**Обґрунтування**

**технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного**

**призначення та очікуваної вартості предмета закупівлі «Код згідно ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» – 15330000-0Оброблені фрукти та овочі (оброблені фрукти та овочі для закладів дошкільної освіти) до 31 грудня 2023 року**

(відповідно до пункту 41 постанови КМУ від 11.20.2016 року № 710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами)

**Предмет закупівлі:** Код згідно ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» – 15330000-0Оброблені фрукти та овочі (оброблені фрукти та овочі для закладів дошкільної освіти).

**Процедура закупівлі:** відкриті торги з особливостями

**Підстава складання обґрунтування:** пункт 4¹ постанови КМУ від 11.10.2016 № 710

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:**

Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі складені з урахуванням вимог ст.22, 23 Закону України «Про публічні закупівлі» (далі – Закон).

Необхідність здійснення закупівлі за встановленими технічними та якісними характеристики предмета закупівлі визначена потребою замовника у відповідних товарах з червня до 31 грудня 2023 року з урахуванням норм харчування за віковими категоріями в дошкільних закладах замовника, нормами якісних показників визначених ДСТУ/ТУ, Закону України «Про освіту»», Закону України «Про захист прав споживачів», Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини».

**Обґрунтування доцільності закупівлі**.

Придбання оброблених фруктів та овочів для дошкільних закладів необхідне для забезпечення навчального процесу у дошкільних закладах освіти Попельнастівської сільської ради Олександрійського району Кіровоградської області з червня до 31 грудня 2023 року.

**Обґрунтування обсягів закупівлі**.

Відповідно проведеного аналізу витрат на придбання оброблених фруктів та овочів та згідно норм харчування і затвердженого меню в дошкільних закладах, потреба в 2023 році складає: 1279,080 кг.

**Обґрунтування розміру бюджетних призначень та/або очікуваної вартості предмета закупівлі:**

Замовник як одержувач бюджетних коштів, отримує від головного розпорядника бюджетних коштів бюджетні асигнування відповідно до Бюджетного кодексу України.

Розмір бюджетних асигнувань планується на підставі прогнозних розрахунків відповідно до Порядку складання, розгляду, затвердження та основних вимог до виконання кошторисів бюджетних установ, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 28 лютого 2002 р. № 228 (зі змінами).

Керуючись нормами харчування та затвердженого меню для вікових категорій дітей, розраховується планова потреби використання оброблених фруктів та овочів для дошкільних закладів з червня до 31 грудня 2023 року, яка складає: 1279,080 кг.

 Очікувану вартість предмета закупівлі визначено з урахуванням ціни на товар за 1 кг., податок на додану вартість за ставкою 20%, послуги транспортування та «Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі», затвердженої наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України № 275 від 18.02.2020р.

Для встановлення очікуваної вартості предмета закупівлі, використовувались інформація отримана замовником за результатами цінового моніторингу.

Розмір бюджетного призначення визначений відповідно до розрахунку до плану використання бюджетних коштів з червня до 31 грудня 2023 року та становить 143900,00 грн.

**ТЕХНІЧНА СПЕЦІФІКАЦІЯ**

**щодо технічних, якісних та кількісних характеристик предмета закупівлі**

1. Найменування предмета закупівлі – **ДК 021:2015 15330000-0 – Оброблені фрукти та овочі (оброблені фрукти та овочі для закладів дошкільної освіти)** (далі - Товар).

2. Загальний обсяг поставки товару: **1279,080 кг..**

3. Строк поставки товару: **до 31.12.2023 року.**

4. Термін поставки: один раз на два тижні (згідно заявок) в робочі дні з 06 – 00 до 15-00 год.

Товар повинен своєчасно постачатися до кожного окремого закладу дошкільної освіти.

5. **Умови поставки: предмет закупівлі підлягає доставці Учасником дрібними партіями - протягом доби згідно заявок Замовника за адресами закладів дошкільної освіти** з дотриманням термінів його реалізації.

6. Місце поставки: за адресами закладів дошкільної освіти Попельнастівської сільської ради. (згідно інформації наведеної в Таблиці 1).

