

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

(відповідно до пункту 4 1 постанови Кабінету Міністрів України від 11.10.2016 №710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань, його категорія:

Відділ освіти, молоді та спорту Дмитрівської сільської ради Кропивницького району Кіровоградської області (далі – Замовник), код за ЄДРПОУ - 43085255

місцезнаходження: Площа Перемоги, будинок 12, село Дмитрівка, Кропивницький район, Кіровоградська область, 27422

категорія: Юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади
Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником (у разі поділу на лоти такі відомості повинні зазначатися стосовно кожного лота) та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі й частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): ДК 021:2015 15330000-0 **Оброблені фрукти та овочі (Горох колотий фасований, Горошок зелений заморожений, Капуста квашена з морквою, Огірки солоні (бочкові), Томатна паста, Суміш сухофруктів (для узвару), Родзинки без кісточок, Вишня заморожена без кісточки)**

Деталізований CPV код (у т.ч. для лотів) та його назва ДК 021:2015 – 15330000-0 Оброблені фрукти та овочі

Ідентифікатор закупівлі: UA-2024-02-16-008677-a

Вид процедури закупівлі: відкриті торги з особливостями у відповідності до Постанови Кабінету Міністрів України від 12 жовтня 2022 р. № 1178 «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».

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Термін постачання: з березня 2024 року по 31 грудня 2024 року.

Якісні та технічні характеристики предмета закупівлі визначені з урахуванням реальних потреб замовника та оптимального співвідношення ціни та якості.

Враховуючи зазначене, замовник прийняв рішення стосовно застосування таких технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

№ п/п	Найменування	Технічні характеристики предмету закупівлі	Органолептичні показники	Од. виміру	Кількість
1.	Горох колотий фасований	Відповідність стандарту: 7701:2015; Склад: Горох шліфований колотий сушений Фасування: не більше 1,0 кг; Упаковка: поліпропіленовий харчовий пакет	Горох шліфований, цілий або половинки - жовтого або жовтуватого кольору, смак за запах властивий гороху. Горох сухий, чистий та без ознак пошкоджень. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов'язкова. Товар не повинен містити генетично модифікованих організмів (ГМО). Поживна цінність на 100 гр. продукту: жири – 1,6 г, білки – 23,0 г, вуглеводи – 50,80 г,	кг	220

			<p>Енергетична цінність на 100 гр. продукту: 314 ккал, 1314 кДж.</p> <p>Термін зберігання при температурі до +25°C та відносній вологості повітря не більше 75% не менше 20 місяців.</p> <p>Промислове виготовлення та фасування.</p>		
2.	Горошок зелений заморожений	<p>Відповідність стандарту: ДСТУ 8636:2016 або ТУ У виробника;</p> <p>Вид заморозки: глибока/шокова.</p> <p>Склад: горошок зелений;</p> <p>Фасування: не більше 2,5 кг;</p> <p>Упаковка товару: пакет із поліетилену;</p> <p>транспортна упаковка: ящик картонний, устелений поліетиленовою плівкою.</p>	<p>Зовнішній вигляд: Зерна горошку цілі, молочної стадії зрілості, не биті, без домішок зернових оболонок і кормового гороху коричневого кольору;</p> <p>Колір у замороженому стані: зелений, з відтінками характерними для ботанічного сорту;</p> <p>Смак та запах у замороженому стані: натуральні, властиві зеленому горошку. Дозволено незначний крохмалистий присмак. Не дозволено сторонні смак і запах;</p> <p>Смак та запах у розмороженому стані: Властивий молодому, не крохмальному зеленому горошку, допускається легкий крохмалистий присмак, без сторонніх присмаків та запахів;</p> <p>Консистенція в розмороженому стані: дещо розм'якшена, близька до консистенції свіжих овочів, які зберегли свою форму.</p> <p>Заводське фасування.</p> <p>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.</p> <p>Містить вітаміни (А, К, С, групи В) та мікроелементи (залізо, марганець, фолієва кислота, фосфор та ін.).</p> <p>Енергетична цінність на 100 гр. продукту: 73 ккал, 305 кДж.</p> <p>Термін зберігання при температурі від -18°C та відносній вологості повітря не більше 95% не менше 24 місяців.</p> <p>Товар не повинен містити ГМО, стабілізаторів, барвників, ароматизаторів.</p>	кг	340

