**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** | *ДьяченкоЛюдмила Анатоліївна,головний бухгалтер, уповноважена особа, тел. +380682687080,+380485726603, ел. адреса: aiibuh@i.ua* |
| **2. Номер закупівлі в електронній системі закупівель Prozorro:**  |  |
| **3. Предмет закупівлі:**  |  |
| **Вид предмета закупівлі**  | *товари* |
| **Конкретна назва предмета закупівлі** | **родзинки, курага, інжир, маринований огірок, консервована кукурудза, маринований помідор, томатна паста,консервований горошок, капуста квашена, овочі морожені в асортименті, соус «краснодарський», фрукти та ягоди заморожені** |
| **Коди та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі і частин предмета закупівлі(лотів) (за наявності)** | **за кодом 15330000-0 ДК 021:2015 «Оброблені фрукти та овочі»** |
| **4. Розмір бюджетного призначення за кошторисом або очікувана вартість предмета закупівлі (грн)**  | *Очікувана вартість закупівлі –* 528778,73 *грн.* |
| **5. Кількість** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Назва | Од.виміру | К-сть | Ціна (грн.) |
| Капуста квашена | Кг | 206,4 | 40 |
| Маринований огірок | Кг | 206,4 | 40,66 |
| Консервована кукурудза | Кг | 103,2 | 134,2 |
| Овочі заморожені | Кг | 2355,54 | 110 |
| Соус краснодарський | Банка 0,45 кг | 60 | 33 |
| Фрукти та ягоди заморожені | Кг | 1935 | 110 |
| Маринований помідор | Кг | 206,4 | 40,66 |
| Томатна паста | Банка (0,510) | 60 | 35 |
| Консервований горошок | Кг | 103,23 | 134,20 |

 |
| **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 дітейРозрахунок потреби на 2022 рік, виходячи з основних виробничих показників:- Постанови КМУ від 24/03/2021 №305 «Про затвердження норм та Порядку організації 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** | **Характеристика**  |
| родзинки, курага, інжир | 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 |
| Капуста квашена | Розфасована у ємності не більше 3кг.  Відповідність ДСТУ 8642:2016. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України.До складу повинні входити свіжа капуста, моркви, сіль кухонна. Запах ароматний ,характерний для квашеної капусти. Приготування квашеної капусти повинно бути з пізніх сортів та відповідати якісним характеристикам під час приготування.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.Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО». Товар повинен мати відповідне пакування, яке забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування. |
| Маринований огірок | 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 | 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. |
| Овочі заморожені | швидкозаморожені, фасовані вагою до 10,0 кг у споживчу тару |
| Соус краснодарський | Виготовлен зі зрілих якісних томатів. Консистенція однорідна, густа. Повинен 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. |
| Фрукти та ягоди заморожені | швидкозаморожені, фасовані вагою до 10,0 кг у споживчу тару |
| Маринований помідор | 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 | 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 | 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.  |
|  |  |

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