

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі**  
(відповідно до пункту 4 1 постанови Кабінету Міністрів України від 11.10.2016 №710 «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:

**Відділ освіти, молоді та спорту Дмитрівської сільської ради Кропивницького району Кіровоградської області** (далі – Замовник), код за ЄДРПОУ - 43085255

місцезнаходження: Площа Перемоги, будинок 12, село Дмитрівка, Кропивницький район, Кіровоградська область, 27422

категорія: Юридична особа, яка забезпечує 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): ДК 021:2015 03220000-9 – **Овочі, фрукти та горіхи (Часник свіжий, Буряк столовий свіжий, Морква столова свіжа, Цибуля ріпчаста, Огірки тепличні свіжі, Капуста білокачанна свіжа, Банани свіжі, Апельсини (помаранчі) свіжі, Лимони свіжі, Яблука свіжі)**

Деталізований CPV код (у т.ч. для лотів) та його назва ДК 021:2015 – 03220000-9 – Овочі, фрукти та горіхи

Ідентифікатор закупівлі:UA-2024-02-16-007089-а

**Вид процедури закупівлі:** відкриті торги з особливостями у відповідності до Постанови Кабінету Міністрів України від 12 жовтня 2022 р. № 1178 «Про затвердження особливостей здійснення публічних закупівель товарів, робіт і послуг для замовників, передбачених Законом України “Про публічні закупівлі”, на період дії правового режиму воєнного стану в Україні та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування».

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:**

Термін постачання: з березня 2024 року по 31 грудня 2024 року.

Якісні та технічні характеристики предмета закупівлі визначені з урахуванням реальних потреб замовника та оптимального співвідношення ціни та якості.

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

№ з/п	Найменування	Од.виміру	Кількість	Опис (вимоги замовника)
1.	Часник свіжий	кг	30	Часник свіжий. Відбірні цибулини, визрілі, цілі, свіжі, сухі, за формою і забарвленням властиві ботанічному сорту, з добре висушеними верхніми лусочками і висушеною шийкою від 2 до 5 см включно, не пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками і хворобами; без механічних пошкоджень. Смак і запах властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Пакування – гофро-ящик. Часник свіжий 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

				безпеки та якості харчових продуктів", ДСТУ 3233-95 «Часник свіжий. Технічні умови».
2.	Буряк столовий свіжий	кг	540	Буряк столовий свіжий. Повинен бути салатного сорту, свіжим, вінегретним, вирощеним в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, чистим, здоровим, щільним, достатньої зрілості, з типовою для ботанічного сорту формою і кольором, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Не допускаються коренеплоди, що підморожені, із гниллю та сторонніми запахами. Товар не повинен містити генетично модифікованих організмів (ГМО). Пакування – сітка або гофро-ящик. Буряк повинен відповідати показникам безпеки та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів", ДСТУ 7033:2009 «Буряк столовий свіжий. Технічні умови».
3.	Морква столова свіжа	кг	1330	Морква столова свіжа. Повинна бути вирощеною в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, свіжа, чиста, здорова, щільна, достатньої зрілості, типова для ботанічного сорту за формою і кольором, без ознак гнилі, без сторонніх запахів, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Не допускаються коренеплоди, що підморожені, і згниллю та сторонніми запахами. Пакування – сітка або гофроящик. Морква повинна відповідати показникам безпеки та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів", ДСТУ 7035:2009 «Морква свіжа. Технічні умови».
4.	Цибуля ріпчаста	кг	1050	Цибуля ріпчаста свіжа. Повинна бути свіжою, цілою, чистою, здоровою, однорідною за формою та забарвленням, достатньої зрілості, без пошкоджень хворобами та сільськогосподарськими шкідниками, без зайвої зовнішньої вологи, свіжі, цілі, чисті, сухі, не пророслі, не тріснуті, без пошкоджень, без ознак гнилі, без механічних пошкоджень, з сухими верхніми лусками і висушеною шийкою від 2 до 5 см. Допускається до 5% цибулин з тріщинами сухої луски, що відкривають соковиту луску на ширину не більше 2 мм. Зовнішній вигляд: форма і окрас типовий даному ботанічному і товарному сорту. Форма та окрас характерний ботанічному сорту, верхні луски добре висушені, довжина висушеної шийки від 2 до 5 см. Розмір по найбільшому поперечному діаметру цибулі овальної форми - не менше 5 см, решта – 6 см. Запах та смак притаманні ботанічному сорту, без сторонніх запахів та смаку. Пакування – сітка або гофро-ящик. Цибуля ріпчаста повинна відповідати показникам безпеки 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", ДСТУ 3234-95 «Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови».
5.	Огірки тепличні свіжі	кг	200	<p>Огірки тепличні свіжі. Повинні бути цілими, свіжими, здоровими, чистими, не зів'ялими, без механічних пошкоджень, не уражений хворобами, з плодоніжкою або без неї, типової для конкретного ботанічного сорту форми та забарвлення.</p> <p>Внутрішня будова: м'якуш соковитий, щільний, з дрібним недорозвиненим насінням, без пустот всередині овоча. Розмір: середньоплодні, довгоплідні довжиною не більше 20 см. Смак і запах: властиві конкретному ботанічному сорту, без стороннього запаху і смаку. Наявність землі, прилиплої до овочів – не допускається. Пакування – сітка або гофро-ящик.</p> <p>Огірки тепличні свіжі повинні 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", ДСТУ 3247-95 «Огірки свіжі. Технічні умови».</p>
6.	Капуста білокачанна свіжа	кг	1405	<p>Капуста білокачанна свіжа. Качани повинні бути свіжими, здоровими, цілими, щільними, не ушкодженими сільськогосподарськими шкідниками. Повинна мати нормальний запах, властивий даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Без загнилих, жовтих, зів'ялих та забруднених листків. Товар не повинен містити генетично модифікованих організмів (ГМО). Пакування – сітка або гофро-ящик. Капуста повинна 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", ДСТУ 7037:2009 «Капуста білоголова свіжа. Технічні умови».</p>
7.	Банани свіжі	кг	1350	<p>Банани свіжі повинні бути свіжими, без гнилі, без надривів шкіри, глибоких порізів, тріщин, що зачіпляють м'якоть. Вирощені в природних умовах, без перевищення в місту хімічних речовин.</p> <p>Пакування – картонна коробка. Банани повинні 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", ТУ У, ДСТУ ISO 931:2019 «Банани зелені. Настанови щодо зберігання та транспортування (ISO 931:1980, IDT)», ТУУ виробника або іншим нормативно-правовим актам.</p>
8.	Апельсини (помаранчі) свіжі	кг	1350	<p>Апельсини (помаранчі) свіжі повинні бути чисті, не в'ялі, достатньо зрілі, без ознак гнилі, без механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Вирощені в природних умовах, без перевищення вмісту хімічних речовин. Пакування – картонна коробка. Апельсини повинні відповідати</p>