3.	Капуста квашена з морквою	<p>Відповідність стандарту: ДСТУ 8642:2016 або ТУ У виробника;</p> <p>Склад: капуста білоголова, морква, сіль.</p> <p>Фасування: 3,5 та 5,0 кг;</p> <p>Упаковка товару: герметично закриті харчові поліпропіленові відра.</p>	<p>Рівномірно нашаткована, смужками не ширше 5 мм або нарізана та нарублена у вигляді частинок різної форми не більше 12 мм в найбільшому вимірі, без великих частинок качана і шматків листя пружна. Морква нашаткована та нарізана соломкою шириною 3-5 мм або кружальцями завтовшки не більше 3 мм. Консистенція соковита, щільна, хрустка. Запах ароматний, характерний для квашеної капусти з морквою. Сік володіє ароматом капусти. Смак кислувато-солонуватий, приємний, без гіркоти. Смак соку більш гострий, ніж смак квашеної капусти без соку. Колір світло - солом'яний з жовтуватим відтінком.</p> <p>Сторонні домішки не дозволяються. Без ознак мікробіологічного псування (плісняви, гниття). Без ГМО.</p> <p>На кожній тарі повинна бути 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.</p> <p>Поживна цінність на 100 гр. продукту: білки- 0,9 г, вуглеводи – 4,4 г.</p> <p>Енергетична цінність на 100 гр. продукту: 9 ккал, 38 кДж.</p> <p>Термін зберігання при температурі від 0 до +6°C та відносній вологості повітря не більше 75% не більше 60 дів.</p> <p>Товар не повинен містити ГМО, стабілізаторів, барвників, ароматизаторів.</p>	кг	90
4.	Огірки солоні (бочкові)	<p>Відповідність стандарту: ДСТУ 8509:2015 або ТУ У виробника;</p> <p>Склад: огірки, сіль, часник, перець червоний, кріп.</p> <p>Фасування: 3,5 кг;</p> <p>Упаковка товару: герметично закриті</p>	<p>Огірки цілі, без плодоніжок, властиві ботанічному сорту, не м'яті, не зморщені, без механічних пошкоджень. Без оцту та цукру. Огірки подовженої правильної форми. Дозволено наявність огірків злегка зморщених і неправильної форми – від маси плодів не більше ніж 5%. Огірки пружні, з</p>	кг	170

		<p>харчові поліпропіленові відра.</p>	<p>хрусткою м'якоттю, з недорозвиненим водянистим, не шкірястим насінням, повністю просочені розсолем. Смак та запах характерні для квашеного продукту, солонувато – кислуватий смак з ароматом і присмаком прянощів (часнику, перцю червоного, кропу). Колір зеленувато – оливковий різних відтінків. Розмір огірків: довжина не більше ніж 11,0 см, діаметр не більше ніж 5,5 см. Якість розсолу – мутнуватої з приємним ароматом, солонувато – кислуватого смаку, більш гострий, ніж у огірків. Сторонні домішки не дозволяються. Без ознак мікробіологічного псування (плісняви, гниття). Без ГМО. На кожній тарі повинна бути 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. Поживна цінність на 100 гр. продукту: білки- 0,5 г, жири – 0,2 г, вуглеводи – 1,8 г. Енергетична цінність на 100 гр. продукту: 10 ккал, 42 кДж. Термін зберігання при температурі від 0 до +6°C та відносній вологості повітря не більше 75% не більше 60 діб. Товар не повинен містити ГМО, стабілізаторів, барвників, ароматизаторів.</p>		
5.	Томатна паста	<p>Відповідність стандарту: ДСТУ 5081:2008. Склад: томати свіжі уварені; Масова частка розчинних сухих речовин: 25%; Маса: 480-510 г; Упаковка: скляна банка.</p>	<p>Паста томатна з вмістом сухих речовин не менше 25 % стерилізована, сорт вищий Консистенція: Однорідна концентрована маса від напіврідкої до мазкої консистенції (залежно від масової частки розчинних сухих речовин), без темного вкраплення, грубих частинок плодів. Дозволено одиничні вкраплення насіння та частинок шкірочки;</p>	кг	220

			<p>Смак і запах: Властиві концентрованій томатній масі, без гіркоти, пригару. Не допускають сторонні смак та запах;</p> <p>Колір: Червоний, оранжево-червоний або темно-червоний, рівномірний за всією масою. Дозволено буруватий чи коричневатий відтінок.</p> <p>За фізико-хімічними показниками томатна паста повинна відповідати вимогам: масова частка розчинних сухих речовин (за винятком хлоридів) не менше ніж 25%. Домішки рослинного походження та сторонні домішки не допускаються.</p> <p>Поживна цінність на 100 гр. продукту: вуглеводи – 18,8 гр.</p> <p>Енергетична цінність на 100 гр. продукту: 79 ккал, 331 кДж.</p> <p>Термін зберігання при температурі від +5 до +25°C та відносній вологості повітря не більше 75% .</p> <p>Томатопродукти не повинні містити: ароматизаторів штучних або ідентичних натуральним; консервантів; стабілізаторів консистенції, загусників.</p>		
6.	Суміш сухофруктів (для узвару)	<p>Відповідність стандарту: ДСТУ 8494:2015, ДСТУ 8471:2015 або ТУ У виробника;</p> <p>Склад: яблука, сливи, груші різані;</p> <p>Інші параметри: відсутність кісточок;</p> <p>Фасування: не більше 0,3 кг;</p> <p>Упаковка: поліпропіленовий харчовий пакет</p>	<p>Зовнішній вигляд: Плоди різані, без кісточок, відповідати правильній формі плодів, одного виду, з непошкодженою шкірою, яка не злипається при натисканні, без сміття, цвілі, зайвих домішок та ушкоджень шкідниками, з чистою поверхнею, без слідів плісняви, загнивання. Допускається комкування напівфабрикату, що усувається при механічному впливі.</p> <p>Смак і запах: Властивий фруктам даного виду, не копчений, без стороннього смаку та запаху.</p> <p>Колір: Однорідний, відповідати характерному кольору фруктам певного виду.</p> <p>Фрукти сушені повинні відповідати ДСТУ 8494:2015,</p>	кг	250

