**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі (оброблені фрукти та овочі)**

|  |  |
| --- | --- |
| **1. Замовник:** | **Андрієво-Іванівська загальноосвітня школа-інтернат І-ІІ ступенів для дітей-сиріт і дітей, позбавлених батьківського піклування** |
| **Код за ЄДРПОУ** | *20992771* |
| **Місцезнаходження** | *67021, Одеська область, Миколаївський район, село Андрієво-Іванівка, вулиця Центральна, 49* |
| **Посадові особи замовника, уповноважені здійснювати зв'язок з учасником** | *Інжестойков Віктор Іванович, голова тендерного комітету,директор школи-інтернату, тел. +380962988220,+380485726609, ел. адреса: ingik67@gmail.com* |
| **2. Номер закупівлі в електронній системі закупівель Prozorro:** |  |
| **3. Предмет закупівлі:** |  |
| **Вид предмета закупівлі** | *товари* |
| **Конкретна назва предмета закупівлі** | **сухофрукта (родзинки, курага, чорнослив), консервований салат, маринований огірок, консервована кукурудза, ікра овочева, консервована квасоля, маринований кабачок, маринований помідор, томатна паста, повидло, консервований горошок** |
| **Коди та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі і частин предмета закупівлі(лотів) (за наявності)** | **за кодом 153330000 ДК 021:2015 «Оброблені фрукти та овочі»** |
| **4. Розмір бюджетного призначення за кошторисом або очікувана вартість предмета закупівлі (грн)** | *Очікувана вартість закупівлі –* 158314,70 *грн.* |
| **5. Кількість** | |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | Назва | Од.виміру | К-сть | Ціна (грн.) | | Сухофрукта (родзинки, курага, чорнослив) | Кг | 394 | 100 | | Консервований салат | Банка (0,5 ) | 314 | 34,5 | | Маринований огірок | Банка (3 ) | 645 | 71,52 | | Консервована кукурудза | Банка (0,3) | 35 | 30 | | Ікра овочева | Банка (0,5) | 250 | 30 | | Консервована квасоля | Банка (0,5) | 502 | 30 | | Маринований кабачок | Банка (0,885) | 293 | 55,8 | | Маринований помідор | Банка (3) | 605 | 71,8 | | Томатна паста | Банка (0,5) | 300 | 26,50 | | Повидло | кг | 235 | 63,50 | | Консервований горошок | Банка(0,5) | 60 | 30 | |
| **6. Ціна за одиницю** |  |
| **7. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:** | Очікувана вартість закупівлі визначена в порядку, передбаченому виробничими та організаційно-розпорядчими документами Замовника з урахуванням затвердженої центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері публічних закупівель, примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі (Наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020  № 275 із змінами).  Мета використання Товару: для харчування дітей  Розрахунок потреби на 2021 рік, виходячи з основних виробничих показників:  - Постанови КМУ від 22.11.04. №1591 «Про затвердження норм харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»;  - забезпечення в планових обсягах кошторису можливості здійснення відповідних видатків з бюджету протягом бюджетного періоду. |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Назва товару** | **Кількість**  **Кг/банка** | **Характеристика** |
| Сухофрукта (родзинки, курага, чорнослив) | 394 кг | Доброякісні сушені фрукти, чисті, сухі (вологість 14-25%), пружні, неламкі або кришаться, солодкуватокислого або солодкуватого смаку, еластичні, у воді повинні розбухати.. Запах і смак сушених фруктів приємні, властиві даному виду фруктів, без стороннього присмаку або запаху (диму, затхлості, кислого запаху і т.п.). Не допускаються сушені фрукти забруднені, загнивші, запліснявілі, уражені шкідниками, з сторонніми запахом, смаком і домішками. Наявність сертифікату. Продукт не повинен містити ГМО, рослинних жирів, стабілізаторів, барвників, ароматизаторі |
| Консервований салат | 30 б. | Овочевий. Стерилізовані вищого ґатунку, фасовані у скло банках місткістю 0,5 л. Сорт за стандартом 1. Відносна вологість не більше 75%. Обов’язкова наявність посвідчення про якість. Плодоовочева продукція консервована поставляється фасованою в склотару, стерилізована, пастеризованим чи комбінованим способом. Банки повинні бути герметично закупорені. Кришки повинні бути увігнутими або плоскими, без пошкоджень та іржі. Вимоги до маркування споживчої або транспортної тари: назва і адреса підприємства-виробника, його товарний знак (за наявності), телефон, адреса виробництва; повна назва продукції (торгова марка та власна назва за наявності); кінцева дата споживання або дата виробництва та строк придатності до споживання; умови зберігання; маса нетто, маса брутто; інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність). |
| Маринований огірок | 645 б. | Огірки мариновані, розфасовані в скляних банках на три літри. Кришка банки без пошкоджень та іржи. Огірки в банці повинні буди на вигляд тверді,середнього розміру (не перерослі). Розсіл прозорий, не гострі, без осадку. |