*Таблиця 1*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Назва закладу** | **Адреса місцезнаходження:** | **Відстань** |
| **Заклади дошкільної освіти** |
| 1 | Добронадіївський ЗДО "Сонечко" | вул. Шкільна, 1-А, с. Добронадіївка, Олександрійський район Кіровоградська область, 28054 | 34 |
| 2 | Дівочепільський ЗДО«Веселка» | вул. Чкалова, 13, с. Дівоче Поле,Олександрійський район Кіровоградська область, 28050 | 38 |
| 3 | Підпозділ дошкільної освіти (ЗДО) Куколівського ліцею  | вул. Центральна, буд.4, с. Куколівка,Олександрійський район Кіровоградська область, 28052 | 17 |
| 4 | Михайлівський ЗДО «Сонечко» | вул. Нова, 2-А, с. Михайлівка,Олександрійський район Кіровоградська область, 280064 | 35 |
| 5 | Олександрівський ЗДО  "Малятко" | вул. Центральна, 1-Д с. Олександрівка, Олександрійський район Кіровоградська область, 28051 | 28 |
| 6 | Попельнастівський ЗДО«Капітошка» | вул. Соборна, 9-А, с. Попельнасте, Олександрійський район Кіровоградська область, 28062 | 64 |
| 7 | Улянівський ЗДО "Берізка" | вул. Шкільна, 2-Б, с. Улянівка, Олександрійський район Кіровоградська область, 28065 | 40 |
| 8 | Червонокам’янський ЗДО«Малятко» | вул. Романовського, 2, с. Червона Кам'янка, Олександрійський район кіровоградська область, 28063 | 35 |
| 9 | Підрозділ дошкільної освіти (ЗДО) Щасливської філії Червонокам’янського ліцею | вул. Центральна, 15-А с. Щасливе, Олександрійський район Кіровоградська область, 28055 | 38 |

7. На момент поставки термін придатності до споживання кожної окремої партії товару має бути не меншим, ніж 90 % від нормативного терміну придатності до споживання, починаючи з дня отримання кожної окремої партії товару.

8. Товар, що постачається повинен мати необхідні сертифікати якості виробника, реєстраційне посвідчення та висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, або іншій подібний документ, що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов’язковими на території України нормами і правилами, повинен бути оформлений відповідно до вимог законодавства України.

 (у відповідності до показників, наведених в Таблиці 2).

