



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** - 09.03.2021 р.;
3. **Ідентифікатор закупівлі** - UA-2021-03-09-010172-с;
4. **Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником:** ДК 021:2015 код 15330000-0 – Оброблені фрукти та овочі
5. (овочі оброблені та законсервовані, оброблені фрукти)
6. **Строк поставки** – протягом 2021 р.;
7. **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, насінневих 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.

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.

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.

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 концентрованій 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.

Ікра кабачкова: Однорідна рівномірно подріблена маса з помітними вкрапленнями зелені та прянощів, без грубого насіння переспілих овочів, грубих включень плодоніжок і без помітного відокремлення рідини. Консистенція така, що мажеться, чи злегка зерниста. Смак та запах властиві ікрі, виготовленій з певного виду обсмажених чи бланшованих овочів, чи з суміші обсмажених і бланшованих овочів. Не допускається присмак згірклої і не прожареної олії та наявність сторонніх присмаків та запаху. Колір однорідний по всій масі ікри. Допускаються незначне потемніння верхнього шару продукту (чи бічної поверхні). Без консервантів. Ікра кабачкова повинна бути розфасована в скляні банки вагою не більше ніж (1/0,5), які упаковують в транспортну тару.

Консервований горох: Зерна цілі без домішок оболонки зерен або кормового гороху коричневого кольору. Колір зерен горошку зелений, світло-зелений або оливковий, однорідний у банці. Смак та запах натуральні, властиві консервованому зеленому горошку. Сторонні присмак та запах не допускаються. Консистенція м'яка неоднорідна. Якість заливальної рідини прозора, характерного кольору з зеленуватим або оливковим відтінком. Допускається слабка каламутність, невеликий осад. Консервований горох повинен бути розфасований у скляні банки вагою не більше ніж (1/0,5) або металеву банку не більше ніж (1/0,425), які упаковують в транспортну тару.

Консервована цукрова кукуруза: Зерна цілі, правильно зрізані, без рваних зерен та зерен з тканиною початку, без шматочків стержнів та початків, частинок листяного покриву та шовковистих ниток. Заливка молочного відтінку. Смак та запах хороші, характерні для ніжної цукрової кукурудзи у стадії молочної зрілості, без стороннього присмаку та запаху. Колір жовтий, золотистий або білий, без наявності зерен більш темного кольору або плям. Металева банка з кукурудзою не повинна бути роздутою, і на ній не повинно бути пошкоджень.

Огірки квашені: Огірки цілі, однорідні, без плодоніжок 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.

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, приємного смаку без гірчинки. За консистенцією сік квашеної капусти злегка мутнуватий, капуста – оковита, щільна, хрустка. Світло кольору з жовтуватим відтінком. В капусті з приправами та прянощами можуть бути відтінки, які залежать від кольору доданих приправ та прянощів. Не повинно бути потемніння, ослизнення, розм'якшення, плісняви.

8. Обґрунтування розміру бюджетного призначення: розмір бюджетного призначення, визначений відповідно до розрахунку до проєкту кошторису на 2021 рік, становить 794 863,00 грн.

9. Очікувана вартість закупівлі - 794 863,00 грн. (сімсот дев'яносто чотири тисячі вісімсот шістьдесят три грн. 00 коп.);

10. Обґрунтування очікуваної вартості закупівлі: Очікуване споживання на 2021 р. становить: квасоля – 1250 кг, колотий горох – 300 кг, повидло – 600 кг, родзинки – 165 кг, суміші сухофруктів – 2000 кг, паста томатна – 813,4 кг; ікра кабачкова – 2500 кг, консервованний горох – 1900 кг, консервована цукрова кукурудза – 800 кг, огірки квашені – 1500 кг, капуста квашена – 3300 кг. Ціна, за результатами моніторингу цін на продукти харчування з урахуванням індексу інфляції, становить: квасоля – 63,00 грн., колотий горох – 19,00 грн., повидло – 49,00 грн., родзинки – 115,00 грн., суміші сухофруктів – 53,00 грн., паста томатна – 70,00 грн., ікра кабачкова – 59,00 грн., консервованний горох – 60,00 грн., консервована цукрова кукурудза – 60,00 грн., огірки квашені – 45 грн., капуста квашена – 37,00 грн. Загальна вартість предмета закупівлі на 2021 рік – 794 863,00 грн. (сімсот дев'яносто чотири тисячі вісімсот шістьдесят три грн. 00 коп.).

Головний бухгалтер,
голова тендерного комітету

О. КОРИННА



Ольга РАДОУЦЬКА