

КРАСНОСІЛЬСЬКИЙ ДИТЯЧИЙ БУДИНОК – ІНТЕРНАТ

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

(відповідно до пункту 4¹ постанови Кабінету Міністрів України від 11 жовтня 2016 року № 710 «Про ефективне використання державних коштів»)

1.	Назва предмета закупівлі	огірки консервовані, огірки квашені, помідори солоні, помідори консервовані, ікра овочева з кабачків, концентрована томатна паста, капуста квашена, квасоля консервована, горошок зелений свіжоморожений, салат консервовані овочі «Лечо», джем, родзинки, сухофрукти, кабачки консервовані, за кодом ДК 021:2015:15330000-0: Оброблені фрукти та овочі (ідентифікатор закупівлі: UA-2024-09-11-004029-a)
2.	Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі	<p>2.1. Загальний прогнозований обсяг споживання, що закуповується:</p> <ol style="list-style-type: none">1. Огірки консервовані -1008 кг.;2. Огірки квашені – 500 кг.;3. Помідори солоні- 500 кг.;4. Помідори консервовані – 504 кг.;5. Ікра овочева з кабачків – 1000 кг.;6. Концентрована томатна паста – 150 кг.;7. Капуста квашена -500 кг.;8. Квасоля консервована -300 кг.;9. Горошок зелений свіжоморожений – 100 кг.;10. Салат консервовані овочі «Лечо» - 270 кг.;11. Джем – 100 кг.;12. Родзинки – 100 кг.;13. Сухофрукти – 500 кг.;14. Кабачки консервовані – 960 кг. <p>за ДК 021:2015: 15330000-0: Оброблені фрукти та овочі</p> <p>2.2. Термін постачання: до 31 грудня 2024 року.</p> <p>2.3. Вид предмета закупівлі: товари.</p> <p>Відповідно до <u>Типового положення про дитячий будинок – інтернат</u> підопічні відповідно до встановлених норм забезпечуються раціональним, не менше ніж чотирьох разовим харчуванням, у тому числі і дієтичним, з урахуванням вікових груп і стану здоров'я підопічних, у межах натуральних норм харчування. З метою виконання завдань покладених на Красносільський дитячий будинок – інтернат, а саме забезпеченням продуктів харчування в достатньому обсязі, необхідно здійснити закупівлю: оброблених овочів та фруктів різних, згідно за ДК 021:2015:15330000-0 Оброблені фрукти та овочі шляхом проведення відкритих торгів з особливостями.</p>
3.	Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення	Для визначення очікуваної вартості предмету закупівлі використана «Примірна методика визначення очікуваної вартості предмету закупівлі» затверджена наказом Мінекономіки України №275 від 18.02.2020р., а саме перший метод вище зазначеної методики - Розрахунок очікуваної вартості товарів/ послуг методом порівняння ринкових цін. Згідно методики здійснений пошук, збір та аналіз загальнодоступної інформації про ціну, що міститься в мережі Інтернет у відкритому доступі, також було проведено аналіз з отриманих цінових

		пропозицій щодо предмета закупівлі згідно 15330000-0 Оброблені фрукти та овочі.
4.	Очікувана вартість предмету закупівлі	599 664,00 грн.(п'ятсот дев'яносто дев'ять тисяч шістсот шістдесят чотири грн.00 коп.) з ПДВ.

Технічні характеристики (специфікація) предмета закупівлі: згідно ДК 021:2015: 15330000-0 Оброблені фрукти та овочі:

№ п/п	Найменування товару	Од. виміру	К-ть	Технічні (якісні) характеристики
1	2	3	4	5
1.	Огірки консервовані	кг	1008	<p><u>Огірки невеликого розміру консервовані, фасовані в 1- 3-літрові скляні банки, промислового виробництва.</u></p> <p>Колір: Від зеленого до світло-зеленого, огірки оливково-зелені або оливкові без плям і опіків.</p> <p>Зовнішній вигляд та консистенція: Огірки цілі, з хорошим смаком, щільною консистенцією, неогрубівшею шкіркою. Без плодоніжок і залишків квіток, чисті, не зморщені, не м'яті, без механічних та інших пошкоджень. Дозволяється наявність одиничних огірків зморщених або неправильної форми в одиниці розфасовки. Консистенція – огірки міцні, пружні, без пустот, з щільною хрусткою м'якоттю, з недорозвиненим насінням. Дозволяються огірки менш міцні та пружні або з незначними пустотами. Якість заливки – заливка практично прозора з жовтуватим відтінком, з частками прянощів</p> <p>Оцінка якості: Відповідно до ДСТУ 7989:2015 або інших документів, що діють на території України.</p>
2.	Огірки квашені	кг	500	<p>Зовнішній вигляд – огірки цілі, відповідні даному сорту, не м'яті, не зморщені, без механічних пошкоджень. Сторонні домішки не дозволяються.</p> <p>Консистенція – огірки міцні, м'якоть щільна, повністю просочена розсоллом, хрустка.</p> <p>Смак та запах – властиві для квашеного продукту, солонувато-кислуватий смак з ароматом та присмаком прянощів, без сторонніх присмаку та запаху.</p> <p>Колір – зеленувато-оливковий, різних відтінків, без плям та опіків.</p> <p>Поставка транспортом постачальника. Фасування від 1 кг, поставляється у споживчій тарі. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).</p> <p>Огірки повинні відповідати вимогам ДСТУ 8509:2015 та/або іншим документам, що посвідчують якість.</p>
3.	Помідори солоні	кг	500	<p>Помідори солоні - врожаю 2024 року, повинні бути середнього розміру, достатньої зрілості, помідори солоні повинні бути однорідними за розміром, цілими, різноманітними за формою, але не потворними, без плодоніжки, не зморщеними, без тріщин. Плоди на дотик тверді, м'якоть у зелених і</p>

