

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення та очікуваної вартості предмету:** Овочі, фрукти (морква, морква молода, цибуля, цибуля молода, цибуля зелена, буряк столовий, буряк столовий молодий, капуста, капуста рання, капуста червоноголова, капуста цвітна, помідори тепличні, помідори відкритий ґрунт, огірки тепличні, огірки відкритий ґрунт, перець солодкий, баклажани, гарбузи, кабачки, квасоля, корінь селери, корінь петрушки, корінь хрону, яблука, апельсини, мандарини, полуниця, лимони, банани, вишні, черешні, сливи, виноград, нектарин, персики, абрикоси, груші) ДК 021:2015 (CPV 2008) – 03220000-9 - Овочі, фрукти та горіхи, ідентифікаційний номер в електронній системі закупівель: UA-2022-01-04-003949-с, очікувана вартість закупівлі 390000грн.

## ОБґРУНТУВАННЯ

**технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення та 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:** з метою забезпечення харчування дітей в навчальних закладів Білоцерківської сільської ради

**Замовник:** Відділ освіти, молоді та спорту виконавчого комітету Білоцерківської сільської ради Миргородського району Полтавської області

**Код ЄДРПОУ: 40213202**

**Вид процедури: відкриті торги.**

**Ідентифікатор закупівлі:** UA-2022-01-04-003949-с, Овочі, фрукти (морква, морква молода, цибуля, цибуля молода, цибуля зелена, буряк столовий, буряк столовий молодий, капуста, капуста рання, капуста червоноголова, капуста цвітна, помідори тепличні, помідори відкритий ґрунт, огірки тепличні, огірки відкритий ґрунт, перець солодкий, баклажани, гарбузи, кабачки, квасоля, корінь селери, корінь петрушки, корінь хрону, яблука, апельсини, мандарини, полуниця, лимони, банани, вишні, черешні, сливи, виноград, нектарин, персики, абрикоси, груші) ДК 021:2015 (CPV 2008) – 03220000-9 - Овочі, фрукти та горіхи, **Очікувана вартість предмета закупівлі 390 000 грн. (триста дев'яносто тисяч гривень грн. 00 копійок) грн. з ПДВ.**

**1. Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі:** з метою здійснення даної закупівлі визначені наступні технічні та якісні характеристики у відповідності до Постанови Кабінету міністрів України від 24 березня 2021 року № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»

*Таблиця 1*

### ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ (ТЕХНІЧНЕ ЗАВДАННЯ)

*Таблиця 1*

| №з/п | Найменуван-ня та кількість, кг. | Опис предмета закупівлі                                                                                                 |
|------|---------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1    | Морква<br>1000 кг.              | Морква врожаю 2021-2022 року. Морква свіжа, пізньостигла, гатунок: 1, діаметр 20-50мм. Має бути свіжою. Морква має бути |

|   |                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|---|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                                               | вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Має бути без дефектів. Очищена від землі сухим способом. Зовні коренеплоди мають бути гладенькими, свіжими на вигляд, правильної форми, сухими, чистими, не побитими, без тріщин та не підмороженими, здоровими, сухими, непророслими, не зів'ялі, без будь-яких ознак гнилі. Смак та запах – без сторонніх домішок. Зеленуваті та фіолетові головки коренеплодів не допускаються. Без ГМО. Повинна відповідати ДСТУ 7035:2009 «Морква свіжа. Технічні умови».                                                                                                                                       |
| 2 | <b>Морква молода<br/>200 кг.</b>              | Морква врожаю 2022 року. Морква свіжа, ранньостигла, гатунок: 1, діаметр 20-50мм Має бути свіжою, не кормових сортів. Морква має бути вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Має бути без дефектів. Очищена від землі способом миття. Зовні коренеплоди мають бути гладенькими, свіжими на вигляд, правильної форми, сухими, чистими, не побитими, без тріщин та не підмороженими, здоровими, сухими, непророслими, не зів'ялі, без будь-яких ознак гнилі. Смак та запах – без сторонніх домішок. Зеленуваті та фіолетові головки коренеплодів не допускаються. Без ГМО. Повинна відповідати ДСТУ 7035:2009 «Морква свіжа. Технічні умови». |
| 3 | <b>Цибуля- 1000<br/>кг.</b>                   | Цибуля має бути свіжою, вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, високоякісною, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження, 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. Цибулини мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими. Без ГМО. Повинна відповідати ДСТУ 3234-95 «Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови».                                                                                                                                                                                                                                      |
| 4 | <b>Цибуля<br/>молода-<br/>150 кг.</b>         |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| 5 | <b>Цибуля зелена<br/>(перо)<br/>30 кг.</b>    | Цибуля зелена свіжа, ДСТУ 6011                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
| 6 | <b>Буряк столовий<br/>1500 кг.</b>            | Буряк має бути свіжим, 5-14см. Буряк має бути вирощений в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Коренеплоди мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими, непророслими, не зів'ялі, не підморожені. Смак та запах – без сторонніх домішок. Очищений від землі сухим способом. Без ГМО. Повинен відповідати ДСТУ 7033:2009 «Буряк столовий свіжий. Технічні умови».                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 7 | <b>Буряк столовий<br/>молодий<br/>200 кг.</b> | Буряк має бути свіжим, 1-го гатунку, 5-10см. Буряк має бути вирощений в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Коренеплоди мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими, непророслими, не зів'ялі, не підморожені. Смак та запах – без сторонніх домішок. Очищений від землі сухим способом. Без ГМО. Повинен відповідати ДСТУ 7033:2009 «Буряк столовий свіжий. Технічні умови».                                                                                                                                                                                                                                                                     |

