

ОБГРУНТУВАННЯ

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

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», постанова Кабінету Міністрів України від 11.10.2016 р. № 710 «Про ефективне використання бюджетних коштів» зі змінами від 05.01.2021 р.

Мета проведення закупівлі: Потреба у закупівлі зумовлена необхідністю забезпечення безперебійного харчування дітей у дошкільних закладах освіти Святошинського району міста Києва. Придбання свіжих фруктів та овочів, у тому числі сезонних, дозволить забезпечити повноцінний розвиток дитячого організму завдяки виконанню норм харчування.

Замовник: Управління освіти Святошинської районної в місті Києві державної адміністрації

Код ЄДРПОУ: 37498536

Вид процедури: відкриті торги з публікацією англійською мовою.

Ідентифікатор закупівлі: UA-2021-01-11-000615-с

Предмет закупівлі: код згідно ДК 021-2015 -03220000-9 Овочі фрукти та горіхи (Овочі для закладів освіти Святошинського району)

Бюджет закупівлі становить: 3 208 856,83 грн. Орієнтовна вартість сформована відповідно до середньостатистичних цін з урахуванням технічних характеристик, а саме:

№	Назва товару	Ціна за од. товару з ПДВ, грн	Кількість	Технічні вимоги
1.	Помідори свіжі	29,84	12900	Плоди томатів мають бути свіжими, цілими, чистими, здоровими, неперезрілими, щільними, без нетипової зовнішньої вологи, з плодоніжкою або без неї, без механічних пошкоджень і сонячних опіків. Допускаються на плодах томатів легкі натиски від тари. ДСТУ 3246-95 «Томати свіжі. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару.
2.	Огірки свіжі	30,24	5900	Огірки свіжі мають бути цілими, свіжими, здоровими, чистими, нормальної структури та форми, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою або без неї. Допускаються плоди з незначним пожовтінням вершини. Не допускаються гнилі та запарені продукти. ДСТУ 3247-95 «Огірки свіжі. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару.
3.	Перець свіжий	21,12	2900	Перець солодкий свіжий. Плоди перцю солодкого мають бути свіжими, зрілими, цілими, чистими, не забрудненими, без механічних пошкоджень, не мороженими, з плодоніжкою, правильної типової форми, однакові за розміром. ДСТУ 2659-94 «Перець солодкий свіжий Технічні умови». або ТУ виробника певного виду товару або ТУ виробника певного виду товару.
4.	Баклажани свіжі	17,47	4400	Плоди мають бути не пошкодженими, з плодоніжкою (вона може бути злегка пошкодженою), високоякісними (не допускається

				продукція з ознаками гниття і псування), чистими, свіжими на вигляд, без комах-шкідників та слідів від їх пошкоджень. Крім того плоди мають бути твердими, без порожнин, без тріщин, стиглі. ДСТУ 2660-94 Баклажани свіжі. Технічні умови.
5.	Кабачки свіжі	14,50	4000	Мінімальні критерії якості кабачків вимагають, щоб плоди були не пошкодженими, з плодоніжкою (вона може бути злегка пошкодженою), високоякісними (не допускається продукція з ознаками гниття і псування) чистими, свіжими на вигляд, без комах-шкідників та слідів від їх пошкоджень, з нормальною вологістю поверхні, без стороннього запаху і присмаку. Крім того плоди мають бути твердими, без порожнин, без тріщин, відповідного ступеня стиглості, але без перестиглого насіння. ДСТУ 6016:2008 «Кабачки свіжі. Технічні умови або ТУ виробника певного виду товару.
6.	Капуста цвітна	40,00	3500	Головка капусти складається з укорочених та потовщених суцвіть(бутонів), що щільно прилягають один до одного. Свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. ДСТУ 3280-95 Капуста цвітна свіжа. Технічні умови або ТУ виробника певного виду товару.
7.	Гарбуз столовий свіжий	15,00	2100	Гарбуз має бути свіжим, чистим, зрілим, не пошкодженим, без гнилі, типової форми. ДСТУ 3190-95 Гарбузи продовольчі свіжі. Технічні умови або ТУ виробника певного виду товару.
8.	Часник	65,45	1450	Голівки часнику кожного товарного сорту повинні бути визрілими, здоровими, розвинутими, цілими, чистими, без стороннього запаху і смаку, сухими, не тріснуті, без механічних пошкоджень, не ушкоджені сільгоспшкідниками та хворобами, не підморожені. ДСТУ 3233-95 Часник свіжий. Технічні умови або ТУ виробника певного виду товару.
9.	Петрушка зелена свіжа	95,00	658	Листя петрушки повинні бути свіжі, цілі, яскраво зеленого кольору, здорові, без гнилі, не забруднені не прим'яті, без землі не поживклі, не пошкоджені морозом та комахами-шкідниками, без домішок бур'янів. Забарвлення властиве для відповідного ботанічного сорту. Без стороннього запаху та присмаку (з характерним присмаком).
10.	Кріп зелений свіжий	95,00	653	Зелень кропу свіжа зелена, рослини повинні бути здорові, незабруднені, без ознак захворювань та ушкоджень. Тара повинна бути чистою, сухою, без сторонніх запахів та призначена для транспортування.

