

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

1. Назва предмета закупівлі:

Овочі свіжі, фрукти свіжі, сезонні овочі та фрукти

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

Ідентифікатор закупівлі UA-2024-01-11-009947-а

2. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі складені відповідно до потреб ЗДО № 44 «Журавлик» та норм чинного законодавства і зазначені в тендерній документації.

Вимога	Опис
Овочі (7520 кг) (Капуста свіжа – 1800 кг ; Буряк – 1900 кг, Морква – 2000 кг; Цибуля – 1600 кг, Гарбуз- 220 кг)	
Сфера застосування	Столова.
Класифікація за класами якості	Різний термін досягання, першого класу якості.
Органолептичні показники. Зовнішній вигляд	<u>Капуста білокачанна:</u> Капуста качанна повинна бути врожаю 2023-24 року. Капуста за характеристикою: середньостигла та пізньостигла. Товарний сорт - перший. Має бути однакової зрілості, цілком сформованою, свіжою, вирощеною в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без цвілі, запарювання, сторонніх присмаків, суха, свіжа, чиста, здорова, без механічного пошкодження та пошкодження шкідниками і хворобами. Не допускаються товар підморожений, із гниллю та сторонніми запахами. Без ГМО. <u>Буряк:</u> Буряк має бути врожаю 2023-24 року. Коренеплоди буряку столового повинні бути середнього розміру, свіжі, цілі, чисті, не зів'ялі, не тріснуті, не уражені хворобами, без зайвої зовнішньої вологи, вирощеним в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, без сторонніх запахів, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, не підморожені, очищений від землі, з довжиною залишених черешків не більше ніж 2,0 см або обрізаних врівень з плечиками коренеплоду, повністю сформований, без механічних ушкоджень та не пошкоджений шкідниками. М'якуш соковитий, темно – червоного відтінку. Допустимі коренеплоди з надламаними корінцями. Без ГМО <u>Морква:</u> Морква повинна бути врожаю 2023-24 року. Має бути свіжою, не кормових сортів. Морква має бути вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, Коренеплоди оранжево-червоного кольору, свіжі, сухі, цілі, здорові, чисті, не зів'ялі, без механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, без зайвої зовнішньої вологості, без бадилля, довжиною не менше 15 см, товщина стержня (у місці максимального діаметра) - 6 см. Не допускаються коренеплоди, що підморожені, із гниллю та сторонніми запахами. Без ГМО. <u>Цибуля:</u> Цибуля ріпчаста повинна бути врожаю 2023-24 року. Розмір цибулин за поперечним діаметром для овальних форм повинні бути не менше 7 см., має бути свіжою, зрілою, чистою, цілою, вирощеною в природних умовах, не кормових сортів, без

	перевищеного вмісту хімічних речовин, сухою, не пророслою без механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Не допускається цибуля підморожена, що загнила, із стороннім запахом. Без ГМО. Гарбуз: Гарбуз повинна бути врожаю 2023-24 року. Має бути свіжим, не кормових сортів. гарбуз має бути вирощений в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, м'якоть гарбуза оранжево-червоного кольору, свіжі, сухі, цілі, здорові, чисті, не зів'ялі, без механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, без зайвої зовнішньої вологості, без бадилля, діаметром не менше 15 см. Не допускаються ягоди, що підморожені, із гниллю та сторонніми запахами. Без ГМО.
Споживча тара	На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Тканинні або поліпропіленові мішки або сітка полімерна. Пакування товару повинно забезпечувати запобігання його пошкодженню або псуванню під час транспортування до кінцевого пункту призначення.
Маркування	Державною мовою згідно з вимогою Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів».
Оцінка якості	Капуста: ДСТУ 7037:2009; Буряк: ДСТУ 7033:2009; Морква: ДСТУ 7035:2009; Цибуля: ДСТУ 3234-95

