**Обґрунтування**

**Технічних та якісних характеристик закупівлі предмету закупівлі –**

# Код згідно ДК 021:2015 Єдиний закупівельний словник – 15330000-0 Оброблені овочі та фрукти (Огірки квашені, помідори квашені, томатна паста, капуста квашена, родзинки в`ялені, чорнослив в'ялений, курага в`ялена, сухофрукти, горох колотий, кукурудза морожена, горошок зелений морожений, вишня б/к свіжоморожена, чорна смородина свіжоморожена, полуниця свіжоморожена, суміш ягідна свіжоморожена.) лот 1. Код ДК 021:2015-15330000-0 Оброблені овочі та фрукти (Огірки квашені, помідори квашені, томатна паста, капуста квашена, родзинки в`ялені, чорнослив в'ялений, курага в`ялена, сухофрукти, горох колотий) лот 2. Код ДК 021:2015-15330000-0 Оброблені овочі та фрукти (кукурудза морожена, горошок зелений морожений, вишня б/к свіжоморожена, чорна смородина свіжоморожена, полуниця свіжоморожена, суміш ягідна свіжоморожена.)

(оприлюднюється на виконання постанови КМУ №710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів»(Зі змінами))

**Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в єдиному державному реєстрі юридичних осіб-підприємств та громадських формувань:**

Комунальний заклад «Центральноукраїнський науковий ліцей-інтернат Кіровоградської обласної ради»

13763076

**Вид процедури:**

відкриті торги згідно пункту 37прикінцевих та перехідних положень Закону України «Про публічні закупівлі» від 25.12.2015 № 922-VIII зі змінами та з урахуванням положення Постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження особливостей здійснення публічних закупівель товарів, робіт і послуг для замовників, передбачених Законом України “Про публічні закупівлі”, на період дії правового режиму воєнного стану в Україні та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування» від 12 жовтня 2022 р. № 1178 (надалі – Особливості).

**Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником (у разі поділу на лоти такі відомості такі відомості повинні зазначатися стосовно кожного лота) та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі й частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності):**

# Код згідно ДК 021:2015 Єдиний закупівельний словник – 15330000-0 Оброблені овочі та фрукти (Огірки квашені, помідори квашені, томатна паста, капуста квашена, родзинки в`ялені, чорнослив в'ялений, курага в`ялена, сухофрукти, горох колотий, кукурудза морожена, горошок зелений морожений, вишня б/к свіжоморожена, чорна смородина свіжоморожена, полуниця свіжоморожена, суміш ягідна свіжоморожена.) лот 1. Код ДК 021:2015-15330000-0 Оброблені овочі та фрукти (Огірки квашені, помідори квашені, томатна паста, капуста квашена, родзинки в`ялені, чорнослив в'ялений, курага в`ялена, сухофрукти, горох колотий) лот 2. Код ДК 021:2015-15330000-0 Оброблені овочі та фрукти (кукурудза морожена, горошок зелений морожений, вишня б/к свіжоморожена, чорна смородина свіжоморожена, полуниця свіжоморожена, суміш ягідна свіжоморожена.)

**Обсяг закупівлі:**

Лот №1

Огірки квашені-550кг;

Помідори квашені-400кг;

Томатна паста-1250кг.;

Капуста квашена-800 кг;

Родзинки в`ялені -350 кг;

Чорнослив в'ялений -200кг;

Курага в’ялена -200 кг;

Сухофрукти-1500кг;

Горох колотий-400кг.

Лот №2

Кукурудза морожена-500кг;

Горошок зелений морожений -500кг;

Вишня б/к свіжоморожена-500кг;

Чорна смородина свіжоморожена-500кг;

Полуниця свіжоморожена-500кг;

Суміш ягідна свіжоморожена-700кг.