11.	Цибуля зелена свіжа	95,00	350	Цибуля зелена свіжа (цибуля-перо) повинна мати свіже листя зеленого кольору довжиною 20 – 25 см, не зів'ялим, не підмороженим, не гнилим, не пожовтілим, чистим. Допускається до 5% цибулі зеленої з незначними відхиленнями розміру і пошкодженнями, та до 1% прилиплої до коріння землі. Смак, запах: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього присмаку і запаху.
12.	Капуста рання	9,62	18000	Капуста має бути високоякісною, головки – щільними. Зовні головки мають щільно покриватися листками. Допускається незначне підмерзання зовнішніх зелених листків. Окрім цього, допускаються невеликі тріщини на зовнішніх листках, незначні механічні пошкодження і злегка підрізані зовнішні листки, без ознак гнилі. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. ДСТУ 7037:2009 «Капуста білокачанна свіжа. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару.
13.	Капуста пізня	6,26	61300	Капуста має бути високоякісною, головки – щільними. Зовні головки мають щільно покриватися листками. Допускається незначне підмерзання зовнішніх зелених листків. Окрім цього, допускаються невеликі тріщини на зовнішніх листках, незначні механічні пошкодження і злегка підрізані зовнішні листки, без ознак гнилі. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. ДСТУ 7037:2009 «Капуста білокачанна свіжа. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару.
14.	Цибуля рання	15,78	11500	Цибуля ріпчаста має бути не пошкодженою, високоякісною (гнила і зіпсована не допускається), чистою, не підмороженою, достатньо сухою, без порожнього та твердого денця, без комах-шкідників та слідів від їхніх пошкоджень, без надлишкової поверхневої вологості та без стороннього запаху і/або присмаку. ДСТУ 3234-95 «Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару
15.	Цибуля пізня	5,17	52650	Цибуля ріпчаста має бути не пошкодженою, високоякісною (гнила і зіпсована не допускається), чистою, не підмороженою,

				достатньо сухою, без порожнього та твердого денця, без комах-шкідників та слідів від їхніх пошкоджень, без надлишкової поверхневої вологості та без стороннього запаху і/або присмаку. ДСТУ 3234-95 «Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару
16.	Морква рання	16,34	9500	Морква має бути без дефектів. Очищена від землі сухим способом. Зовні коренеплоди мають бути гладенькими, свіжими на вигляд, правильної форми, не побитими, без тріщин та не підмороженими. Зеленоваті та фіолетові головки коренеплодів не допускаються. ДСТУ 7035:2009 «Морква свіжа. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару.
17.	Морква пізня	6,67	50649	Морква має бути без дефектів. Очищена від землі сухим способом. Зовні коренеплоди мають бути гладенькими, свіжими на вигляд, правильної форми, не побитими, без тріщин та не підмороженими. Зеленоваті та фіолетові головки коренеплодів не допускаються. ДСТУ 7035:2009 «Морква свіжа. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару.
18.	Буряк ранній	8,66	9300	Буряк столовий має бути очищеним від землі сухим способом. Зовнішній вигляд – клубні цілі, чисті, без пошкоджень, сухі, непророслі, не зів'ялі. ДСТУ 7033:2009 «Буряк столовий свіжий. Технічні умови або ТУ виробника певного виду товару.
19.	Буряк пізній	5,96	55600	Буряк столовий має бути очищеним від землі сухим способом. Зовнішній вигляд – клубні цілі, чисті, без пошкоджень, сухі, непророслі, не зів'ялі. ДСТУ 7033:2009 «Буряк столовий свіжий. Технічні умови або ТУ виробника певного виду товару.
20.	Капуста пекінська	25,50	4300	Капуста має бути високоякісною, головки – щільними. Зовні головки мають щільно покриватися листками. Допускаються невеликі тріщини на зовнішніх листках, незначні механічні пошкодження і злегка підрізані зовнішні листки, без ознак гнилі. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. ДСТУ або ТУ виробника певного виду товару