

Обґрунтування

технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості в межах закупівлі UA-2021-12-29-003173-с (відповідно до пункту 4¹ постанови Кабінету Міністрів України від 11.10.2016 № 710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

1. Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань:

Комунальний заклад «Середня загальноосвітня школа №18» Кам'янської міської ради;

вул. Звенигородська, 31, м. Кам'янське Дніпропетровської обл., 51900;
код за ЄДРПОУ – 23370739

2. 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 і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності):

ДК 021:2015 – 15330000-0 - «Оброблені фрукти та овочі» (огірки квашені, капуста квашена, кабачки консервовані, паста томатна, свіжоморожений горошок зелений, сухофрукти, свіжоморожені ягоди)

3. Вид процедури: спрощена закупівля.

4. Ідентифікатор закупівлі: UA-2021-12-29-003173-с

5. Очікувана вартість: 61700,00 грн. з ПДВ

6. Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

Очікувану вартість предмета закупівлі обумовлено аналізом споживання різних овочів і фруктів оброблених (огірки квашені, капуста квашена, кабачки консервовані, паста томатна, свіжоморожений горошок зелений, сухофрукти, свіжоморожені ягоди) за календарний рік та методом порівняння ринкових цін відповідно до Методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, яка затверджена наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 №275.

7. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Код ДК	Найменування предмету закупівлі	Опис та характеристика товару	Вимоги щодо якості (ДСТУ, ТУ, ГОСТ, санітарне законодавство України тощо)
15331 130-7	Огірки квашені	Огірки квашені повинні бути цілі, відповідні даному сорту, не м'ягі, не зморщені, без механічних пошкоджень. Сторонні домішки не дозволяються. Консистенція – огірки міцні, м'якоть щільна, повністю просочена розсоллом, хрустка. Смак та запах – властиві для квашеного продукту, солонувато-кислуватий смак з ароматом та присмаком прянощів, без сторонніх присмаку та запаху. Колір – зеленувато-оливковий, різних відтінків, без плям та опіків. Якість розсолу – мутнувато-жовтий, приємного аромату, солонувато-кислуватого смаку, більш гострого, ніж у огірків. Продукти квашені повинні бути не прокислими, з приємним смаком та запахом. Згідно мікробіологічних показників не повинні мати плісняви, гниття. Фасування – від 5 кг. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення,	ДСТУ 8509-2015, відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування

		термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Без ГМО	
15331 142-4	Капуста квашена	Доброякісна квашена капуста соковита, пружна, хрустить при розсушуванні, світло-солом'яного кольору з жовтуватим відтінком, освіжаючого, приємного смаку, без гіркоти і стороннього присмаку. Розсолу (природного соку капусти) має бути не більше 10-15%. Запах розсолу приємний, колір мутнувато-жовтий, смак кисло-солоний, без осаду, слизу, бруду. Не допускається квашена капуста в брудній, оцинкованій, мідній посудині, а також з прогірклим, запліснявленим, тухлим смаком, з стороннім запахом (нафтопродуктів, затхлим, гниловим та ін.). Фасування – від 5 кг. 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. Без ГМО, без додавання оцту.	ДСТУ 8642-2016, відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування
15331 130-7	Кабачки консервовані	Кабачки консервовані різані, з щільною консистенцією, неогрубілою шкіркою, чисті, не зморщені, не м'ягі, без механічних та інших пошкоджень. Колір – блідо-жовтий або оливковий, без плям і опіків. Мішні, пружні, без пустот, з щільною хрусткою м'якоттю, з недорозвиненим насінням. Колір заливки – безбарвна або злегка з жовтуватим відтінком рідини. Смак слабокислий помірно солоний, запах приємний з ароматом привошів, без сторонніх присмаку та запаху. Фасування – скляні банки з кришками 3 л. 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. Без ГМО	ДСТУ 7547-2014, відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування
15330 000-0	Паста томатна	Натуральна паста томатна стерилізована з масовою часткою сухих речовин 25%. Сорт вищий. Фасування – скляна банка з кришкою 480-550 г. Термін зберігання: 3 роки. Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки має бути не менше, ніж 90%. 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. Без ГМО, що має бути зазначено на упакуванні.	ДСТУ 5081-2008, відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування
15331 170-9	Свіжо морожений горошок зелений	Горошок зелений повинен бути стиглим, цілі горошини, непошкоджені, не зіпсовані; фасовані в споживчу тару (пакети з термозварювальних матеріалів або ін.). Без ГМО, шкідливих або небезпечних добавок. Кожна партія товару повинна мати наступну інформацію: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Товар постачається з терміном придатності не менше ніж 80% від загального терміну зберігання на момент поставки.	Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування
15332 410-0	Сухофрукти	Сухофрукти повинні бути сухі, сиучі без комкувань та пружні на дотик. Після обробки без пліснявки, сторонніх включень, плісняви, шкідників та не ушкоджені шкідниками. Смак солодкий або солодко-кислий, сторонній присмак та запах не допускається. Колір має бути від світло-жовтого до світло-коричневого. Фасування – від 1 кг. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання. Без ГМО	ДСТУ 8661-2016, відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування
15332 100-5	Свіжо морожені ягоди (вишня, малина, порічки)	Плоди повинні бути стиглі, цілі, чисті, без сторонніх домішок та кісточок; фасовані у споживчу тару (пакети з термозварювальних матеріалів або ін.). Без ГМО, шкідливих або небезпечних добавок. Кожна партія товару повинна мати наступну інформацію: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Товар постачається з терміном придатності не менше ніж 80% від загального терміну зберігання на момент поставки.	ДСТУ 4837-2007, відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування

Уповноважена особа з закупівель:



Валентина ФІЛЬ