньо-осінній період)	Плоди повинні бути непошкодженими, доброякісними (без ознак гниття чи псування), чистими, свіжими на вигляд, практично без шкідників та слідів їхніх пошкоджень, без підвищеної поверхневої вологості, без стороннього запаху і/чи присмаку. У китицеподібних помідорів стебла повинні бути свіжими, здоровими, чистими і вільними від усіх листків і сторонніх речовин. Ступінь розвитку (стиглості) і товарного стану повинні бути такими, щоб плоди могли витримувати перевезення, завантаження, розвантаження і доставлятися до споживача у задовільному стані.	кг	650
9	Часник	Часник повинен бути непошкодженим, доброякісним (тобто без ознак гниття і псування), чистим, твердим, без пошкоджень морозами та сонячних опіків, без видимих ознак проростання, сухим, без надлишкової вологості поверхні, без стороннього запаху та присмаку	кг	14
10	Капуста білокачанна свіжа	Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Смак, запах: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Не допускається наявність гнилої, пошкодженої шкідниками, ураженої хворобами, в'ялої, підмороженої капусти.	кг	1000
11	Капуста білокачанна свіжа рання	Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Смак, запах: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Не допускається наявність гнилої, пошкодженої шкідниками, ураженої хворобами, в'ялої, підмороженої капусти.	кг	120
12	Кабачки (літньо-осінній період)	Свіжі, середнього розміру, цілі, здорові, чисті, не зів'ялі, не тріснуті, не пошкоджені шкідниками, без зайвої зовнішньої вологості.	кг	200
13	Баклажани (літньо-осінній період)	Зовнішній вигляд та стиглість баклажан - мають бути свіжі, зрілі, здорові, вирощені у природних умовах	кг	200
14	Гарбуз (осінньо-зимовий період)	Зовнішній вигляд: плоди свіжі, цілі, чисті, здорові, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками, без зайвої зовнішньої вологості, властиві для даного ботанічного сорту форми та забарвлення, з плодоніжкою чи без неї. Без ознак гнилі та механічного пошкодження. Зів'ялі, зі зморшками, гнилі плоди – не допускаються.	кг	200
15	Перець болгарський (літньо-осінній період)	Перець повинен мати відповідну форму та колір, без дефектів, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Перці мають бути свіжі, цілком сформовані, цілі, здорові, без гнилі, глибоких порізів, не підморожені, без сторонніх запахів.	кг	300
16	Капуста цвітна (літньо-осінній період)	Капуста повинна мати відповідну форму та колір, без дефектів, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Головки мають бути свіжі, цілком сформовані, цілі, здорові, без гнилі, глибоких порізів, не допускається головки капусти підморожені, зі сторонніми запахами.	кг	300
17	Лимони	Плоди свіжі, чисті, без механічних пошкоджень, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з рівно зрізаною у підставі плода плодоніжкою. Запах і смак: без стороннього запаху і присмаку.	кг	85
18	Яблука	Плоди цілком розвинені, цілі, чисті, здорові, без зайвої зовнішньої вологості, без стороннього запаху й присмаку, однорідні за ступенем зрілості, але незелені та не перезрілі; за розміром: великі, середні; за присмаком: або солодкі, або солодко-кислі.	кг	3150
19	Банани	Плоди повинні бути свіжими, чистими, без пошкоджень, захворювань, без зайвої кількості вологості, яскраво-жовтого кольору. Не допускаються плоди зелені, підморожені та з ознаками захворювань: цвілі, гнилі плоди.	кг	1650
20	Апельсини	Апельсини мають бути свіжі, стиглі, чисті, маса одного плода не менше 200 гр, без механічних пошкоджень, без пошкоджень шкідниками та	кг	600

		хворобами, з рівно зрізаною біля основи плода плодоніжкою. Запах та смак: властиві свіжим апельсинам, смак солодкий, без стороннього запаху та присмаку. Забарвлення: світло-помаранчеве, помаранчеве, помаранчево-червоне. Не допускаються-плоди зелені, підморожені та гнилі.		
21	Мандарини	Плоди мають бути свіжі, стиглі, чисті, без механічних пошкоджень, без пошкоджень шкідниками та хворобами. Запах та смак – властиві свіжим мандаринам, без стороннього запаху та присмаку. Забарвлення – світло-помаранчеве, помаранчеве, помаранчево-червоне. Не допускаються – плоди зелені, підморожені та з ознаками гнилі.	кг	600
22	Груші (літньо-осінній період)	Свіжі, стиглі, соковиті, солодких сортів, достатньої зрілості, чисті, свіжі, не м'яві, без механічних пошкоджень, без ГМО, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Стан плоду повинен набути властивості ботанічного сортові консистенції, смаку, кольору	кг	600
23	Персики (літньо-осінній період)	Персик має бути свіжий, чистий, не в'ялий, достатньо зрілий, без механічних пошкоджень та без пошкоджень шкідниками та хворобами, без перевищення вмісту хімічних речовин.	кг	500
24	Виноград (літньо-осінній період)	Зовнішній вигляд: чистий, соковитий, здоровий, без листків і пагонів. Смак і аромат характерні для винограду столових сортів.	кг	400
25	Сливи (літньо-осінній період)	М'якоть плодів солодка, соковита. Маса не менше 100-150 гр, вирощені в природних умовах без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ГМО. Зовнішній вигляд: 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.	кг	400

