



У К Р А Ї Н А
УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ ПЕРВОМАЙСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ
55213 Миколаївська обл., м. Первомайськ, вул. Грушевського, 1 тел. 7-54-16, 5-23-78
<http://osvitapervomaysk@ukr.net>, www.pervomaisk-osvita.osp-ua.info

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі ДК 021:2015 код 15330000-0- *Оброблені фрукти та овочі (овочі оброблені та законсервовані, оброблені фрукти)*

На виконання вимог п. 4¹ постанови Кабінету Міністрів України від 1 серпня 2013 р. №631 “Про затвердження Порядку проведення перевірок закупівель Державною аудиторською службою, її міжрегіональними територіальними органами і внесення змін до деяких актів Кабінету Міністрів України” з метою прозорого, ефективного та раціонального використання коштів управління освіти надає інформацію.

1. Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, його категорія: Управління освіти Первомайської міської ради Миколаївської області, м. Первомайськ, вул. Грушевського, 1, 02144996, орган місцевого самоврядування;

2. Дата оголошення закупівлі - 24.12.2021 р.;

3. Ідентифікатор закупівлі - UA-2021-12-24-007068-b;

4. Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником: ДК 021:2015 код 15330000-0- *Оброблені фрукти та овочі (овочі оброблені та законсервовані, оброблені фрукти);*

5. Строк поставки – протягом 2022 р.;

6. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Квасоля: Білого кольору. Запах властивий зернобобовим, не затхлий, не пліснявий, без сторонніх присмаків.

Колотий горох: Запах властивий гороховим крупам, не затхлий, не пліснявий, без сторонніх присмаків. Не допускається наявність мучки.

Повидло: Однорідної протертої маси, без насіння, насіннєвих гнізд, кісточок та шматочків шкірочки, натуральний, мазкої консистенції або якщо це фасоване в ящики повидло – тверда маса, яка зберігає форму при розрізанні. Допускається наявність кам'янистих клітин м'якоті в грушевому та айвовому повидлі та наявність одиничних насінин ягід в повидлі, до складу якого входять пюре із полуниці, ожини, журавлини, чорної смородини. Колір властивий кольору пюре з якого виготовлене повидло. Смак та запах кислувато-солодкий, властиві плодам із яких виготовлене повидло. Наявність домішків рослинного походження, сторонніх домішок не допускається.

Чечевиця: Двостулкові боби з одним гніздом, сплюснені, лінзоподібні. Забарвлення від рожевого до червоного. Запах властивий зернобобовим, не затхлий, не пліснявий, без сторонніх присмаків.

Родзинки: Маса ягід сушеного винограду повинна бути одного виду, сипуча, без комків. Смак властивий сушеному винограду, солодкий або солодко-кислий. Колір характерний для даного виду продукту. Не допускається стороннього смаку та запаху.

Курага: Половинки плодів з видаленою кісточкою правильної овальної форми. Смак та запах повинні бути натуральні, характерні сушеним абрикосам, без сторонніх присмаків та запахів.

Паста томатна: Однорідна концентрована маса, з такою консистенцією, що мажеться, без темних включень, залишків шкірки та інших частинок плодів. Натуральна, свіжа. Червоного, оранжево-червоного, яскраво вираженого, рівномірного по всій масі

кольору. Смак та запах повинні бути властивими концентрованої томатній масі, без гіркоти, пригару та інших сторонніх присмаків та запаху, без консервантів, ознак цвілі, гнилі, плісняви, з непростроченим строком реалізації. Вміст сухих речовин не менше 25%. Концентрована томатна паста фасується в скляну тару вагою не більше ніж (1/0,5), яку упаковують в транспортну тару.

Томатне пюре: Однорідна тонкоподрібнена маса. Смак повинен бути властивий увареній томатній масі, без гіркоти; колір — червоний, оранжево-червоний або малиново-червоний. Томатне пюре фасується в скляну тару, смістю відповідно до стандартів виробника, яку упаковують в транспортну тару.

Чорнослив: Мас властивий смак і аромат, повинен бути без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками.

Суміші сухофруктів: Сухі, чисті, натуральні. Цілі плоди або кружки (бокові зрізи повноцінні по м'якоті), дольки плодів. Сушені фрукти повинні бути еліптичними, не ламкими. Колір відповідний даному виду фруктів. Не допускаються плоди пошкоджені шкідниками та гризунами, із стороннім запахом та смаком, підгорілі.

Овочі заморожені (горошок зелений): Зерна цілі, без домішок оболонок зерен, смак і запах натуральні, властиві зеленому горошку.

Фрукти заморожені: Плоди чисті, цілі, здорові, без будь-яких пошкоджень шкідниками і хворобами. Половинки плодів з видаленою кісточкою; за формою відповідають даному сорту, з добре вираженим забарвленням, без пошкоджень шкірки плоду.

