**ОБГРУНТУВАННЯ ТЕХНІЧНИХ ТА ЯКІСНИХ ХАРАКТЕРИСТИК**

**ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ, РОЗМІРУ БЮДЖЕТНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ,**

 **ОЧІКУВАНОЇ ВАРТОСТІ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

(відповідно до пункту 41 постанови КМУ від 11.10.2016 №710

 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

1. Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань, його категорія:

1.1. Найменування: Варковицька сільська рада.

1.2. Місцезнаходження: 35612, вул. Шевченка, 15 с. Варковичі, Дубенський район Рівненська область.

1.3. Код за ЄДРПОУ: 04386491

1.4. Категорія: орган місцевого самоврядування.

**2.** 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 і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності);

**код згідно ДК 021:2015** **– 03220000-9 – Овочі, фрукти та горіхи.**

3. Ідентифікатор закупівлі: UA-2022-01-17-003061-c

4. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Термін постачання : з дати укладення договору по 31 грудня 2022 року включно.

Відповідно до плану закупівель Варковицької сільської ради на 2022 рік наявна потреба у закупівлі продуктів харчування згідно КЕКВ 2230код згідно ДК 021:2015 – 03220000-9 – Овочі, фрукти та горіхи.

Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі повинні відповідати наступним вимогам:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Найменування товару** | **Одн.****виміру** | **Орієнтований** **обсяг** | **Вимоги** |
| 1. | Буряк | кг | 427 | Коренеплоди свіжі, чисті, здорові, сухі, однорідні за формою. Форма, запах, смак, вага – властиві даному ботанічному сорту, без сторонніх запахів та присмаку, колір – темно-червоний, без світлих вкраплень, промаркований у споживчій тарі. Не допускається наявність гнилого, пошкодженого шкідниками, ураженого хворобами, в’ялого, підмороженого плоду. Оцінка якості – відповідно до ДСТУ 7033:2009. |
| 2. | Морква | кг | 630 | Морква столова. Коренеплоди мають бути гладенькими свіжими, цілими, чистими, незів'ялими, не тріснутими, не підмороженими, без пошкоджень шкідниками, без зайвої зовнішньої вологості, правильної форми та забарвленню типової для ботанічного сорту, з довжиною черешків не більше 2 см або без них. Оцінка якості – відповідно до ДСТУ 7035:2009. |
| 3. | Цибуля | кг | 403 | Цибуля ріпчаста має бути не пошкодженою, високоякісною (гнила і зіпсована не допускається), чистою, не підмороженою, властива для даного ботанічного сорту форми і кольору, без порожнього та твердого денця, без комах-шкідників та слідів від їхніх пошкоджень, не проросла, достатньо сухою (з сухими верхніми лусками і висушеною шийкою), без надлишкової поверхневої вологості та без стороннього запаху та присмаку. Оцінка якості – відповідно до ДСТУ 3234-95.  |
| 4. | Помідори | кг | 133 | Плоди томатів мають бути свіжими, цілими, чистими, здоровими, неперезрілими, щільними, не роздавленими, без нетипової зовнішньої вологи, з плодоніжкою або без неї, без механічних пошкоджень і сонячних опіків. Допускаються на плодах томатів легкі натиски від тари. Не допускаються гнилі. Вирощені в природних умовах без вмісту хімічних речовин. Вміст нітратів мг/кг, не більше норм визначених ДСТУ. |
| 5. | Огірки | кг | 117 | Огірки свіжі мають бути цілими, свіжими, чистими, нормальної структури та форми, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою або без неї. Не допускаються гнилі. Вирощені в природних умовах без вмісту хімічних речовин. Вміст нітратів мг/кг, не більше норм визначених ДСТУ. |
| 6. | Капуста качанна | кг | 717 | Головки свіжі, щільні, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення. Товарний сорт – не нижче першого. Не допускається наявність гнилого, пошкодженого шкідниками, ураженого хворобами, в’ялого, підмороженого плоду. Головки повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків. Оцінка якості – відповідно до ДСТУ 7037:2009.  |
| 7. | Банани | кг | 500 | Банани повинні бути вищого ґатунку, свіжі, цілі, чисті, з жовто-зеленкуватим забарвленням шкірки, та з незначними залишками зелені на кінцях. М’якоть щільна, шкірка легко від неї відділяється, без механічних пошкоджень та тріщин, без ознак гнилі, без пошкоджень шкідниками, не уражені хворобами, без плям. За розміром - середні. Не допускаються плоди підморожені. Вміст нітратів мг/кг, не більше норм визначених ДСТУ. |
| 8. | Лимони | кг | 62 | Плоди свіжі, чисті, здорові, сухі. Форма, запах, смак, колір – властиві даному ботанічному сорту, без сторонніх запахів та присмаку. Не допускається наявність гнилого, пошкодженого шкідниками, ураженого хворобами, в’ялого, підмороженого плоду. Вміст нітратів мг/кг, не більше норм визначених ДСТУ. |
| 9. | Апельсини | кг | 442 | М`якоть плодів солодка, соковита. Вирощені в природних умовах без перевищеного вмісту хімічних речовин. Апельсини свіжі, чисті, не в`ялі, достатньо зрілі, без ознак гнилі, без механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Розмір – середній, кожура середньої щільності, типовою для даного сорту форми і забарвлення. Вміст нітратів мг/кг, не більше норм визначених ДСТУ. |
| 10. | Мандарини | кг | 120 | Плоди свіжі, чисті, здорові, сухі. Форма, запах, смак, колір – властиві даному ботанічному сорту, без сторонніх запахів та присмаку. Не допускається наявність гнилого, пошкодженого шкідниками, ураженого хворобами, в’ялого, підмороженого плоду. Вміст нітратів мг/кг, не більше норм визначених ДСТУ. |
| 11. | Яблука | кг | 1500 | Плоди свіжі, чисті без механічних пошкоджень, без пошкоджень шкідниками і хворобами, однакові за формою, стиглі, кисло-солодкого або солодкого смаку. Запах і смак, властиві свіжим яблукам, без стороннього запаху і присмаку. Не допускається наявність гнилого, пошкодженого шкідниками, ураженого хворобами, в’ялого, підмороженого плоду. Оцінка якості – відповідно до ДСТУ 8133:2015. |
| 12. | Груші | кг | 124 | Плоди свіжі, чисті без механічних пошкоджень, без пошкоджень шкідниками і хворобами, однакові за формою, стиглі, солодкого смаку. Запах і смак, властиві свіжим грушам, без стороннього запаху і присмаку. Не допускається наявність гнилого, пошкодженого шкідниками, ураженого хворобами, в’ялого, підмороженого плоду. Вміст нітратів мг/кг, не більше норм визначених ДСТУ. |

5. Розмір бюджетного призначення та/або очікуваної вартості предмета закупівлі: місцевий бюджет, складає 85000,00 грн. (вісімдесят п’ять тисяч гривень нуль копійок).