|    |                                              |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|----------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 8  | Капуста<br>2000 кг.                          | Має бути високоякісною, з щільною головкою, повинна бути свіжа, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. Зовні головки мають щільно покриватися листками. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.                                                                          |
| 9  | Капуста рання<br>690кг.                      | Повинна відповідати ДСТУ 7037:2009 «Капуста білоголова свіжа. Технічні умови».                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 10 | Капуста<br>червоноголова<br>260кг.           | Має бути високоякісною, з щільною головкою, повинна бути свіжа, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. Зовні головки мають щільно покриватися листками. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками.<br>Повинна відповідати ДСТУ 4154:2003 Капуста червоноголова свіжа.       |
| 11 | Капуста цвітна<br>79 кг.                     | Має бути високоякісною, з щільною головкою, повинна бути свіжа, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів. Зовні головки мають щільно покриватися листками. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Повинна відповідати<br>ДСТУ 3280-95 Капуста цвітна свіжа. Технічні умови |
| 12 | помідори свіжі<br>(тепличні)<br>150 кг.      | Мають бути свіжими, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Плоди мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими. Смак та запах – без сторонніх домішок. Без ГМО. Повинні відповідати ДСТУ 7612:2014 ДСТУ 3246-95 Томати свіжі. Технічні умови                                                                                                                                                         |
| 13 | помідори свіжі<br>(відкр. ґрунт)<br>500кг.   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 14 | огірки свіжі<br>(тепличні)<br>180 кг.        | Мають бути цілими, свіжими, здоровими, чистими, нормальної структури та форми, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою або без неї. Не допускаються гнилі та запарені продукти. Повинні відповідати ДСТУ 3247-95 «Огірки свіжі. Технічні умови».                                                                                                                                                                                                                                                |
| 15 | огірки свіжі<br>(відкритий ґрунт)<br>470 кг. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 16 | перець<br>солодкий<br>овочевий<br>340кг.     | Перчини мають бути цілими, свіжими, здоровими, чистими, нормальної структури та форми, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою або без неї, технічної стиглості. Не допускаються гнилі продукти. Повинні відповідати <b>ДСТУ 2659-94 ПЕРЕЦЬ СОЛОДКИЙ СВИЖИЙ</b> Технічні умови.                                                                                                                                                                                                                 |
| 17 | Баклажани                                    | Мають бути цілими, свіжими, здоровими, чистими, нормальної структури та форми, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою, . Не допускаються гнилі та перестиглі                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

