

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі,
розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості
предмета закупівлі «Овочі, фрукти та горіхи»

(відповідно до пункту 4¹ постанови КМУ від 11.10.2016 № 710 «Про ефективне
використання державних коштів» (зі змінами))

1. Комунальний заклад «Клеванська спільнотна школа №1 І-ІІІ ступенів» Рівненської
обласної ради. Адреса: 35312, Рівненський район, Рівненська область, смт Клевань, вул.
Шкільна 15. ЄДРПОУ 21087614

2. Переговорна процедура код ДК 021:2015: 03220000-9 «Овочі, фрукти та горіхи»

3. Ідентифікатор закупівлі:

UA-2022-10-04-010928-a

Обсяг закупівлі визначається не на підставі річного планування, а з урахуванням
потреби замовника на період весняного стану.

Переговорна процедура закупівлі використовується замовником як виняток і
відповідно до якої замовник укладає договір про закупівлю після проведення переговорів
щодо ціни та інших умов договору про закупівлю з одним або кількома учасниками
процедури закупівлі. У даному випадку переговорна процедура застосовується відповідно
до вимогами пункту 1 частини 2 статті 40 Закону України «Про публічні закупівлі»
(надалі – Закон), а саме якщо замовником було двічі відмінено тендер через відеутність
достатньої кількості тендерних пропозицій. При цьому предмет закупівлі, його технічні та
якісні характеристики, а також вимоги до учасника процедури закупівлі не повинні
відрізнятися від вимог, що були вказані замовником у тендерній документації. Для
закупівлі овочів та фруктів на 2022 рік Замовником двічі проводилися Відкриті торги, про
що свідчить Оголошення про проведення відкритих торгів **Ідентифікатор закупівлі: UA-2021-12-29-001748-с, Ідентифікатор закупівлі: UA-2022-02-10-013555-в.** У зв'язку з
недостатньою кількістю учасників торги не відбулися. Враховуючи наявну ситуацію
в країні, заклад тимчасово припинив освітній процес, що призвело до зменшення обсягу
закупівлі. На даний час заклад відновлює свою роботу. Було прийнято рішення провести
переговорну процедуру з ФОН Дем'янчуком Олександром Івановичем, яким було надано всі
необхідні документи. У ході переговорів досягнуто домовленості про кількість предмету
закупівлі, ціну, строки поставки та умови договору, про що свідчить протокол переговорів
від 04.10.2022р.

Технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі

<i>Найменування предмету закупівлі</i>	<i>Технічні та якісні вимоги</i>
Цибуля	Мас бути свіжою, зрілою, здоровою, чистою, цілою, вирощеною в природніх умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, сухою, не порослою з сухими зовнішніми цибульними лушпиннями. Не допускається цибуля підморожена, що загнила, із стороннім запахом. Форма і колір повинні відповідати ботанічному сорту.
Морква	Мас бути свіжою, столовою, вирощеною в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, свіжа, чиста, здорові, плютна достатньої зрілості, типова для ботанічного сорту формою і колором, без ознак гнилі, без сторонніх запахів, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Не допускаються коренеплоди, що

	підморожені, із гниллю та сторонніми запахами.
Буряк	Мас бути салатного сорту, свіжим, вінегретним, вирощеним в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, чистим, здоровим, плютним, 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.
Капуста білоголова	Капуста білоголова свіжа, вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непроросі з цільною або менш цільною структурою типовою для ботанічного сорту, без стороннього запаху і присмаку, не ушкоджені сільськогосподарськими шкідниками. Унаковка – сітка. Не допускається капуста підморожена, що загнила, із стороннім запахом. ДСТУ 7037:2009, відповідність іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування
Селера (корінь)	Зовнішній вигляд: коренеплоди свіжі, чисті, цілі, здорові, такі, що за формою відповідають ботанічному сорту. Бічні нижні корені мають бути обрізані до 50 мм від коренеплоду, а черешки листя звізані заввишки до 15 мм. Внутрішня будова: м'якуш коренеплоду білий, соковитий, цільний, з серцевиною, що не загрубіла, без порожнеч.
Виноград	Вирощений в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, мати типові для ботанічного сорту форму та кольор. Цілі, чисті, здорові, без зайвої зовнішньої вологості, незів'ялі, без механічних пошкоджень та пошкоджень шкідниками ягоди. Кольор відновленого виду, без плямистості. Смак, запах без сторонніх домішок. Зрілі, без ознак гнилізни. Фасування: ящик, коробка
Яблука	Яблука мають бути солодкі, кислі, кисло-солодкі на смак, не в'ялі, величина плодів – середня, вага 100-150 грам, з гладкою або ребристою поверхнею, свіжі, чисті, без хвороб та пошкоджень, зі властивим для яблук запахом.
Апельсин	Цитрусові плоди мають бути свіжі, чисті, достатньої зрілості, не в'ялі, без механічних пошкоджень та без пошкоджень шкідниками, хворобами, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Забарвлення відповідне до кожного виду фрукта
Лимон	Цитрусові плоди мають бути свіжі, чисті, достатньої зрілості, не в'ялі, без механічних пошкоджень та без пошкоджень шкідниками, хворобами, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Забарвлення відповідне до кожного виду фрукта.
Банан	Банани мають бути свіжі, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, вагою 150 грам, без ознак гнилі, механічних пошкоджень та пошкоджень шкідниками.
Горіх волоський (чищений)	Горіх волоський (світлого кольору) чищений вироблюється з 2021 р. Метелики (половинки) розділені на дві приблизно рівні частини – половинки ядра. При цьому 85-90% від усіх відібраних горіхів – цілі половинки, інші 10% – ядра, розміром не менше 2/3 половинки, без пошкоджень та пілєсняви. Наявність сертифікату якості, походження (фасований по 1 кг).

Очікувана вартість закупівлі становить 72000,00 тис грн.

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі проведено на підставі розрахунку вартості продуктів харчування з урахуванням основних положень примірної методики

визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України 18.02.2020 № 275, з урахуванням індексу ціни та цін на продукти харчування, які розраховані згідно довідки Головного управління статистики у Рівненській області, а також пляхом порівняння ринкових цін, інформацію, яка міститься у відкритому доступі (мережа Інтернет) та враховуючи нестабільність валютного курсу.

Уповноважена особа



Наталія ЖУК