**Строк поставки – з моменту підписання договору по 31 грудня 2023 року;**

**Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:**

UA-2023-01-05-000452-a

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:**

Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі сформовано відповідно до технічних вимог до предмета закупівлі, що зазначені в тендерній документації/

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування предмету закупівлі | Одиниця виміру | кількість | Технічна характеристика |
| 1 | Огірки квашені | Кг. | 550 | Доброякісні солоні огірки приємного солоновато-кислого смаку, з присмаком доданих прянощів, без стороннього запаху. На дотик міцні, незморщенні; м'якоть щільна, повністю просочена розсолом; при розкушуванні хрумтять. Колір огірків зеленувато-оливковий. Розсіл прозорий або злегка помутнілий, приємного аромату і солоновато-кислого смаку. Товар повинен бути безпечним, придатним до споживання, без ГМО. Не повинен містити харчові добавки, ароматизатори, допоміжні матеріали для переробки та матеріали, що контактують з харчовими продуктами, які не зареєстровані в Україні.*Фасування:* п/е відро вагою 5-10кг. |
| 2 | Помідори квашені | кг | 400 | Помідори квашені повинні відповідати технічнім, якіснім характеристикам.Зовнішній вигляд – томати цілі, без плодоніжок, близькі за розміром, одинакові за формою та ступені зрілості з шкіркою, з зеленню, часником, прянощами у кислотно-сольовому заливанні. Консистенція – м’яка, характерна для стерилізованих томатів. Смак та запах – слабокислий з солонуватим присмаком Колір – однорідний, червоний. Колір заливки – безкольорова або злегка з жовтуватим відтінком рідина. Товар повинен бути безпечним, придатним до споживання, без ГМО. Не повинен містити харчові добавки, ароматизатори, допоміжні матеріали для переробки та матеріали, що контактують з харчовими продуктами, які не зареєстровані в Україні.*Фасування:* п/е відро вагою 5-10кг. |
| 3. | Томатна паста | кг | 1250 | **Томатна паста** вищого ґатунку. Масова частка сухих речовин – 25%. Зовнішній вигляд та консистенція: однорідна, мазка, без темного вкраплення, залишків шкірочки, насіння та інших грубих частинок плодів. Смак та запах: властиві концентрованій томатній масі, без гіркоти, пригару. Колір: червоний, оранжево-червоний або темно-червоний, рівномірний за всією масою. Товар повинен бути безпечним, придатним до споживання, без ГМО. Не повинен містити харчові добавки, ароматизатори, допоміжні матеріали для переробки та матеріали, що контактують з харчовими продуктами, які не зареєстровані в Україні.*Фасування*: скляна банка не більше 0,5 кг. |
| 4. | Капуста квашена  | кг. | 800 | **Капуста квашена**, шаткована. Повинна мати білий колір, хрустку консистенцію, кислуватий смак, без сторонніх запахів та смаків. Розмір шаткування середній або дрібний. Товар повинен бути безпечним, придатним до споживання, без ГМО. Не повинен містити харчові добавки, ароматизатори, допоміжні матеріали для переробки та матеріали, що контактують з харчовими продуктами, які не зареєстровані в Україні.*Фасування:* п/е відро 5-10кг. |
| 5. | Родзинки в`ялені | кг. | 350 | Зовнішній вигляд - ягоди з сушеного винограду одного виду, сипучі, без грудочок, не зіпрілі. Ягоди без сторонніх домішок, без шкідників, плісняви та личинок, без кісточки. Смак та запах - притаманний сушеному винограду, смак солодкий або солодко. Сторонній смак та запах не допускається. Колір - від золотистого до світло - коричневого. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага нетто, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Без ГМО. |
| 6. | Чорнослив в'ялений  | кг. | 200 | Зовнішній вигляд - цілі сушені плоди сливи з видавленої кісточкою, круглої або овальної форми, злегка загорнутими краями, одного виду з непошкодженою шкіркою, без сміття, плісняви та шкідників. Смак та запах - притаманні даному виду фрукта з легким ароматом копчення. Сторонні смак та запах не допускаються. Колір - однорідний, чорний з синюватим відтінком, глянцевий. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага нетто, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Без ГМО. |
| 7. | Курага в’ялена  | кг. | 200 | Курага, без кісточок. Колір від світло - коричневого до темно – коричневого, в залежності від виду використаних абрикос, сухий, без ознак присутності шкідників, без плісняви, без механічних домішок та сторонніх присмаків. Смак солодкий або солодко-кислий. Сторонні присмаки і запахи не допускаються. Фасрвана в поліпропіленові мішки з етикеткою, картонні ящики або в іншу споживчу тару, яка застосовується для харчових продуктів. |
| 8. | Сухофрукти | кг. | 1500 | Зовнішній вигляд та консистенція: сушені фрукти повинні бути еластичними, не ламкими, не злипатися при зжиманні. Суміш плодів повинна бути сухою, без зайвих домішок, цвілі та без ушкоджень шкідниками. Не допускається пліснява.Смак та запах: властивий фруктам даного виду, без стороннього запаху та смаку, не затхлий, без плісняви. Товар повинен бути безпечним, придатним до споживання, без ГМО. Не повинен містити харчові добавки, ароматизатори, допоміжні матеріали для переробки та матеріали, що контактують з харчовими продуктами, які не зареєстровані в Україні.Тара та пакувальні матеріали, які використовують для пакування, повинні бути не пошкоджені, чисті, сухі, без сторонніх запахів та дозволені для контакту з харчовими продуктами. |
| 9. | Горох колений | кг. | 400 | Горох колотий лущений повинен бути розсипчастим, сухим, без домішок, чистий, смак та запах мають відповідати бобовій культурі даного виду, без ознак затхлості, плісняви та інших сторонніх присмаків, не заражений шкідниками.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, маса та відповідність ДСТУ. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці.На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 80 відсотків з дати передачі товару Покупцю. |