Вимога		Опис
Фрукти (6800,00 кг) <i>(Лимони – 70 кг; Банани – 1000 кг; Мандарини – 200 кг; Апельсини – 930 кг; Яблука – 4600 кг)</i>		
Характеристика зовнішній вигляд	та	Мандарини- плоди свіжі, чисті, без механічних пошкоджень, без пошкодження шкідниками і хворобами, з рівною зрізаною біля основи плодоніжкою. Допускаються плоди з відпалою, але не вирваною плодоніжкою. Запах і смак – властивий свіжим мандаринам, без стороннього запаху і присмаку. Колір – від світло-помаранчевого до помаранчевого. Допускаються плоди з прозеленню загальною площею не більше 5% поверхні плоду. Розмір плоду по найбільшому поперечному діаметру, мм, не менше – 38. Плоди зелені, підморожені і гнилі – не допускаються Апельсини – плоди свіжі, чисті, без механічних пошкоджень, без пошкоджень шкідниками і хворобами, з рівно зрізаною біля основи плоду плодоніжкою. Допускаються плоди з відпалою але не вирваною плодоніжкою. Запах та смак – властиві свіжим апельсинам, без стороннього запаху та присмаку. Забарвлення – від світло-оранжевого до оранжевого кольору. Розмір плоду по найбільшому поперечному діаметру, мм, не менше – 50,0. Плоди зелені, підморожені та загнилі – не допускається. Лимони- Плоди середнього розміру, вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ГМО. Зовнішній вигляд – плоди, свіжі, чисті, цілі, здорові, однакові за формою, розміром і забарвленням. Не допускається наявність плодів гнилих, в'ялих, перезрілих, пошкоджених шкідниками, хворобами та з механічними пошкодженнями. Смак і запах – відповідає свіжим лимонам- кислий, без гіркоти, без сторонніх запахів і присмаків. Якість відповідає вимогам ДСТУ.

	Банани- плоди однорідні помологічного сорту. Плоди чисті, свіжі, цілі, здорові, розвинуті, добре виражені ребристі бокові грані. Смак та запах – специфічний запах спілих бананів, смак солодкий, без стороннього присмаку та запаху. Зрілість – плоди споживчої ступені зрілості з зеленувато-жовтим, жовтим кольором шкір але не перезрілі, щільні, округлі, м'якуш кремова. Не допускається: вміст плодів полонаних, з надрином шкірки у плодоніжки, глибокими порізами, сильними натисками, тріщинами шкірки і порушеним м'якушем, вражених антракнозом, фузаріозом, гнилих, запарених, підморожених, розчавлених, з сильними пошкодженнями сільськогосподарськими шкідниками, перезрілих з темно-коричневим, чорним або плямистим забарвленням шкірки, чорна серцевина, загнивання кінчика плоду або шийки плоду, дуже м'який плід, погано сформований плід Яблука – достатньої зрілості без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідно до сорту, без плям, вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, мають типові для ботанічного сорту форму та колір. Цілі, чисті, здорові, без зайвої зовнішньої вологості, незів'ялі. Смак, запах без сторонніх домішок.
Швидкість визрівання	Літні, осінні, зимові
Споживча тара, вага	Картонні ящики або мішки з полімерної сітки. Пакування товару повинно забезпечувати запобігання його пошкодженню або псуванню під час транспортування до кінцевого пункту призначення.
Маркування	Державною мовою згідно з вимогами чинного законодавства, зокрема Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».
Оцінка якості	Якість товару повинна відповідати ДСТУ 8323:2015; ДСТУ 8133:2015; ДСТУ 4948:2008.

Опис	Вимога
Сезонні овочі та фрукти	
Сфера застосування	Харчоблок, придатні до споживання
Класифікація за класами якості	Різний термін достигання, з середнім терміном зберігання.
Швидкість визрівання	Літні, осінні.
Органолептичні показники	Свіжі, зрілі, здорові, не в'ялі, без пошкоджень шкідниками, хворобами. Цілі, чисті, без надривів шкіри, тріщин, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Плоди однакові за формою і за забарвленням, середнім розміром, за кольором, сортом. Товар не повинен містити ГМО.
Запах і смак	Притаманий відповідному сорту, солодкий. Без стороннього запаху та присмаку. Без ознак гнилі.
Споживча тара	Ящики картонні або мішки з полімерної сітки. Пакування товару повинно забезпечувати запобігання його пошкодженню або псуванню під час транспортування до кінцевого пункту призначення.
Маркування	Державною мовою згідно з вимогою Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів».
Оцінка якості	ДСТУ 8125:2015; ДСТУ 4948:2008; ДСТУ 4912:2008.

3. Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення

Розрахунок очікуваної вартості предмета закупівлі здійснено на підставі бюджетного призначення на 2024 рік по КЕКВ 2230 – «Продукти харчування», з урахуванням фактичної потреби в продуктах харчування на основі постанови КМУ від 24

березня 2021 року №305 “Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку”, відповідно до Методики визначення очікуваної вартості згідно даних середніх цін на продукти на сайті Мінфіну (<https://index.minfin.com.ua/ua/markets/wares/prods/>) та цін інтернет джерел з врахуванням прогнозованого індексу інфляції у 2024 році – 10%.

Очікувана вартість предмета закупівлі: 492 600,00 грн з ПДВ.