**Обґрунтування**

# Технічних та якісних характеристик закупівлі предмету закупівлі - Оброблені овочі та фрукти 2 лоти «лот 1. кукурудза свіжоморожена, горошок зелений морожений, вишня свіжоморожена, чорна смородина свіжоморожена, полуниця свіжоморожена, суміш ягідна морожена код згідно ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» 15330000-0 Оброблені овочі та фрукти «лот 2. Горох колений, огірки квашені, помідори квашені, томатна паста, капуста квашена, родзинки в`ялені, чорнослив в'ялений, курага в`ялена, сухофрукти, морква по корейські, салат з морської капусти та селери код згідно ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» 15330000-0 Оброблені овочі та фрукти, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

(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 з оособливостями 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):**

Оброблені овочі та фрукти 2 лоти «лот 1. кукурудза свіжоморожена, горошок зелений морожений, вишня свіжоморожена, чорна смородина свіжоморожена, полуниця свіжоморожена, суміш ягідна морожена код згідно ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» 15330000-0 Оброблені овочі та фрукти «лот 2. Горох колений, огірки квашені, помідори квашені, томатна паста, капуста квашена, родзинки в`ялені, чорнослив в'ялений, курага в`ялена, сухофрукти, морква по корейські, салат з морської капусти та селери код згідно ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» 15330000-0 Оброблені овочі та фрукти,

