

## ОБҐРУНТУВАННЯ

**Технічних та якісних характеристик закупівлі Овочів та фруктів.**

**Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником (у разі поділу на лоти такі відомості повинні зазначатись стосовно кожного предмета закупівлі (лотів) (за наявності): 03220000 – 9 Овочі, фрукти та горіхи**

На виконання вимог постанови Кабінету Міністрів України від 16.12.2020 р. № 1266 «Про внесення змін до постанов Кабінету Міністрів України від 1 серпня 2013 р. №631 і від 11 жовтня 2016 р. № 710 «Про ефективне використання бюджетних коштів» зі змінами від 05.01.2021 р.

Мета проведення закупівлі: забезпечення харчуванням осіб похилого віку, внутрішньо переміщених осіб, та інвалідів

Замовник: Комунальний заклад «Центр надання соціальних послуг Золочівської міської ради Золочівського району Львівської області»

1. Ідентифікатор закупівлі: UA-2022-12-14-020784-a;
2. Відкриті торги з особливостями;
3. Очікувана вартість закупівлі: 198 391, 60 грн. (Сто дев'яносто вісім тисяч триста дев'яносто одна грн. 60 коп.) з ПДВ;

4 Обсяги закупівлі:

- Морква - 1013кг;
- Буряк – 1080кг;
- Цибуля – 840 кг;
- Капуста – 1590 кг;
- Часник – 46 кг;
- Мандарини – 37 кг;
- Банани - 508 кг;
- Апельсини – 251 кг;

**Загальна кількість: 5383кг**

5. Строк поставки – до 31.12.2023 року;

6. Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі:

Термін поставки товару – 1 раз на тиждень (кожного місяця) до 31 грудня 2023 року, крім вихідних та святкових днів з 08 год 00 хв до 15 год 00 хв. замовлення від Замовника-письмово, усно або по E-mail)

Умови поставки: здійснюється за рахунок Постачальника на основі заявки Замовника

**Технічні (якісні) вимоги до товару:**

Товар повинен передаватись на склад Замовника в неушкодженій упаковці, яка відповідає характеру, забезпечує цілісність товару та збереженню його якості під час транспортування.

Якість товару повинна відповідати вимогам, які встановлюються законодавством України та діючим стандартам. Постачальник повинен гарантувати якість товару, що поставляється за Договором (відповідними документами якості).

№ пп	Назва продукту	Вимоги до продукту
1.	Морква	ДСТУ 7035:2009 Морква. Технічні умови. Зовнішній вигляд: коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, не зів'ялі, не тріснуті без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками, без зайвої зовнішньої вологості, типова для ботанічного сорту форма і

		<p>забарвлення, з довжиною залишених черешків не більше 2,0 см або без них, але без пошкодження плечиків коренеплоду. Запах і смак властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Не допускаються коренеплоди зів'ялі, з ознаками зморшкватості, загнивші, запарені, тріснуті, з відкритою серцевиною, наявність землі. Упаковка, доставка: мішки сітчасті, усіма видами транспортних засобів, які забезпечують схоронність та доставку якісної продукції</p>
2.	Буряк	<p>ДСТУ 7033:2009 Буряк столовий свіжий. Зовнішній вигляд: коренеплоди свіжі, цілі, чисті, не зів'ялі, не тріснуті, без пошкоджень, не уражені хворобами, без зайвої зовнішньої вологи, типові для ботанічного сорту за формою і забарвленням, з довжиною залишених черешків не більше ніж 2,0 см або обрізаних врівень з плечиками коренеплоду. Смак і запах властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Внутрішня будова: м'якуш соковитий, темно-червоний різних відтінків залежно від особливостей ботанічного сорту. Не допускаються коренеплоди з механічними пошкодженнями, тріщинами, головки з порізами, підгнилі, зів'ялі, з ознаками зморшкватості, запарених, тріснутих, з відкритою серцевиною. Упаковка, доставка: мішки сітчасті, усіма видами транспортних засобів, які забезпечують схоронність та доставку якісної продукції.</p>
3.	Цибуля	<p>ДСТУ 3234-95 Цибуля ріпчаста свіжа. Цибуля Зовнішній вигляд: здорові, чисті, сухі, властивої для ботанічного сорту форми і забарвлення, з сухими верхніми лусками і висушеною шийкою від 2 до 5 см, не пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками і хворобами. Запах і смак притаманні цьому ботанічному сорту, без сторонніх запахів і смаку. Не допускаються вміст цибулини з механічними пошкодженнями, загнилих, запарених, пошкоджених стебловою нематодою, кліщами. Упаковка, доставка: мішки сітчасті, усіма видами транспортних засобів, які забезпечують схоронність та доставку якісної продукції</p>
4.	Капуста свіжа білокачанна	<p>ДСТУ 7037:2009 Капуста білоголова свіжа. Зовнішній вигляд: головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Смак і запах властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку, головка щільна. Головки повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків. Не допускається вміст головок з сухим</p>