|           |                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|-----------|--------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|           | <b>100кг.</b>                        | продукти. Повинні відповідати ДСТУ 2660-94 Баклажани свіжі. Технічні умови                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>18</b> | <b>Гарбузи<br/>170кг.</b>            | Плоди середнього розміру ( 2-4 кг), мають бути цілими, свіжими, здоровими, чистими, нормальної структури та форми, без механічних пошкоджень, стиглі. Не допускаються гнилі продукти. Повинні відповідати ДСТУ 3190-95 Гарбузи продовольчі свіжі                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>19</b> | <b>Кабачки<br/>100кг.</b>            | Плоди середнього розміру, мають бути цілими, свіжими, здоровими, чистими, нормальної структури та форми, без механічних пошкоджень, молоді. . Повинні відповідати ДСТУ 318-91 Кабачки свіжі. Технічні умови                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| <b>20</b> | <b>Квасоля<br/>220кг.</b>            | Квасоля суха, повинна відповідати ДСТУ 8672:2016 Квасоля продовольча. Технічні умови                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>21</b> | <b>Селера корінь<br/>130кг.</b>      | Коренеплоди мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими, непророслими, не зів'ялі, не підморожені. Смак та запах – без сторонніх домішок. Очищені від землі. Без ГМО. Повинен відповідати ДСТУ 289-91 Селера коренева свіжа. Технічні умови                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>22</b> | <b>Петрушка<br/>корінь<br/>29кг.</b> | Коренеплоди мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими, непророслими, не зів'ялі, не підморожені. Смак та запах – без сторонніх домішок. Очищені від землі. Без ГМО , повинні відповідати ДСТУ 343-91 Петрушка коренева свіжа. Технічні умови.                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>23</b> | <b>Корінь хрону<br/>29 кг.</b>       | Коренеплоди мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими, непророслими, не зів'ялі, не підморожені. Смак та запах – без сторонніх домішок. Очищені від землі. Без ГМО , повинні відповідати. ДСТУ 294-91 Хрін-корінь свіжий. Технічні умови.                                                                                                                                                                                                                                            |
| <b>24</b> | <b>Яблука<br/>2500кг.</b>            | Яблука свіжі, гатунок висший, діаметр плоду не менше 60мм. Плоди свіжі, цілі, тверді, чисті, без плям, здорові, не зів'ялі, без гнилі, стиглі, соковиті, без пошкоджень хворобами і сільськогосподарськими шкідниками, типовою для даного сорту форми і забарвлення. Вміст нітратів мг/кг, не більше норм визначених ДСТУ. Якість відповідає вимогам ДСТУ 8133:2015 «Яблука свіжі середніх та пізніх термінів достигання. Технічні умови».                                               |
| <b>25</b> | <b>Апельсини<br/>900кг.</b>          | Плоди середнього розмір, діаметр плоду не менше 5см, вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ГМО. Плоди свіжі, цілі, тверді, чисті, без плям, здорові, не зів'ялі, без гнилі, стиглі, соковиті, без пошкоджень хворобами і сільськогосподарськими шкідниками, типовою для даного сорту форми і забарвлення. Вміст нітратів мг/кг, не більше норм визначених ДСТУ. Якість повинна відповідати вимогам діючим в Україні (ДСТУ, ГОСТУ, ГОСТів, ТУ, СОУ). |
| <b>26</b> | <b>Мандарини</b>                     | Плоди середнього розміру, діаметр плоду не менше 3,8см. вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ГМО. Плоди свіжі, цілі, тверді, чисті, без                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |

|    |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|----|-----------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <b>300 кг.</b>              | плям, здорові, не зів'ялі, без гнилі, стиглі, соковиті, без пошкоджень хворобами і сільськогосподарськими шкідниками, типовою для даного сорту форми і забарвлення. Вміст нітратів мг/кг, не більше норм визначених ДСТУ. Якість повинна відповідати вимогам діючим в Україні (ДСТУ, ГОСТУ, ГОСТів, ТУ, СОУ).                                                                                                                                                                                                                                                          |
| 27 | <b>Полуниця-<br/>70 кг.</b> | Ягоди середнього розміру, вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ГМО. Ягоди свіжі, цілі, тверді, чисті, без плям, здорові, не зів'ялі, без гнилі, стиглі, соковиті, без пошкоджень хворобами і сільськогосподарськими шкідниками, типовою для даного сорту форми і забарвлення. Вміст нітратів мг/кг, не більше норм визначених ДСТУ. Якість повинна відповідати вимогам діючим в Україні (ДСТУ, ГОСТУ, ГОСТів, ТУ, СОУ)                                                                                                           |
| 28 | <b>Лимони<br/>68 кг.</b>    | Плоди середнього розміру, вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ГМО. Плоди свіжі, цілі, тверді, чисті, без плям, здорові, не зів'ялі, без гнилі, стиглі, соковиті, без пошкоджень хворобами і сільськогосподарськими шкідниками, типовою для даного сорту форми і забарвлення. Вміст нітратів мг/кг, не більше норм визначених ДСТУ. Якість повинна відповідати вимогам діючим в Україні (ДСТУ, ГОСТУ, ГОСТів, ТУ, СОУ).                                                                                                          |
| 29 | <b>Банани<br/>1500 кг.</b>  | Повинні бути свіжі, без ознак гнилі, десертні стиглі, клас екстра або 1-й, цілі, чисті, цілком розвинуті, з жовтим забарвленням шкірки, з незначними залишками зелені на кінцях, без гнилі, без чорних плям, без механічних пошкоджень, без сторонніх присмаків та запахів, без зайвої кількості вологи. М'якоть щільна, шкірка легко від неї відділяється. повинні бути жовтого кольору з незначними залишками зелені на кінцях.<br>Довжина середня. Якість відповідає вимогам ДСТУ ISO 3959:2015 (ISO 3959:1977 IDT) «Банани зелені. Настанови щодо умов визрівання» |
| 30 | <b>Вишні<br/>90кг.</b>      | Ягоди середнього розміру, вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ГМО. Ягоди свіжі, цілі, тверді, чисті, без плям, здорові, не зів'ялі, без гнилі, стиглі, соковиті, без пошкоджень хворобами і сільськогосподарськими шкідниками, типовою для даного сорту форми і забарвлення. Вміст нітратів мг/кг, не більше норм визначених ДСТУ. Якість повинна відповідати вимогам діючим в Україні (ДСТУ, ГОСТУ, ГОСТів, ТУ, СОУ)                                                                                                           |
| 31 | <b>Черешня<br/>80 кг.</b>   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 32 | <b>Сливи<br/>110 кг.</b>    | Плоди середнього розміру, вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ГМО. Плоди свіжі, цілі, тверді, чисті, без плям, здорові, не зів'ялі, без гнилі, стиглі, соковиті, без пошкоджень хворобами і сільськогосподарськими шкідниками, типовою для даного сорту форми і забарвлення. Вміст нітратів мг/кг, не більше норм визначених ДСТУ. Якість повинна відповідати вимогам ДСТУ 8320:2015 Слива                                                                                                                                      |
| 33 | <b>Виноград<br/>110кг.</b>  | Виноград свіжий столовий, гатунок перший, Плоди свіжі, цілі, тверді, чисті, без плям, здорові, не зів'ялі, без гнилі, стиглі, соковиті, без пошкоджень хворобами і сільськогосподарськими шкідниками, типовою для даного сорту форми і забарвлення. Вміст нітратів мг/кг, не більше норм визначених ДСТУ. Якість повинна відповідати вимогам ДСТУ 2438:2014 Виноград свіжий столовий. Технічні умови <u>або UNECE STANDARD</u>                                                                                                                                         |