**Обсяг закупівлі:**

Лот №1

Кукурудза свіжоморожена – 600кг.,

Горошок зелений морожений- 600кг.,

Вишня свіжоморожена – 700кг.,

Чорна смородина свіжоморожена – 700кг.,

Полуниця свіжоморожена – 700кг.,

Суміш ягідна морожена – 1000 кг.,

Лот №2

Горох колений – 500кг.,

Огірки квашені – 650 кг.,

Помідори квашені -600кг.,

Томатна паста – 1500кг.,

Капуста квашена – 1000кг.,

Родзинки в`ялені – 500кг.,

Чорнослив в`ялений – 150кг.,

Курага в`ялена – 200 кг.,

Сухофрукти – 1500кг.,

Морква по-корейські – 800кг.,

Салат з морської капусти та селери- 800кг

**Строк поставки – з моменту підписання договору по 31 грудня 2024 року;**

**Ідентифікатор процедури закупівлі:**

**UA-2024-01-05-004575-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** | **Кіль****кість** | **Технічна характеристика** |
| 1. | Кукурудза свіжоморожена | кг. | 600 | Зовнішній вигляд у замороженому стані: Зерна цілі, правильно зрізані, без шматочків стрижнів качана;Колір у замороженому стані: Зерна однорідні, білі, золотисті або жовті;Смак і запах у розмороженому стані: Властиві даному виду продукції після бланшування, без сторонніх присмаків та запахів;Консистенція у розмороженому стані: Дещо розм’якшена, близька до консистенції свіжих овочів, які зберегли свою форму.Заводське фасування.Поживна цінність на 100 гр. продукту: білки- 3,02 г, жири – 0,77 г, з них насичені – 0,5 г, вуглеводи – 18,41 г, з них цукри – 17,1 г, сіль 0,005 г.Містить вітаміни (A, E, H, PP, групи B) та мікроелементи (залізо, кальцій, калій, магній, натрій, фосфор та ін.).Енергетична цінність на 100 гр. продукту: 92 ккал, 385 кДж. Термін зберігання при температурі від -18°C та відносній вологості повітря не більше 95% не менше 24 місяців.Товар не повинен містити ГМО, стабілізаторів, барвників, ароматизаторів. |
| 2. | Горошок зелений морожений | кг. | 600 | Зовнішній вигляд: Зерна горошку цілі, молочної стадії зрілості, не биті, без домішок зернових оболонок і кормового гороху коричневого кольору;Колір у замороженому стані: зелений, з відтінками характерними для ботанічного сорту;Смак та запах у замороженому стані: натуральні, властиві зеленому горошку. Дозволено незначний крохмалистий присмак. Не дозволено сторонні смак і запах;Смак та запах у розмороженому стані:Властивий молодому, не крохмальному зеленому горошку, допускається легкий крохмалистий присмак, без сторонніх присмаків та запахів;Консистенція в розмороженому стані: дещо розм’якшена, близька до консистенції свіжих овочів, які зберегли свою форму.Заводське фасування.Поживна цінність на 100 гр. продукту: білки- 5,0 г, жири – 0,2 г, вуглеводи – 12,8 г, з них цукри – 11,1 г, сіль – 0,011 г.Містить вітаміни (A, К, С, групи B) та мікроелементи (залізо, марганець, фолієва кислота, фосфор та ін.).Енергетична цінність на 100 гр. продукту: 73 ккал, 305 кДж. Термін зберігання при температурі від -18°C та відносній вологості повітря не більше 95% не менше 24 місяців.Товар не повинен містити ГМО, стабілізаторів, барвників, ароматизаторів. |
| 3. | Вишня б/к свіжоморожена  | кг. | 700 | Зовнішній вигляд у замороженому стані: Ягоди стиглі, чисті, одного помологічного сорту, без кісточки, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками;Колір у замороженому стані: Однорідний, властивий помологічному сорту свіжих ягід у стиглому стані (від рожевого до майже чорного);Колір у розмороженому стані: Однорідний, властивий вишні;Смак і запах у розмороженому стані: Властиві даному помологічному сорту свіжих ягід у стиглому стані, без сторонніх присмаків та запахів;Консистенція у розмороженому стані: Близька до консистенції свіжих ягід, дозволена злегка пом'якшена.Заводське фасування.Поживна цінність на 100 гр. продукту: білки- 0,92 г, жири – 0,44 г, з них насичені – 0 г, вуглеводи – 9,42 г, з них цукри – 8,83 г, сіль – 0, 020 г. Містить вітаміни (групи B, А, С, Е, К та РР), та мікроелементи (кальцій, калій, цинк, магній, селен, марганець, натрій, залізо та ін.)Енергетична цінність на 100 гр. продукту: 46 ккал, 193 кДж. Термін зберігання при температурі від -18°C та відносній вологості повітря не більше 95% не менше 24 місяців.Товар не повинен містити ГМО, стабілізаторів, барвників, ароматизаторів. |
| 4. | Чорна смородина свіжоморожена | кг. | 700 | Зовнішній вигляд у замороженому стані: Ягоди стиглі, чисті, одного помологічного сорту, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками;Колір у замороженому стані: Однорідний, властивий помологічному сорту чорної смородини у стиглому стані;Смак і запах у розмороженому стані: Властиві даному помологічному сорту чорної смородини у стиглому стані, без сторонніх присмаків та запахів;Консистенція у розмороженому стані: Дещо розм’якшена, близька до консистенції ягід чорної смородини, які зберегли свою форму.Заводське фасування.Поживна цінність на 100 гр. продукту: білки- 1,0 г, жири – 0,4 г,з них насичені – 0,1 г, вуглеводи – 7,3 г, з них цукри – 6,0 г, сіль – 0, 032 г.Містить вітаміни (А, В1, В2, В5, В6, В9, Е, H, PP) та мікроелементи (калій, кальцій, магній, натрій, фосфор, залізо, йод, мідь, марганець, кобальт, молібден, фтор, цинк).Енергетична цінність на 100 гр. продукту: 44 ккал, 184 кДж. Термін зберігання при температурі від -18°C та відносній вологості повітря не більше 95% не менше 24 місяців.Товар не повинен містити ГМО, стабілізаторів, барвників, ароматизаторів. |
| 5. | Полуниця свіжоморожена | кг. | 700 | Зовнішній вигляд у замороженому стані: Ягоди стиглі, чисті, здорові, одного помологічного сорту, без пошкоджень шкідниками та інших пошкоджень, без домішок рослинного походження;Колір у замороженому стані: Однорідний, властивий помологічному сорту полуниці у стиглому стані;Смак і запах у розмороженому стані: Властивий даному помологічному сорту полуниці, без сторонніх присмаків та запахів;Консистенція у розмороженому стані: Дещо розм’якшена, зберігає свою форму.Заводське фасування.Поживна цінність на 100 гр. продукту: білки- 0,43 г, жири – 0,11 г, з них насичені – 0 г, вуглеводи – 7,03 г, з них цукри – 5,5 г, сіл – 0,018 г.Містить  вітаміни (A, B1, B2, B9, C, E, K, H і PP), та мікроелементи (калій, кальцій, натрій, фосфор, цинк, магній), органічні кислоти. Енергетична цінність на 100 гр. продукту: 35 кКал, 146 кДж. Термін зберігання при температурі від -18°C та відносній вологості повітря не більше 95% не менше 24 місяців.Товар не повинен містити ГМО, стабілізаторів, барвників, ароматизаторів. |
| 6. | Суміш ягідна морожена | кг. | 1000 | Суміш заморожена компотна, фруктово-ягідна.Зовнішній вигляд у замороженому стані: Ягоди та фрукти стиглі, чисті, одного помологічного сорту, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками;Колір у замороженому стані: Однорідний, властивий помологічному сорту вишні з кісточкою, чорної смородини, сливи з кісточкою та полуниці у стиглому стані;Смак і запах у розмороженому стані: Властиві даному помологічному сорту вишні з кісточкою, чорної смородини, сливи з кісточкою та полуниці у стиглому стані, без сторонніх присмаків та запахів;Консистенція у розмороженому стані: Дещо розм’якшена, близька до консистенції вишні з кісточкою, чорної смородини, сливи з кісточкою та полуниці, які зберегли свою форму.Заводське фасування.Поживна цінність на 100 гр. продукту: білки- 0,9 г, жири – 0,2 г, вуглеводи – 12,1 г.Містить вітаміни (РР, А, Е, С, Н, бета-каротин, В1, В2, В5, В6 , В9) та мікроелементи (кальцій, цинк, магній, фтор).Енергетична цінність на 100 гр. продукту: 40 ккал, 167 кДж. Термін зберігання при температурі від -18°C та відносній вологості повітря не більше 95% не менше 24 місяців.Товар не повинен містити ГМО, стабілізаторів, барвників, ароматизаторів. |