		забрудненням, механічними пошкодженнями, гнилі, зі сторонніми запахами, пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками. Упаковка, доставка: мішки сітчасті, усіма видами транспортних засобів, які забезпечують схоронність та доставку якісної продукції.
5.	Часник свіжий	ДСТУ 3233-95 Часник свіжий. Технічні умови Часник цілий, незів'ялий, без механічних пошкоджень, не уражений хворобами, світлого кольору, вага одиниці 100-150 г. Урожай 2022 р.
6.	Мандарини	Мандарини Плоди повинні бути свіжими, чистими з глянцевою блискучою поверхнею не пошкоджені, однакові за розміром, цілі, здорові, без підвищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості без ознак гнилі, механічних пошкоджень та плям, а також без пошкоджень шкідниками. Колір від світло оранжевого до оранжевого. Смак та запах властивий ботанічним сортам
7.	Банани	ДСТУ «Банани свіжі» Банани мають бути вітчизняного походження. Плоди повинні бути свіжими, цілими, відповідати одному помологічному сорту, без пошкоджень хворобами і шкідниками, вирощені в природних умовах без перевищення вмісту хімічних речовин. Продукція обов'язково супроводжується документами, які посвідчують якість, перевірена хіміко-радіологічною лабораторією. Плоди одного помологічного сорту, стиглі, без пошкоджень хворобами і шкідниками, вирощені у природних умовах, без перевищення вмісту хімічних речовин. Продукція обов'язково супроводжується документами, які посвідчують якість. Свіжі і не пошкоджені, гладенькі, з твердою шкіркою, однакового розміру, добре дозрілі.
8.	Яблука	ДСТУ 8133:2015 «Яблука свіжі середніх та пізніх термінів досягання» Яблука мають бути солодкі, кисло-солодкі на смак, не в'ялі, величина плодів – середня, з гладкою або ребристою поверхнею, свіжі, без хвороб та пошкоджень, зі властивим для яблук запахом. Вага одиниці 150 г. Яблука повинні бути запаковані в ящики або спеціальні контейнери.

		Тара повинна бути міцною, сухою, чистою, без сторонніх запахів. Без ГМО. Обов'язково наявність посвідчення про якість.
9.	Апельсини	Якість повинна відповідати вимогам діючим в Україні ДСТУ, ГОСТУ, ГОСТів, ТУ, СОУ). Плоди повинні бути свіжими, чистими з глянцевою блискучою поверхнею не пошкоджені, однакові за розміром, цілі, здорові, без підвищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості без ознак гнилі, механічних пошкоджень та плям, а також без пошкоджень шкідниками. Колір від світло оранжевого до оранжевого. Смак та запах властивий ботанічним сортам

**Додаткова інформація щодо предмету закупівлі**  
**Основні вимоги до предмету закупівлі, строків та умов його постачання**  
**03220000 – 9 Овочі, фрукти та горіхи**

№ п/п	Назва	Графік постачання	Од. виміру	Кількість
1	Морква	1 раз на тиждень (кожного місяця) до 31 грудня 2023 року, крім вихідних та святкових днів (з 08 год 00 хв до 15 год 00 хв)	кг	1013
2.	Буряк	1 раз на тиждень (кожного місяця) до 31 грудня 2023 року, крім вихідних та святкових днів (з 08 год 00 хв до 15 год 00 хв)	кг	1080
3.	Цибуля	1 раз на тиждень (кожного місяця) до 31 грудня 2023 року, крім вихідних та святкових днів (з 08 год 00 хв до 15 год 00 хв)	кг	840
4.	Капуста	1 раз на тиждень (кожного місяця) до 31 грудня 2023 року, крім вихідних та святкових днів (з 08 год 00 хв до 15 год 00 хв)	кг	1590
5.	Часник свіжий	1 раз на тиждень (кожного місяця) до 31 грудня 2023 року, крім вихідних та святкових днів (з 08 год 00 хв до 15 год 00 хв)	кг	46
6.	Мандарини	1 раз на тиждень (кожного місяця) до 31 грудня 2023 року, крім вихідних та святкових днів (з 08 год 00 хв до 15 год 00 хв)	кг	37
7.	Банани	1 раз на тиждень (кожного місяця) до 31 грудня 2023 року, крім вихідних та святкових днів (з 08 год 00 хв до 15 год 00 хв)	кг	508
8.	Яблука	1 раз на тиждень (кожного місяця) до 31 грудня 2023 року, крім вихідних та святкових днів (з 08 год 00 хв до 15 год 00 хв)	кг	455

9.	Апельсини	1 раз на тиждень (кожного місяця) до 31 грудня 2023 року, крім вихідних та святкових днів (з 08 год 00 хв до 15 год 00 хв)	кг	251
----	-----------	--	----	-----

Примітка:

\* вираз Вимоги до предмету закупівлі, вважати тотожним до виразу Технічна специфікація.  
Учасник підтверджує застосування заходів із захисту довкілля до предмету закупівлі

Строк придатності на момент поставки товару повинен бути не менше 80% від загального строку придатності. Товар повинен відповідати показникам якості, які встановлюються законодавством України та діючим стандартам.

**Вимоги щодо якості та гарантійні зобов'язання:**

Обов'язкова умова

Продукти харчування повинні мати сертифікати якості до кожної партії поставки товару.  
Неякісний товар підлягає обов'язковій заміні, але всі витрати пов'язані із заміною товару несе Постачальник.

Товари, що постачаються, повинні мати необхідні копії сертифікатів якості виробника, реєстраційне посвідчення та висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи або інший подібний документ, що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов'язковими на території України нормами і правилами, повинен бути оформлений відповідно до вимог законодавства України.

Відповідні документи (сертифікати) підлягають передачі одночасно з товаром.

Постачальник разом з продукцією надає Замовнику накладну на товар, сертифікат якості та всю супровідну документацію на кожну партію товару згідно вимог діючого законодавства.

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.1997р. №771/97-ВР (зі змінами), «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення» від 24.02.1994 р. №4004-ХІІ, наказу Міністерства охорони здоров'я України від 29.12.2012 № 1140 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини», спільних наказів МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 р. № 298/227 .