				бурих помідорів щільна, у червоних -рихла. Смак солонувато - кислий з присмаком доданих спецій без стороннього запаху. Розсіл майже прозорий, допускається трішки мутнуватий, з вмістом 3-8% кухонної солі і загальної кислотністю 0,7-2,0%. Сторонні домішки не дозволяються. Фасування від 1 кг, поставляється у споживчій тарі. Без ГМО, без додавання оцту.
4.	Ікра овочева з кабачків	кг	1000	<u>Ікра овочева з кабачків (фасована в скляні банки від 470 грам до 550 грам) промислового виробництва.</u> Колір: Однорідний по всій масі для ікри, від жовтого до світло-коричневого. Зовнішній вигляд та консистенція: однорідна, рівномірно подрібнена маса з видимими включеннями зелені та прянощів, без грубого насіння перезрілих овочів. Консистенція мажуча або злегка зерниста. Дозволяється незначне відділення рідини для ікри з уварених овочів. Смак та запах – властиві ікрі, виготовленої з певного виду попередньо підготовлених овочів. Не допускається вміст олії, томатної пасти, оцту та наявність стороннього присмаку та запаху. Допускається незначне потемніння поверхневого шару ікри. Оцінка якості: Відповідно до ДСТУ 3797-98 або інших документів, що діють на території України.
5.	Концентрована томатна паста (томатне пюре)	кг	150	<u>Концентрована томатна паста (томатне пюре), (фасована в скляні банки від 400 грам до 550 гр.) промислового виробництва.</u> Колір: Червоний, оранжево-червоний або темно-червоний, рівномірний за всією масою. Зовнішній вигляд та консистенція: Однорідна концентрована маса, від напіврідкої до мазкої консистенції(залежно від масової частки розчинних сухих речовин), без темного вкраплення, залишків шкірочки, насіння та інших грубих частинок плодів. Не допускають сторонні смак та запах. Оцінка якості: Відповідно до ДСТУ 5081:2008 або інших документів, що діють на території України.
6.	Капуста квашена	кг	500	<u>Капуста квашена у бочках харчових або відрах місткістю до 50 кг - не повинна містити оцет.</u> Смак та запах притаманні даному виду консервації, капуста має бути без стороннього запаху. Плоди та овочі, оброблені та законсервовані повинні відповідати умовам ГОСТ, ДСТУ або ТУ, які діють на момент проведення процедури закупівлі. 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 упаковці Товар повинен відповідати ГОСТу.
7.	Квасоля консервована	кг.	300	<u>Квасоля консервована у нижньому соусі. (фасована в скляні банки від 450 грам до 550 грам) промислового виробництва.</u> Зовнішній вигляд та консистенція – варені зерна квасолі, однорідні або неоднорідні за величиною.