| Консервована кукурудза | 35 б. | До її складу повинна входити кукурудза цукрова (м’яких сортів), вода питна, сіль, цукор та ін. Зовнішній вигляд – зерна цілі правильно зрізані без рваних зерен та зерен з тканиною початку без шматочків стержнів та початків, частинок листяного покрову та шовковистих ниток. Смак та запах характерні для ніжної цукрової кукурудзи у стадії молочної зрілості, без сторонніх присмаків та запахів. Колір жовтий, золотистий або білий, без наявності зерен більш темного кольору або плям. Фасування – металеві банки ємністю 300 грам без пошкоджень, вмятин та іржи. |
| Ікра овочева | 259 б. | Зовнішній вигляд та консистенція - однорідна, рівномірно подрібнена маса з видимими включеннями зелені та прянощів, без грубого насіння перезрілих овочів; консистенція - пастоподібна або злегка зерниста, дозволяється незначне відділення рідини з уварених овочів. Смак та запах – властиві овочевій ікрі, виготовленої з попередньо підготовлених овочів. Не допускається наявність стороннього присмаку та запаху. Колір – однорідний по всій масі, від жовтого до світло-коричневого. Допускається незначне потемніння поверхневого шару ікри. Пакування – герметично закупорені скляні банки, місткістю 0,5 л, які повинні бути розміщені у пристосовану транспортну тару, що забезпечує їхню цілісність при перевезені. |
| Консервована квасоля | 502 б. | Зовнішній вигляд: зерна квасолі одного типу, однорідні за величиною, в соусі. Не допускається наявність зерен, пошкоджених сільськогосподарськими шкідниками. Смак і запах: властиві даному виду консервів. Не допускаються сторонні присмак і запах. Колір зерен - однорідний, властивий даному типу квасолі. Колір заливки: з відтінком кольору квасолі, з незначною кількістю зважених часток м'якоті. Колір соусу: помаранчево-червоний. Допускається червоно-коричневий відтінок. Допускаються поодинокі зерна, що незначно відрізняються за кольором від основної маси. Консистенція: зерна цілі, м'які, але не розварені. Пакування – герметично закупорені скляні банки, місткістю 0,5 л, які повинні бути розміщені у пристосовану транспортну тару, що забезпечує їхню цілісність при перевезені. |
| Маринований кабачок | 293 б. | Кабачки нарізані, кружки завтовшки не більше 3,0 см. Діаметром не більше 6,0 см. Приємний слабокислий чи кисло-солодкий, властивий маринованим кабачкам смак, помірно солоний. Не допускаються сторонні смак і запах. Вищий або перший гатунок. Пакування – герметично закупорені скляні банки, місткістю 0,885 л, які повинні бути розміщені у пристосовану транспортну тару, що забезпечує їхню цілісність при перевезені. |
| Маринований помідор | 605 б. | Томати цілі, без плодоніжок, близькі за розміром, одинакові за формою та ступені зрілості з шкіркою, у кисло-сольовому заливанні. Консистенція – м’яка, характерна для стерилізованих томатів. Смак слабокислий з солонуватим присмаком. Колір заливки – безкольорова або злегка з жовтуватим відтінком рідина. Продукти не повинні мати видимих ознак мікробіологічного псування (плісняви, гниття). Фасування – трилітрові банки, кришки без пошкоджень та іржі. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Якість повинна відповідати діючим стандартам та технічним умовам в Україні. Товар повинен відповідати ДСТУ 8002:2015 |
| Томатна паста | 300 б. | Виготовлена зі зрілих якісних томатів. Консистенція однорідна, густа. Повинна мати характерний колір (яскраво - червоний) та смак (без гіркоті та плісняви). Не повинно бути потемніння верхнього шару. Розфасовані в скляні банки ємністю 0,5л. Кришки без пошкоджень та іржі. На упаковці (тарі) обов’язково повинно бути вказано склад продукту, дата виготовлення, термін придатності, умови зберігання, дані про виробника. Товар повинен відповідати ДСТУ 5081:2008 |
| Консервований горошок | 60 б. | Горошок зелений консервований. Зовнішній вигляд зерна цілі без домішок оболонок зерна та кормового гороху коричневого кольору. Смак і запах: натуральні, властиві консервованому зеленому горошку, без стороннього запаху та присмаку. Колір зерна: зелений, світло-зелений або оливковий, однорідний. Консистенція: м'яка однорідна. Якість заливальної рідини: прозора, характерного кольору з зеленуватим або оливковим відтінком. Повинен бути м’який, однорідний, без домішок, без добавки оцту, солодкий на смак. Розсіл прозорий, характерного кольору з зеленуватим або оливковим відтінком. Пакування – герметично закупорені скляні банки, місткістю 0,5 л, які повинні бути розміщені у пристосовану транспортну тару, що забезпечує їхню цілісність при перевезені. |
| Повидло | 235 кг | Повидло фруктове вагове. Упаковка жестяна, без пошкоджень та іржі, масою10,5 кг. Повидло яблучне, малинове, сливове, полуничне, вишневе, з аличі (в асортименті). З притаманним запахом повидлу, без черв’яків, цвілі, гнилля. Колір має бути притаманний фруктовому повидлу. Термін зберігання повинен бути діючим. Без ГМО. Без барвників. |

**Директор школи-інтернат Інжестойков В.І.**