

ОБГРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, його очікуваної вартості та/або розміру бюджетного призначення в межах закупівлі

ідентифікатор закупівлі UA-2023-12-12-015997-а

Підстава для публікації обґрунтування: постанова Кабінету Міністрів України від 16.12.2020 №1266 «Про внесення змін до постанов Кабінету Міністрів України від 01.08.2013 №631 і від 11.10.2016 №710».

Мета проведення закупівлі: забезпечення потреб Замовника у закупівлі овочів, фруктів в асортименті для належної організації харчування в закладах дошкільної освіти громади у 2024 році.

Замовник: Компаніївська селищна рада Кропивницького району Кіровоградської області

код ЄДРПОУ: 04364911

Вид процедури: відкриті торги з особливостями.

Ідентифікатор закупівлі: UA-2023-12-12-015997-а

Предмет закупівлі: Овочі , фрукти в асортименті ДК 021:2015:03220000-9: Овочі, фрукти та горіхи

Очікувана вартість предмета закупівлі: Загальна очікувана вартість предмета закупівлі:

134066 грн. 00коп. (Сто тридцять чотири тисячі шістьдесят шість гривень 00 копійок), з ПДВ

Строк поставки товару: до 31 грудня 2024 року.

Місце та обсяг поставки:

Загальний обсяг поставки: 4206 кг., в т.ч.:

- Банан код за ДК 021:2015-03222111-4 Банани – 408 кг.;
- Яблуко код за ДК 021:2015-03222321-9 Яблука – 408 кг.;
- Апельсин код за ДК 021:2015-03222220-1 Апельсини – 106 кг.;
- Лимон код за ДК 021:2015-03222210-8 — Лимони - 21кг.;
- Мандарин код за ДК 021:2015: 03222240-7 — Мандарини - 64 кг.;
- Вишні код за ДК 021:2015: 03222333-6 — Вишні та черешні – 43 кг.;
- Черешні код за ДК 021:2015: 03222333-6 — Вишні та черешні – 43 кг.;
- Помідори свіжі код за ДК 021:2015 - 03221240-0 — Помідори - 170кг.;
- Огірки свіжі код за ДК 021:2015 - 03221270-9 — Огірки – 213 кг.;
- Кабачки код за ДК 021:2015: 03221250-3 — Кабачки – 21кг.;
- Перець солодкий код за ДК 021:2015 - 03221230-7 — Перець овочевий – 64кг.;
- Капуста код за ДК 021:2015 - 03221410-3 — Капуста качанна - 850кг.;
- Буряк код за ДК 021:2015 - 03221111-7 — Буряк – 510кг.;
- Цибуля код за ДК 021:2015 - 03221113-1 — Цибуля - 638кг.;
- Морква код за ДК 021:2015 - 03221112-4 — Морква - 638кг.;
- Часник код за ДК 021:2015 - 03221000-6 — Овочі – 9 кг.

Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі та технічна специфікація до предмета закупівлі

Вимоги до товару:

№ п/п	<u>Найменування та характеристика</u>	Одиниця виміру	Кількість
1	<p align="center">Банан</p> <p>Банани повинні бути пружними на дотик, жовтими, без вм'ятин, темних плям та пошкоджень. Хвостик банана повинен бути зеленим і пружним, без цвілі та ознак гниття</p>	кг	408
2	<p align="center">Яблуко</p> <p>Плоди повинні бути жовті та/або червоні, та/або зелені, однакові за формою, чисті, свіжі, не мляві, відсутні пустоти, без механічних пошкоджень та плям, половинки та частини від цілого плоду не допускаються, не пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками. Запах, колір, смак (кисло-солодкі та/або солодкі) властиві відповідному сорту, не кислі. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання.</p>	кг	408
3	<p align="center">Апельсин</p> <p>Цитрусові мають бути свіжими, цілими, чистими, не в'ялі, без механічних пошкоджень, не пошкоджені хворобами і шкідниками, достатньої зрілості, без ознак гнилі. Без перевищення вмісту хімічних речовин. Відповідні вимогам діючого санітарного законодавства. Повинне бути маркування щодо відсутності ГМО. Тара та маркування на ній, в якій постачається продукт, повинна відповідати діючим вимогам. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання.</p>	кг	106
4	<p align="center">Лимон</p> <p>Плоди повинні бути свіжими, чисті, не в'ялі, достатньо зрілі, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Плоди повинні бути без стороннього запаху і присмаку.</p>	кг	21
5	<p align="center">Мандарин</p> <p>Плоди зрілі, здорові, чисті, сухі, однорідні, крупноплідні, без ознак гнилі, механічних пошкоджень та пошкоджень шкідниками, смак, колір та запах – притаманні даному сорту, без сторонніх присмаків.</p>	кг	64
6	<p align="center">Вишня</p> <p>Плоди зрілі, здорові, чисті, сухі, однорідні, крупноплідні, без ознак гнилі, механічних пошкоджень та пошкоджень шкідниками, смак, колір та запах – притаманні даному сорту, без сторонніх присмаків.</p>	кг	43
7	<p align="center">Черешня</p> <p>Плоди зрілі, здорові, чисті, сухі, однорідні, крупноплідні, без ознак гнилі, механічних пошкоджень та пошкоджень шкідниками, смак, колір та запах – притаманні даному сорту, без сторонніх присмаків.</p>	кг	43
8	<p align="center">Помідори свіжі</p> <p>За зовнішнім виглядом плоди мають бути свіжими, цілими, чистими, щільними, не перестиглими, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, із плодоніжкою чи без неї, без механічних пошкоджень. Допускаються у місцях призначення на плодах томатів легкі натиски від тари; смак і запах властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху та смаку. Розмір плодів за найбільшим поперечним діаметром із відкритого чи захищеного ґрунту для томатів</p>	кг	170