			<p>ДСТУ 8471:2015 або іншим еквівалентним ТУ У виробника для сушених фруктів промислового оброблення (готовий продукт). Врожай 2023 року. Призначення – для приготування узвару, компотів.</p> <p>Поживна цінність на 100 гр. продукту: білки - 2,24 г, вуглеводи – 50,3 г.</p> <p>Енергетична цінність на 100 гр. продукту: 208 ккал, 870 кДж.</p> <p>Термін зберігання при температурі від +5 до +20°C та відносній вологості повітря не більше 70%.</p> <p>Товар не повинен містити ГМО, стабілізаторів, барвників, ароматизаторів. Промислове виготовлення та фасування.</p>		
7.	Родзинки без кісточок	<p>Відповідність стандарту: ДСТУ 2435:2007 або ТУ У виробника;</p> <p>Склад: родзинки (виноград сушений)</p> <p>Інші параметри: відсутність кісточок;</p> <p>Фасування: не більше 0,3 кг;</p> <p>Упаковка: поліпропіленовий харчовий пакет</p>	<p>Родзинки (виноград сушений) типу Джамбо темні (велики)</p> <p>Зовнішній вигляд: Маса ягід сушеного винограду одного виду, сипуча, без грудкування. Ягоди після заводської обробки без плодоніжок;</p> <p>Смак і запах: Властивий сушеному винограду, смак солодкий чи солодко-кислий, сторонній присмак і запах не допускається;</p> <p>Колір: темний/світлий;</p> <p>Смак: солодкий</p> <p>Поживна цінність на 100 гр. продукту: жири – 0,2 г, білки – 1,8 г, вуглеводи – 66,0 г.</p> <p>Енергетична цінність на 100 гр. продукту: 268 ккал, 1255 кДж.</p> <p>Термін зберігання при температурі від +5 до +25°C та відносній вологості повітря не більше 75%.</p> <p>Товар не повинен містити ГМО, стабілізаторів, барвників, ароматизаторів. Промислове виготовлення та фасування.</p>	кг	150
8.	Вишня заморожена без кісточки	<p>Відповідність стандарту: ДСТУ 4837:2007 або ТУ У виробника;</p> <p>Вид заморозки: глибока/шокова.</p>	<p>Зовнішній вигляд у замороженому стані: Ягоди стиглі, чисті, одного помологічного сорту, без кісточки, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками;</p>	кг	410

		<p>Склад: вишня заморожена без кісточки (вищий сорт)</p> <p>Фасування: не більше 2,5 кг;</p> <p>Упаковка товару: пакет із поліетилену;</p> <p>транспортна упаковка: ящик картонний, устелений поліетиленовою плівкою.</p>	<p>Колір у замороженому стані: Однорідний, властивий помологічному сорту свіжих ягід у стиглому стані (від рожевого до майже чорного);</p> <p>Колір у розмороженому стані: Однорідний, властивий вишні;</p> <p>Смак і запах у розмороженому стані: Властиві даному помологічному сорту свіжих ягід у стиглому стані, без сторонніх присмаків та запахів;</p> <p>Консистенція у розмороженому стані: Близька до консистенції свіжих ягід, дозволена злегка пом'якшена.</p> <p>Заводське фасування.</p> <p>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.</p> <p>Містить вітаміни (групи В, А, С, Е, К та РР), та мікроелементи (кальцій, калій, цинк, магній, селен, марганець, натрій, залізо та ін.)</p> <p>Енергетична цінність на 100 гр. продукту: 46 ккал, 193 кДж.</p> <p>Термін зберігання при температурі від -18°C та відносній вологості повітря не більше 95% не менше 24 місяців.</p> <p>Товар не повинен містити ГМО, стабілізаторів, барвників, ароматизаторів.</p>		
--	--	---	---	--	--

** Будь-які посилання в технічних вимогах/технічній специфікації на конкретну торговельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника, передбачає надання еквіваленту (технічні характеристики еквіваленту не повинні бути гіршими).*

Учасник торгів обов'язково додатково повинен надати у складі своєї тендерної пропозиції опис товару, який пропонується, щодо відповідності технічним характеристикам, вказаним у цьому додатку до тендерної документації, з обов'язковим відображенням характеристик товару

Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення:

Розмір очікуваної вартості: 296 000,00 грн. з ПДВ.

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено статистичним аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі на підставі затвердженої центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері публічних закупівель, примірної методики визначення очікуваної вартості

предмета закупівлі, а саме: згідно з пунктом 1 розділу III наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із змінами.

Розмір бюджетного призначення: 296 000,00 грн. з ПДВ на 2024 рік згідно з річним планом закупівель на 2024 рік.

Обґрунтування розміру витрат: відповідно до річного плану до закупівлі зазначено, що джерелом фінансування кошти місцевого бюджету

Уповноважена особа



Анастасія ІГРАНОВА