Огірки квашені: Огірки цілі, однорідні, без плідоніжок та залишків суцвіття, чисті, не зморщені, не м'яті, без механічних та інших пошкоджень. Допускаються плоди різного розміру для досягнення відповідної ваги. Огірки повинні бути крепкі, тугі, без пустот, з щільною хрусткою м'якістю, з недорозвиненим насінням. Оливково-зеленого або оливкового кольору без плям та опіків. Заливка повинна бути майже прозорою з жовтим відтінком, з частинами прянощів. Смак слабокислий, помірно солоний, запах присмний з ароматом прянощів, без стороннього присмаку та запахів. Допускається легка натуральна гіркота перцю. Сторонні домішки не допускаються.

Помідори солені: Повинні бути цілі, не м'яті, не зморщені, без механічних пошкоджень, міцні, м'якоть щільна, смак солоно — кислий.

Капуста квашена: За якістю капуста повинна бути рівномірно нашаткована вузькими полосами, без великих кусків, листя, частин качана. Приправа та прянощі повинні бути рівномірно розподіленими, морква рівномірно нашаткована. Запах ароматний, характерний для квашеної капусти, в капусті з приправами та прянощами — відчувається аромат доданих прянощів. Наявний сік має аромат капусти. Кислувато-солонуватого, присмного смаку без гірчинки. За консистенцією сік квашеної капусти злегка мутнувятий, капуста — оковита, щільна, хрустка. Світло кольору з жовтуватим відтінком. В капусті з приправами та прянощами можуть бути відтинки, які залежать від кольору доданих приправ та прянощів. Не повинно бути потемніння, ослизнення, розм'якшення, плісняви.

У відповідності до вимог Правил перевезення вантажів автомобільним транспортом в Україні транспортування даного виду продукту має проводитися в спеціально облаштованому транспортному засобі з дотриманням температурного режиму, який відповідає санітарним нормам збереження даного продукту. Кузови машин всередині мають відповідати санітарним вимогам. Учасник надає гарантійний лист щодо дотримання температурного режиму при поставці товару. Транспортний засіб, що перевозить харчові продукти, повинен містити спеціальне маркування («хліб», «молоко» тощо). Забороняється використовувати транспортний засіб, призначений для перевезення харчових продуктів, для перевезення інших вантажів. Водій, експедитор або інші особи, які супроводжують продукти в дорозі і виконують навантажувально-розвантажувальні роботи, повинні бути забезпечені санітарним одягом. Поставка товару буде відбуватися дрібнооптовими партіями по заявкам. Також існує необхідність виконання термінових заявок на невелику кількість товару. Свою згоду на виконання даної вимоги Учасник підтверджує гарантійним листом.

На виконання Постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», спільного наказу Міністерства охорони здоров'я України та Міністерства освіти і науки від 17.04.2006 р. №298/227 «Про затвердження інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах», Закону України від 01.12.2005 року №3161-IV «Про захист прав споживачів», Закону України від 06.09.2005 року №2809 – IV «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини» та інших нормативно-правових актів постачальник гарантує якість товару, що постачається. Гарантія якості діє протягом встановленого строку, при умові дотримання умов зберігання.

Товар повинен надходити згідно поданих заявок і відповідати вимогам державних стандартів, а також іншій нормативно-технічній документації. Кожна партія товару має супроводжуватися документами (накладними, документами, які засвідчують якість та безпеку).

Забороняється завозити недоброякісний товар. На недоброякісний товар складається акт і такий товар повертається постачальнику. Замовник при поставці товару має право на свій розсуд здійснювати проведення незалежної експертизи та лабораторних досліджень щодо якісних та технічних показників товару на їх відповідність вимогам замовника.

7. ґрунтування розміру бюджетного призначення: розмір бюджетного призначення становить – 2 081 775,00 (Два мільйони вісімдесят одна тисяча сімсот сімдесят п'ять грн. 00 коп.).

8. Очікувана вартість закупівлі 2 081 775,00 (Два мільйони вісімдесят одна тисяча сімсот сімдесят п'ять грн. 00 коп.).

9. Обґрунтування очікуваної вартості закупівлі:

Розрахунок очікуваної вартості предмету закупівлі визначений у відповідності до вимог наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 №275 «Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі» шляхом аналізу інформації про ціни товарів, які містяться в мережі Інтернет у відкритому доступі, в тому числі на сайтах виробників та/або постачальників відповідної продукції, спеціалізованих торгівельних майданчиках, в електронних каталогах, рекламі, прайс-листах, в електронній системі закупівель "Prozorro" та на аналогічних торгівельних електронних майданчиках. У якості аналітичних матеріалів, за рекомендацією вищезазначеного Міністерства, з урахуванням вимог, викладених у проекті договору використано дані:

ціни на продукти харчування Міністерства фінансів України станом на грудень 2021 року <https://index.minfin.com.ua/ua/markets/wares/prods/>

інформацію про середні споживчі ціни на окремі продовольчі товари по Миколаївській області у 2021 році.

Крім того, в розрахунок очікуваної вартості предмету закупівлі включено орієнтований індекс росту споживчих цін розрахований у 2022 році. Очікувана вартість предмета закупівлі відповідає розміру бюджетного призначення, визначеному у бюджетному запиті з урахуванням фактичної вартості харчування 1-єї дитини у 2021 році.

Уповноважена особа



Оксана ГРИГОР'ЄВА