	усіх сортів не менше 4,0 см. Не допускається наявність плодів томатів із незарубцьованими тріщинами, зелених, м'ятих, гнилих, пошкоджених шкідниками, ураженими хворобами, в'ялих, перестиглих, підморожених.		
9	Огірки свіжі Огірки свіжі мають відповідати таким вимогам: повинні бути свіжими, цілими, чистими, без механічних пошкоджень, із плодоніжкою чи без неї, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення. Допускаються злегка вигнуті плоди для довго плідних і середньо плідних огірків (вгнутість не більше ніж 0,2 см), допускаються плоди із вирваною плодоніжкою (діаметр пошкодження не більше 1,0 см). За внутрішньої будови м'якуш плоду повинен бути щільним, із недорозвиненим водянистим насінням. Смак і запах властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і смаку. Не допускається: гнилих, запарених, підморожених, в'ялих, жовтих із грубим шкірястим насінням.	кг	213
11	Кабачки Плоди повинні бути високоякісні, свіжі, зрілі, чистими, здоровими, твердими без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ознак гнилі, тріщин та механічного пошкодження, сонячних опіків та пошкодження шкідниками. Без сторонніх запаху та присмаку.	кг	21
12	Перець солодкий Плоди циліндричної, подовжено-конусоподібної або шаровидної форми з ребристою або гладкою поверхнею, кольору зеленого, кремового, помаранчевого, червоного, темно-червоного або жовтого, з блискучою шкіркою. Плоди повинні бути без стороннього запаху і присмаку. Не допускаються плоди гнилі, роздавлені.	кг	64
13	Капуста За зовнішнім виглядом качани капусти повинні бути: сформовані, щільні, свіжі, чисті, цілі, не ушкоджені, не пророщені, приємного характерного смаку та запаху. Листя - м'ясисті, білі, білуваті, зеленуваті без плям і ушкодження шкідниками. Качани капусти також повинні бути зачищені до щільно прилягаючих зелених або білих листків, довжина кочережки над качаном не більше 3 см. Допускаються качани з механічними пошкодженнями на глибину 1-2 прилеглих листків. Не допускається наявність качанів з механічними пошкодженнями на глибину більше 5 прилеглих листків, потрісканих, загнилих, запарених, морожених (з ознаками внутрішнього пожовтіння і побуріння).	кг	850
14	Буряк Поверхня буряка столового повинна бути: рівна, чиста, на розрізі він темно-червоного кольору з різними відтінками, щільний, соковитий, солодкуватий на смак, корені відмиті від бруду й пилу. За зовнішнім виглядом коренеплоди повинні бути цілі, без ознак гнилі, без механічного пошкодження та пошкоджень шкідниками. Без стороннього присмаку і запаху.	кг	510
15	Цибуля Цибулини повинні бути: визрілі, чисті, цілі, непророслі, не уражені хворобами, з сухими зовнішніми лусками (сорочкою); без ознак загнивання, запарення, відмороження, солодкуваті на смак, білого кольору, середнього розміру, вагою не менше 100 гр.	кг	638
16	Морква За зовнішнім виглядом поверхня коренеплодів моркви повинна бути: свіжою, чистою, цілою, здоровою, не	кг	638

	тріснутою, без механічних пошкоджень, пошкоджень шкідниками, розмір коренеплодів у найбільшому поперечному діаметрі не менше 1,5 см. Без стороннього присмаку і запаху.		
17	Часник Плоди зрілі, здорові, чисті, сухі, однорідні, крупноплідні, без ознак гнилі, механічних пошкоджень та пошкоджень шкідниками, смак, колір та запах – притаманні даному сорту, без сторонніх присмаків.	кг	9
Всього:			4206

Пакування - Учасник повинен дотримуватись умов температурного режиму для продуктів харчування, які цього потребують при їх зберіганні та перевезенні. Товар повинен мати відповідне пакування, яке забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування. Учасник повинен дотримуватись строків придатності продуктів харчування.

Доставка товару та завантажувально-розвантажувальні роботи здійснюється за рахунок Постачальника. Поставка повинна виконуватися транспортом постачальника, водій повинен мати медичну книжку з результатами проходження обов'язкового медичного огляду.