Лот №2 Овочі і фрукти (81646, Львівська обл., с. Київець, вул. Ювілейна, 7 (ЗДО «Золотий півнік»))

№	Найменування	Характеристики	Од.вим.	Кількість
1	Цибуля ріпчаста	Цибуля ріпчаста, вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, цибулини дозрілі здорові, чисті, цілі, непророслі, форма і колір відповідає ботанічному сорту з сухими зовнішніми цибулинами, без стороннього смаку та запаху	кг	200
2	Цибуля ріпчаста рання	Цибуля ріпчаста, вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, цибулини дозрілі здорові, чисті, цілі, непророслі, форма і колір відповідає ботанічному сорту з сухими зовнішніми цибулинами, без стороннього смаку та запаху	кг	40
3	Морква	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, сухі, колір відповідає ботанічному сорту. Морква, вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками	кг	200
4	Морква рання	Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, сухі, колір відповідає ботанічному сорту. Морква, вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками	кг	40
5	Буряк	Буряк столовий червоний, вирощений в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, форма та колір відповідають ботанічному сорту, без стороннього смаку та запаху. Клубні соковиті, темно-червоних відтінків	кг	300
6	Буряк ранній	Буряк столовий червоний, вирощений в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, форма та колір відповідають ботанічному сорту, без стороннього смаку та запаху. Клубні соковиті, темно-червоних відтінків	кг	60
7	Огірки (літньо-осінній період)	Плоди цілі, свіжі, здорові, чисті, без механічних пошкоджень. М'якоть плоду щільна з недорозвиненими водянистим насінням, без стороннього запаху і смаку	кг	45
8	Помідори (літньо-осінній період)	Плоди повинні бути непошкодженими, доброякісними (без ознак гниття чи псування), чистими, свіжими на вигляд, практично без шкідників та слідів їхніх пошкоджень, без підвищеної поверхневої вологості, без стороннього запаху і/чи присмаку. У китицеподібних помідорів стебла повинні бути свіжими, здоровими, чистими і вільними від усіх листків і сторонніх речовин. Ступінь розвитку (стиглості) і товарного стану повинні бути такими, щоб плоди могли витримувати	кг	60