				показникам безпеки та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів", ДСТУ ЕЭК ООН FFV-14:2007 «Фрукти цитрусові. Настави щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН FFV-14:2004, IDT)», ТУ У виробника або іншим нормативно-правовим актам.
9.	Лимони свіжі	кг	50	Лимони свіжі повинні бути чисті, не в'ялі, достатньо зрілі, без ознак гнилі, без механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Вирощені в природних умовах, без перевищення вмісту хімічних речовин. Пакування – картонна коробка. Лимони повинні відповідати показникам безпеки та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів", ДСТУ ЕЭК ООН FFV-14:2007 «Фрукти цитрусові. Настави щодо постачання і контролювання якості (ЕЭК ООН FFV-14:2004, IDT)», ТУ У виробника або іншим нормативно-правовим актам.
10.	Яблука свіжі	кг	1400	Яблука свіжі повинні бути свіжі, не в'ялі, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, без пошкодження шкірки плоду. Колір відповідно до сорту, без плям. Відбірні плоди, типічні по формі і кольору для даного помологічного сорту. Розмір по найбільшому поперечному діаметрі в межах 60-65 мм. При поставці однієї партії яблука повинні бути одного помологічного сорту. Вирощені в природних умовах, без перевищення вмісту хімічних речовин. Пакування – картонна коробка. Яблука повинні відповідати показникам безпеки та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів", ДСТУ 8133:2015 «Яблука свіжі середніх та пізніх термінів досягання. Технічні умови».

*\* Будь-які посилання в технічних вимогах/технічній специфікації на конкретну торговельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника, передбачає надання еквіваленту (технічні характеристики еквіваленту не повинні бути гіршими).*

*Учасник торгів обов'язково додатково повинен надати у складі своєї тендерної пропозиції опис товару, який пропонується, щодо відповідності технічним характеристикам, вказаним у цьому додатку до тендерної документації, з обов'язковим відображенням характеристик товару.*

**Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення:**

**Розмір очікуваної вартості: 320 800,00 грн. з ПДВ.**

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено статистичним аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі на підставі затвердженої центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну

політику у сфері публічних закупівель, примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: згідно з пунктом 1 розділу III наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із змінами.

**Розмір бюджетного призначення: 320 800,00 грн. з ПДВ на 2024 рік згідно з річним планом закупівель на 2024 рік.**

Обґрунтування розміру витрат: відповідно до річного плану до закупівлі зазначено, що джерелом фінансування кошти місцевого бюджету.

**Уповноважена особа**



**Анастасія ІГРАНОВА**