				<p>Смак та запах – властиві даному виду консервів. Без стороннього присмаку та запаху.</p> <p>Колір – характерний для даного типу продукту.</p> <p>Допускається наявність поодиноких зерен та квасолин, що відрізняються за кольором від основної маси.</p> <p>Не допускається наявність сторонніх мінеральних домішок. Не повинен бути вміст рослинних домішок (пелюстки, обривки ступок, стручків).</p> <p>Виготовлено згідно технологічної інструкції та рецептурам, затвердженими у встановленому порядку, дотримуючись санітарних правил, з натуральних продуктів без додавання консервантів, штучних барвників та згущувачів</p>
8	Горошок зелений свіжоморожений	кг	100	<p>Зерна горошку цілі, молочної стадії зрілості, не биті, без домішок, оболонки зерен, смак і запах натуральні, властиві зеленому горошку. Колір у замороженому стані: від зеленого до оливково-зеленого. Смак та запах у замороженому стані: натуральні, властиві зеленому горошку. Не дозволено сторонній смак і запах. Фасування від 500 г, поставляється у споживчій тарі. Без ГМО.</p>
9.	Салат консервовані овочі «Лечо»	кг	270	<p>ДСТУ 3749-98 Консерви. Салати овочеві. Технічні умови</p> <p>Салат «Лечо» фасований в скляну банку з металевою кришкою (кришка не деформована, без іржі) місткістю 0,5 - 1 л. Банки повинні бути герметично закупорені, без іржі, не ушкоджені. Кришки повинні бути увігнутими або плоскими.</p> <p>Склад: перець солодкий, морква, цибуля, томат, спеції.</p> <p>Вимоги до маркування споживчої або транспортної тари: назва і адреса підприємства-виробника. Його товарний знак (за наявності), телефон, адреса виробництва; повна назва продукції (торгова марка та власна назва за наявності), кінцева дата споживання або дата виробництва та строк придатності до споживання; умови зберігання; маса нетто, маса брутто, інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність). Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».</p>
10.	Джем	кг	100	<p>Джем в асортименті. Джем фруктовий вищого ґатунку. Має бути без барвників та консервантів.</p> <p>Однорідна густа протерта маса, без насіння, без кісточок і не протертих шматочків шкірочки та інших рослинних домішок. Для повидла, фасованого в ящики – щільна маса, яка зберігає окреслені межі при розрізанні.</p> <p>Смак кислувато-солодкий, запах характерний для пюре, з якого виготовлено повидло.</p> <p>Розфасований в скляну тару виробника – 0,5-5л, або пластикову тару (відро) виробника – 5л.</p> <p>З маркуванням на кожній упаковці. 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</p>

				зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО». Джем повинен відповідати вимогам ДСТУ 4900:2007 та/або еквівалентним ТУ, що діють на території України.
11.	Родзинки	кг	100	Родзинки мають бути без стороннього запаху, плісняви, не пошкодженні шкідниками, колір відповідний до даного виду фруктів. 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.
12.	Сухофрукти асортименті	кг	500	Сухофрукти в асортименті (сушені яблука, груші, слива тощо). Тара фасування – мішки по 15 – 25 кг. Споживча тара: розфасовані у чисті пропіленові мішки або картонні ящики. На упаковці (тарі) обов'язково повинно бути вказано склад продукту, дата виготовлення, термін придатності, умови зберігання, дані про виробника. Колір: відповідний до даного виду фруктів. Зовнішній вигляд та консистенція: Сухофрукти цілі (або нарізані кружечками), чисті, здорові, сухі, без копченостей, плоди не пошкоджені, доброякісні (без ознак гниття і псування), чисті (практично без слідів сторонніх речовин), без шкідників та слідів їхніх пошкоджень, тверді, не уражені шкідниками. Сушені фрукти повинні бути еластичними, не ламатися, не злипатися при стисненні. Властивий сорту, без стороннього запаху (затхлості, кислого запаху). Оцінка якості: Відповідно до ДСТУ 8494:2015, або інших документів, що діють на території України.
13.	Кабачки консервовані	кг	960	<u>Кабачки різані, без плодоніжок та залишків квіток, здорові, чисті, не зморщені, не м'яті, без механічних пошкоджень.</u> Колір заливки – безкольорова або злегка з жовтуватим відтінком рідини. Смак слабокислий, властивий овочам даного виду, помірно солоний, запах приємний з ароматом прянощів, без сторонніх присмаку та запаху. Без вмісту оцту. Фасування: скляна банка ємністю 3л., з металевою кришкою. Термін придатності 1-3 роки. Без ГМО. На упаковці (тарі) обов'язково повинно бути вказано склад продукту, дата виготовлення, термін придатності, умови зберігання, дані про виробника. Поставка - згідно заявки замовника.
14.	Помідори (томати) консервовані	кг	504	Томати консервовані (фасовані в скляні 3 літрові банки) промислового виробництва. Колір: Червоний.

				<p>Зовнішній вигляд: Томати повинні бути цілими, без плодоніжок, близькі за розміром, однакові за формою та ступенем стиглості, , зі шкіркою, з зеленню, часником, прянощами в кисло-сольовій заливці.</p> <p>Консистенція: М'яка, характерна для стерилізованих томатів.</p> <p>Смак та запах: Слабокислий з солонуватим смаком, з добре виявленим ароматом прянощів.</p> <p>Оцінка якості: Відповідно до ДСТУ 4697:2006 або інших документів, що діють на території України</p>
--	--	--	--	---