**Лот№2**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № з/п | Найменування предмету закупівлі | Одиниця виміру | кількість | Технічна характеристика |
| 1 | Огірки квашені | Кг. | 650 | 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 | 600 | 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 | 1500 | **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. | 1000 | **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. | 500 | 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. | 150 | 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. | 500 | 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. |
| 10 | Морква по-корейські  | Кг. | 800 | Морква нарізана смужками, однорідна Смужки моркви плотні, повністю пропитані розсолом, хрусткі. Смак та запах - приємний, слабокислий або кислий, або кисло-солодкий, притаманний маринованим овочам даного виду, помірно солоний з ароматом прянощів, в разі додавання олії – з присмаком рослинної олії, без стороннього присмаку та запаху. Колір: близький до кольору спілих томатів без плям та опіків. Якість рідини: з характерним для певного виду консервів відтінком, з частками прянощів. Фасована не більше1- 3 кг у тарі постачальника.  |
| 11 | Салат з морської капусти | Кг. | 800 | Маринована морська капуста, перемішана з нарізаними маринованими овочами (селера). Смак і запах : приємний, властивий використаним морепродуктам зі смаком та ароматом притаманним компонентам заливки. Без стороннього присмаку та запаху. Колір: властивий компонентам пресерви, та використаній заливці. Консистенція : щільна, пружна, соковита. Допускається злегка м’яка. Фасована не більше1- 3 кг у тарі постачальника. |

Товар повинен відповідати умовам ДСТУ та іншій нормативно-технічній документації, що підтверджується сертифікатом якості виробника. Товари, що постачаються повинні мати необхідні копії сертифікатів якості виробника, реєстраційне посвідчення та висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, або іншій подібний документ, що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов’язковими на території України нормами і правилами, повинен бути оформлений відповідно до вимог законодавства України. Залишок терміну зберігання на момент поставки повинен бути не менше 90% від терміну зберігання, який встановлений виробником відповідного товару.

**Обґрунтування розміру бюджетного призначення:** розмір бюджетного призначення, визначений відповідно до кошторису 2024 рік.

**Очікувана вартість предмета закупівлі:** 1 670 000,00 грн. з ПДВ. (Один мільйон шістсот сімдесят тисяч грн. 00 коп.)

**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 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.