		перевезення, завантаження, розвантаження і доставлятися до споживача у задовільному стані.		
9	Часник	Часник повинен бути непошкодженим, доброякісним (тобто без ознак гниття і псування), чистим, твердим, без пошкоджень морозами та сонячних опіків, без видимих ознак проростання, сухим, без надлишкової вологості поверхні, без стороннього запаху та присмаку	кг	14
10	Капуста білокачанна свіжа	Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Смак, запах: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Не допускається наявність гнилої, пошкодженої шкідниками, ураженої хворобами, в'ялої, підмороженої капусти.	кг	320
11	Капуста білокачанна свіжа рання	Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Смак, запах: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Не допускається наявність гнилої, пошкодженої шкідниками, ураженої хворобами, в'ялої, підмороженої капусти.	кг	64
12	Кабачки (літньо-осінній період)	Свіжі, середнього розміру, цілі, здорові, чисті, не зів'ялі, не тріснуті, не пошкоджені шкідниками, без зайвої зовнішньої вологості.	кг	40
13	Баклажани (літньо-осінній період)	Зовнішній вигляд та стиглість баклажан - мають бути свіжі, зрілі, здорові, вирощені у природних умовах	кг	40
14	Гарбуз (осінньо-зимовий період)	Зовнішній вигляд: плоди свіжі, цілі, чисті, здорові, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками, без зайвої зовнішньої вологості, властивої для даного ботанічного сорту форми та забарвлення, з плодоніжкою чи без неї. Без ознак гнилі та механічного пошкодження. Зів'ялі, зі зморшками, гнилі плоди – не допускаються.	кг	40
15	Кріп зелений	Без механічних пошкоджень, не пошкоджений хворобами та шкідниками, достатньої зрілості, без ознак гнилі. Колір відповідно до сорту, без плям.	кг	10
16	Зелена цибуля	Цибуля повинна бути свіжою, зеленою, здоровою, чистою, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень	кг	5
17	Перець болгарський (літньо-осінній період)	Перець повинен мати відповідну форму та колір, без дефектів, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Перці мають бути свіжі, цілком сформовані, цілі, здорові, без гнилі, глибоких порізів, не підморожені, без сторонніх запахів.	кг	60
18	Капуста цвітна (літньо-осінній період)	Капуста повинна мати відповідну форму та колір, без дефектів, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Головки мають бути свіжі, цілком сформовані, цілі, здорові, без гнилі, глибоких порізів, не допускається головки капусти підморожені, зі сторонніми запахами.	кг	60
19	Щавель (весняно-літній період)	Без механічних пошкоджень, не пошкоджений хворобами та шкідниками, достатньої зрілості, без ознак гнилі. Колір відповідно до сорту, без плям.	кг	5
20	Лимони	Плоди свіжі, чисті, без механічних пошкоджень, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з рівно зрізаної у підставі плода плодоніжкою. Запах і смак: без стороннього запаху і присмаку.	кг	40
21	Яблука	Плоди цілком розвинені, цілі, чисті, здорові, без зайвої зовнішньої вологості, без стороннього запаху й присмаку, однорідні за ступенем зрілості, але незелені та не перезрілі; за розміром: великі, середні; за присмаком: або солодкі, або солодко-кислі.	кг	450
22	Банани	Плоди повинні бути свіжими, чистими, без пошкоджень, захворювань, без зайвої кількості вологості, яскраво-жовтого кольору. Не допускаються плоди зелені, підморожені та з ознаками захворювань: цвілі, гнилі плоди.	кг	450
23	Апельсини	Апельсини мають бути свіжі, стиглі, чисті, маса одного плода не менше 200 гр, без механічних пошкоджень, без пошкоджень шкідниками та хворобами, з рівно зрізаною біля основи плода плодоніжкою. Запах та смак: властиві свіжим апельсинам, смак солодкий, без стороннього запаху та присмаку. Забарвлення: світло-помаранчеве, помаранчеве, помаранчево-червоне. Не допускаються-плоди зелені, підморожені та гнилі.	кг	70
24	Мандарини	Плоди мають бути свіжі, стиглі, чисті, без механічних пошкоджень, без пошкоджень шкідниками та хворобами. Запах та смак – властиві свіжим мандаринам, без стороннього запаху та присмаку. Забарвлення – світло-помаранчеве, помаранчеве, помаранчево-червоне. Не допускаються – плоди зелені, підморожені та з ознаками гнилі.	кг	70

25	Груші (літньо-осінній період)	Свіжі, стиглі, соковиті, солодких сортів, достатньої зрілості, чисті, свіжі, не м'яві, без механічних пошкоджень, без ГМО, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Стан плоду повинен набути властивості ботанічного сортові консистенції, смаку, кольору	кг	80
26	Персики (літньо-осінній період)	Персик має бути свіжий, чистий, не в'ялий, достатньо зрілий, без механічних пошкоджень та без пошкоджень шкідниками та хворобами, без перевищення вмісту хімічних речовин.	кг	80
27	Виноград (літньо-осінній період)	Зовнішній вигляд: чистий, соковитий, здоровий, без листків і пагонів. Смак і аромат характерні для винограду столових сортів.	кг	80
28	Сливи (літньо-осінній період)	М'якоть плодів солодка, соковита. Маса не менше 100-150 гр, вирощені в природних умовах без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ГМО. Зовнішній вигляд: 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.	кг	80

1. Товар 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», ГОСТ, ДСТУ, ТУ та іншим документам, що діють на території України.
2. У складі тендерної пропозиції Учасник має надати копії документів, які свідчать про якість товарів (декларація виробника або сертифікат якості/відповідності виробників або посвідчення/паспорт якості або висновки державної санітарно-епідеміологічної експертизи, тощо).
3. Товар повинен мати відповідне пакування, яке забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування.
4. Учасник повинен письмово (у довільній формі) гарантувати про те, що має можливість забезпечити постачання товару дрібними партіями до 5 (п'яти) разів на тиждень, з 08.00 до 10.00 та надати гарантійний лист у складі пропозиції.
5. Транспортні послуги та інші витрати (пакування, доставка, розвантаження, тощо) враховані до вартості товару та є його невід'ємною частиною (у складі тендерної пропозиції учасник надає лист-згоду про погодження із вищезазначеними умовами)
6. Кожна партія товару має супроводжуватися документами (накладними та документами, які засвідчують якість та безпеку).
7. В заклади дошкільної освіти забороняється завозити недоброякісний товар або товар з терміном придатності, що минув.
8. На недоброякісний товар складається акт і він повертається постачальнику.