|    |                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|----|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                   | <u>FFV-19</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| 34 | Нектарин<br>75кг. | Плоди середнього розміру, вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ГМО. Плоди свіжі, цілі, тверді, чисті, без плям, здорові, не зів'ялі, без гнилі, стиглі, соковиті, без пошкоджень хворобами і сільськогосподарськими шкідниками, типовою для даного сорту форми і забарвлення. Вміст нітратів мг/кг, не більше норм визначених ДСТУ. Якість повинна відповідати вимогам <u>ДСТУ 7025:2009 Персики свіжі. Технічні умови</u> |
| 35 | Персики<br>100кг. |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 36 | Абрикоси<br>100   | Плоди свіжі, цілі, тверді, чисті, без плям, здорові, не зів'ялі, без гнилі, стиглі, соковиті, без пошкоджень хворобами і сільськогосподарськими шкідниками, типовою для даного сорту форми і забарвлення. Вміст нітратів мг/кг, не більше норм визначених ДСТУ. Якість повинна відповідати вимогам ДСТУ UNECE STANDARD FFV-02:2017 Абрикоси свіжі. Вимоги до постачання та контролювання якості (UNECE STANDARD FFV-02:2010, IDT)                                |
| 37 | Груші<br>70кг.    | Груші свіжі, великоплідні, гатунок 1, не менше 55мм, ДСТУ 8326                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

Таблиця 2

## Розділ І. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ ДО ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ:

1. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно-правовими актами України. При кожному постачанні товару обов'язково надаються супровідні документи, що підтверджують його походження, безпечність та якість Замовнику та в кожний заклад освіти.
2. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно-правовими актами України, а також відповідати вимогам діючим в Україні (ДСТУ, ГОСТУ, ГОСТів, ТУ, СОУ)
3. Строк придатності продуктів харчування на момент поставки має становити не менш 80% від загального.
4. Постачання продуктів та термін їх придатності повинні відповідати вимогам Наказу МОЗ та МОН від 17.04.2006 р. № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у навчальних закладах».
5. Товар поставляється окремими партіями протягом загального строку поставки (**протягом 2022 року**) за заявками Замовника.
6. Доставка товару повинна проводитися спеціалізованим автотранспортом згідно з правилами перевезення продовольчих продуктів. Водії (експедитори) та всі працівники, які безпосередньо контактують з товаром обов'язково повинні мати особисту медичну книжку з відмітками про проходження медогляду та санітарний одяг (халат, рукавиці).
7. Доставка (перевезення) та розвантаження товару здійснюється силами та за рахунок Учасника.
8. Замовник має право зробити вибіркове лабораторне дослідження товару, який був поставлений за договором, на якість та відповідність санітарно-гігієнічним нормам.
9. Витрати Замовника на лабораторне дослідження в повному обсязі відшкодовує Учасник.

**2. Очікувана вартість предмету закупівлі: 390000 грн. (триста дев'яносто тисяч гривень 00 копійок) грн. з ПДВ.** (визначена на підставі середніх ринкових цін на овочі та фрукти ).