**Лот №2**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування предмету закупівлі** | **Одиниця виміру** | **Кіль****кість** | **Технічна характеристика** |
| 1. | Кукурудза морожена | кг. | 500 | Плоди повинні бути зрілі, стиглі, без інших сторонніх домішок, без залишків льоду, без механічного пошкодження та пошкодження сільськогосподарськими шкідниками. Смак та запах притаманний даному виду, без стороннього запаху та присмаку. Колір однорідний. |
| 2. | Горошок зелений морожений | кг. | 500 | Плоди повинні бути зрілі, стиглі, чисті без стручків, без інших сторонніх домішок, без залишків льоду, без механічного пошкодження та пошкодження сільськогосподарськими шкідниками. Смак та запах притаманний даному виду, без стороннього запаху та присмаку. Колір однорідний. якість та безпеку. |
| 3. | Вишня б/к свіжоморожена  | кг. | 500 | Вишня свіжоморожена без кісточки. Плоди повинні бути стиглі, чисті, без інших сторонніх домішок, без механічного пошкодження та пошкодження сільськогосподарськими шкідниками. |
| 4. | Чорна смородина свіжоморожена | кг. | 500 | Смородина свіжоморожена ціла. Плоди повинні бути стиглі, чисті, без інших сторонніх домішок, без механічного пошкодження та пошкодження сільськогосподарськими шкідниками. |
| 5. | Полуниця свіжоморожена | кг. | 500 | Полуниця свіжоморожена ціла. Плоди повинні бути стиглі, чисті, без інших сторонніх домішок, без механічного пошкодження та пошкодження сільськогосподарськими шкідниками. |
| 6. | Суміш ягідна свіжоморожена | кг. | 700 | Суміш свіжо-морожена (вишня, полуниця, смородина). Плоди повинні бути зрілі, стиглі, чисті, без плодоніжок, без інших сторонніх домішок, без залишків льоду, без механічного пошкодження та пошкодження сільськогосподарськими шкідниками. Смак та запах притаманний даному виду, без стороннього запаху та присмаку. Колір однорідний. Ягоди одного кольору, рівні за розміром. Виготовлені за технологією «шокової» заморозки. Не допускається повторної заморозки (наявність снігу, інею та суцільної маси свідчить про повторну заморозку). На упаковці (тарі) обов’язково повинно бути вказано назва продукту, дата виготовлення та/або термін придатності, умови зберігання, дані про виробника. |

**Обґрунтування розміру бюджетного призначення:** розмір бюджетного призначення, визначений відповідно до кошторису 2023 рік.

**Очікувана вартість предмета закупівлі: 1 030 500,00 грн.**

**Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:**

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено аналізом розрахунку очікуваної вартості предмета закупівлі – **оброблених овочів та фруктів** на підставі пункту 1 розділу ІІІ Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, що затверджено наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України 18.02.2020 року  № 275, а саме методом порівняння ринкових цін.Метод порівняння ринкових цін – це метод визначення очікуваної вартості на підставі даних ринку, а саме загальнодоступної відкритої інформації про ціни та інформації з отриманих цінових пропозицій та прайс-листів на момент вивчення ринку.

**Мета використання Товару:**

для харчування дітей

Розрахунок потреби на 2023 рік підтверджений розрахунками планово фінансового відділу з економічним обґрунтуванням на використання продуктів харчування, виходячи з основних виробничих показників:

- Постанови КМУ від 24.03.21. №305 «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.