*Таблиця 2*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Назва предмету закупівлі | Одиниця виміру | кількість | Технічні характеристики |
| 1 | Фруктова суміш (яблука, груші) | кг | 300,960 | Відповідає ДСТУ/ТУ для відповідного товару.Сухофрукти повинні бути не зіпсовані, без шкідників, без стороннього запаху, відповідність ДСТУ вимогам діючого санітарного законодавства України та нормам харчування. Обов’язкове маркування на упаковці.Фасування споживча тара мішки, пакети, картонні коробки тощо.Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці.Відповідати вимогам ДСТУ.Обов’язкова наявність ярликів із зазначенням найменування продукту, виробника, дати виготовлення, терміну придатності.Виробник - Україна. |
| 2 | Чорнослив | кг | 75,240 | Відповідає ДСТУ/ТУ для відповідного товару.Чорнослив сушено-в'ялений сухофрукт, без кісточок. Приємний на смак. Без пошкоджень ягід та плісняви. . Без додавання цукру.Має широке використання в харчовій промисловості.Гарний і для солодких та несолодких страв. Рекомендований як десерт, та як додаток до вишуканих страв.Фасований по 1 кг. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці.Обов’язкова наявність ярликів із зазначенням найменування продукту, виробника, дати виготовлення, терміну придатності. |
| 3 | Родзинки | кг | 125,400 | Відповідає ДСТУ/ТУ для відповідного товару.Родзинки виробляють з сортів синьго та білого винограду.Важливо щоб сушений виноград був без кісточок.Родзинки без кісточок, які корисні не тільки як поживна та корисна їжа, але і як засіб для укріплення серцевих функцій. Такі родзинки використовуються в різних стравах. Дуже корисні при вживанні з волоським горіхом.Колір – коричневий або темно синій (чорний), без грибкових проявів, не пересушений, не давлений, ягоди цілі за формою.Запах – властивий для винограду. На смак солодкий.Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці.Фасований по 200-300 гр.Обов’язкова наявність ярликів із зазначенням найменування продукту, виробника, дати виготовлення, терміну придатності.Виробник – Україна. |
| 4 | Огірки солоні (консервовані) | кг | 200,640 | Відповідає ДСТУ/ТУ для відповідного товару.Зовнішній вигляд – огірки цілі, відповідні даному сорту, не м’яті, не зморщені, без механічних пошкоджень. Сторонні домішки не дозволяються.Консистенція – огірки міцні, м’якоть щільна, повністю просочена розсолом, 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 – мутнуватий, приємного аромату, солонувато-кислуватого смаку, більш гострого, ніж у огірків.Продукти квашені повинні бути не прокислими, з приємним смаком та запахом. Згідно мікробіологічних показників готові квашені продукти не повинні мати видимих ознак мікробіологічного псування (плісняви, гниття).Без ГМО (має бути зазначено на пакуванні) та використання оцту.Фасування - закриті харчові пластмасові відра по 5 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. |
| 5 | Капуста (маринована) | кг | 175,560 | Відповідає ДСТУ/ТУ для відповідного товару.Шаткована, вагова, повинна мати білий колір, хрустку консистенцію, кисловато-солоноватий присмак, без сторонніх запахів та смаків.Розмір шаткування середній або мілкий.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.Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці.Без використання оцту.Продукти квашені повинні бути не прокислими, з приємним смаком та запахом. Згідно мікробіологічних показників готові квашені продукти не повинні мати видимих ознак мікробіологічного псування (плісняви, гниття).Фасування - закриті харчові пластмасові відра по 5 л. |
| 6 | Горошок консервований | кг | 150,480 | Відповідає ДСТУ/ТУ для відповідного товару. Зовнішній вигляд - зерна цілі без домішок, оболонок зерен і кормового гороху коричневого кольору.Колір зерен горошку - зелений, світло-зелений, однорідний в одній банці.Консистенція - м'яка.Якість рідини - прозора, характерного кольору з зеленуватим або оливковим відтінком.Смак і запах - натуральний, властивий молодому, ніжному, консервованому зеленому горошку.Сторонній смак і запах не допускається.Без ГМО.Фасування – скляні банки по 0,500 г +/- 3%.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. |
| 7 | Томатна паста | кг | 250,800 | Відповідає ДСТУ/ТУ для відповідного товару.Томатна паста повинна бути виготовлена зі стиглих томатів шляхом їх розроблення, підігріву, протирання та уварювання з сіллю або без неї до визначеного змісту сухих речовин.Зовнішній вигляд та консистенція – однорідна концентрована маса, мазка консистенція, без темних включень, залишків шкірки, насіння та інших грубих частинок плодів.Колір – червоний, яскраво виражений, рівномірний по всій масі.Смак та запах – властиві концентрованої томатної масі, без гіркоти, пригару та інших сторонніх присмаку та запаху.Фасування-скляна банка не більше 0,500г +/- 3%.На кожній банці повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага, нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про енергетичну цінність. |
| РАЗОМ: | 1279,080 |  |

9. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про безпечність та якість харчових продуктів», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», спільних наказів МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 р. № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах», від 15.08.2006 р. № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», від 01.06.2005 р. № 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах».

10. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).

11. На упаковці повинна міститися інформація із зазначенням виробника, терміну виготовлення та придатності, маси (дані повинні відповідати інформації з посвідчення про якість), відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України.

11.1. Документи, що підтверджують якість товару подаються Учасником Замовникові на кожну партію товару окремо. Товар має бути розфасований та упакований такими способами, які забезпечують збереження споживчих властивостей і безпечність продуктів під час зберігання, транспортування та реалізації, а також унеможливлюють їх фальсифікацію.

11.2. При поставці товару до закладу Замовника, Постачальник надає такі документи:

- видаткову накладну на товар;

- товарно-транспортну накладну;

- документи, що підтверджують якість товару (сертифікати, декларації, висновки тощо).

11.3. При виявленні Замовником простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Учасник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника.

11.4. На недоброякісний товар складається акт, і він повертається постачальнику.

11.5. При перевезенні товару Учасник зобов’язаний дотримуватися умов транспортування відповідно до Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні. Тара, упаковка, маркування**:** поставка предмету закупівлі здійснюється в тарі, придатній для його транспортування і такій, що відповідає встановленим в Україні стандартам або технічним умовам, і забезпечує, за умови належного поводження з вантажем, захищеність товару під час транспортування і збереження.

11.6. **Вимоги до транспортування:** для транспортування предмету закупівлі повинен бути виділений спеціалізований транспорт, який повинен бути чистим, таким, що забезпечує необхідний температурний режим, захист товару від забруднення, в технічно – справному стані, з обов’язковим дотриманням санітарних вимог щодо сумісності продуктів харчування. Доставка товару буде здійснюватися автотранспортом згідно з Правилами перевезень вантажів автомобільним транспортом.

11.7. Розвантаження товару здійснюється представником Постачальника.