

Обґрунтування технічних та якісних характеристик закупівлі буряка столового, моркви, цибулі ріпчастої, капусти білокачанної, яблук, бананів, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі (оприлюднюється на виконання Постанови Кабінету Міністрів України від 11 жовтня 2016 року №710 «Про ефективне використання коштів» (зі змінами))

1. Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань, його категорія:

1.1. найменування замовника: Департамент освіти та науки Івано-Франківської міської ради.

1.2. місцезнаходження замовника: м. Івано-Франківськ, вул. Кардинала Любомира Гузара, 15, 76019.

1.3. ідентифікаційний код замовника: 40312499.

1.4. категорія замовника: Орган місцевого самоврядування.

2. 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): код ДК 021:2015 – 03220000-9 Овочі, фрукти та горіхи (Буряк столовий, морква, цибуля ріпчаста, капуста білокачанна, яблука, банани).

3. Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:

3.1. вид предмета закупівлі: відкриті торги (з особливостями).

3.2. ідентифікатор закупівлі: UA-2023-01-17-012614-a.

4. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.

Термін постачання — з дати укладання договору по 31 грудня 2023 року.

Якісні та технічні характеристики заявленої кількості буряка столового, цибулі ріпчастої, капусти білокачанної, яблук і бананів визначені з урахуванням реальних потреб замовника та оптимального співвідношення ціни та якості. Якість товару, умови та організація поставки товару повинні відповідати 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-IX); «Про дошкільну освіту» (№ 2628-III, поточна редакція - редакція від 19.08.2022р. № 2153-IX);
- ✓ постанові КМУ від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

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

4.1. Технічні (кількісні) характеристики предмета закупівлі:

Код ДК 021:2015 : 03220000-9 Овочі, фрукти, горіхи		
Найменування продукції (предмет закупівлі)	Одиниця виміру	Потреба
Буряк столовий	кг	2 000

Морква	кг	2 500
Капуста білокачанна	кг	3 500
Цибуля ріпчаста	кг	3 500
Яблука	кг	4 000
Банани	кг	2 500

4.2. Якісні характеристики предмета закупівлі:

ЗНАЧЕННЯ	ХАРАКТЕРИСТИКА
<i>БУРЯК СТОЛОВИЙ</i>	
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 землі сухим способом, типові для ботанічного сорту за формою і забарвленням, черешки повинні бути обрізаними в рівень з плечиками коренеплодів, • 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.
<i>МОРКВА</i>	
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.
<i>ЦИБУЛЯ РІПЧАСТА</i>	
Вид	<ul style="list-style-type: none"> • ріпчаста свіжа.
Сорт	<ul style="list-style-type: none"> • перший товарний, призначений для зберігання.
Зовнішній 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 висушеною 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.
<i>КАПУСТА БІЛОКАЧАННА</i>	
Зовнішній вигляд	<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 головою 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.
<i>ЯБЛУКА</i>	
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 досягання. 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 931:2019 Банани зелені. Настанови щодо зберігання та транспортування (ISO 931:1980, IDT)
Супровідна документація	<ul style="list-style-type: none"> • документи, що підтверджують походження, свіжість, якість, та безпечність продукції.

5. Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:
507 000,00 грн.

Розрахунок очікуваної вартості закупівлі проводився виходячи із потреби у закупівлі буряка столового, моркви, цибулі ріпчастої, капусти білокачанної, яблук і бананів на 2023 рік та відповідно до цінової довідки Торгово-промислової палати України № В-461 від 10.11.2022 року.

6. Розмір бюджетного призначення: 507 000,00 грн. згідно з затвердженим кошторисом на 2023 рік.