

Комунальна установа "Центр фінансування та господарської діяльності закладів та установ системи освіти Приморського району м. Одеси"

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України «Про ефективне використання державних коштів» від 11.10.2016 № 710 (зі змінами)	
1	Назва предмета закупівлі ДК 021:2015: 15330000-0 Оброблені фрукти та овочі (Томатна паста, огірки квашені, помідори квашені, суміш фруктова заморожена, горошок зелений заморожений, кукурудза заморожена, капуста квашена, сухофрукти, родзинки, курага, кабачки заморожені, перець різаний заморожений, цвітна капуста заморожена)
2	Вид процедури закупівлі Відкриті торги з особливостями
3	Ідентифікатор закупівлі UA-2023-01-03-005409-a
4	Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі З метою своєчасного та безперебійного харчування дітей в закладах освіти, які підпорядковані КУ «ЦФГДЗУСО Приморського району м. Одеси» розпочато процедуру закупівлі продуктів харчування за ДК 021:2015: 15330000-0 Оброблені фрукти та овочі (Томатна паста, огірки квашені, помідори квашені, суміш фруктова заморожена, горошок зелений заморожений, кукурудза заморожена, капуста квашена, сухофрукти, родзинки, курага, кабачки заморожені, перець різаний заморожений, цвітна капуста заморожена) <p align="center">Опис товару:</p> <p>Томатна паста - виготовлена зі стиглих томатів шляхом їх оброблення, підігріву, протирання та уварювання з сіллю або без неї до визначеного ДСТУ змісту сухих речовин, без додавання води, крохмалю, загусників, барвників тощо. Консистенція однорідна, без темних включень, залишків шкірки, насіння та інших грубих частинок плодів. Колір – червоний, яскраво виражений, рівномірний по всій масі. Без вмісту оцту. Повинно відповідати діючому ДСТУ або ТУ з показниками не гіршими, ніж у ДСТУ. Фасування: скляна банка ємністю 510гр. - 540гр., з металевією кришкою.</p> <p>Капуста квашена - виготовлена з свіжої білоголової капусти, залита розчином кухонної солі та піддана молочно-кислому бродінню. Повинно відповідати діючому ДСТУ або ТУ з показниками не гіршими, ніж у ДСТУ.</p> <p>Родзинки – (сушений виноград) без кісточок, без сміття, без цвілі та ушкоджень шкідниками, без слідів плісняви, загнивання, запарювання. Ягоди без плодоніжок, без кісточки, не копчені. Повинно відповідати діючому ДСТУ або ТУ з показниками не гіршими, ніж у ДСТУ.</p> <p>Сухофрукти- повинні бути цілі плоди, цілі плескати плоди половинки плодів правильної круглої або овальної форми, з непошкодженою шкіркою, не злипаються при стисканні. Смак, запах та колір повинні бути властиві даним фруктам. Сторонні присмаки і запахи не допускаються. Не допускається наявність в сушених фруктах загнилі, цвілі, видимої незброєним оком; комах-шкідників, їх личинок і лялечок; металевих і мінеральних домішок. Розфасовка: поліпропіленові мішки або картонні ящики з маркуванням, вагою до 20 кг. Повинно відповідати діючому ДСТУ або ТУ з показниками не гіршими, ніж у ДСТУ.</p> <p>Огірки квашені-доброякісні солоні огірки, повинні мати приємний солоновато-кислий смак, присмак доданих прянощів, без стороннього запаху, мають бути не м'яті, не зморщені, без механічних пошкоджень, на дотик міцні, хрусткі на зубах. Тара і пакувальні матеріали повинні бути легкими, міцними, зручними, добре зберігати огірки від деформації, що особливо важливо при перевезеннях. Фасування в поліетиленових відрах кришкою та/або поліетиленові пакети вагою до 5 кг. Повинно відповідати діючому ДСТУ або ТУ з показниками не гіршими, ніж у ДСТУ.</p>

Помідори квашені - Помідори солені червоного кольору, середнього розміру. Фасування в полімерних відрах з кришкою та /або полімерні пакети до 5кг. Доброякісні солоні помідори мають приємний солоновато-кислий смак, присмак доданих прянощів, без стороннього запаху, мають бути не м'яті, не зморшені, без механічних пошкоджень, без плідоніжок. Повинно відповідати діючому ДСТУ або ТУ з показниками не гіршими, ніж у ДСТУ.

Суміш фруктова заморожена-плоди повинні бути цілі, стиглі, чисті, без кісточки, без сторонніх домішок, без механічного пошкодження та пошкодження сільськогосподарськими шкідниками. Колір максимально близький до натурального кольору, яка пройшла відповідну обробку. Природний смак та запах, без сторонніх присмаків та запахів. Консистенція в готовому вигляді м'яка, близька до консистенції фрукти, які пройшли відповідну обробку. Розморожування та повторне заморожування під час зберігання не припустимо. Умови зберігання: мінус -18°C, при відносній вологості до 95%. Фасування від 2,5 до 10,0 кг. Суміш свіжоморожена повинна відповідати вимогам ДСТУ та/або еквівалентним ТУ У.

Горошок зелений заморожений- повинен бути стиглим, чистим, каліброваним, без сторонніх домішок, без механічного пошкодження та пошкодження сільськогосподарськими шкідниками. Колір максимально близький до натурального кольору. Смак та запах в готовому вигляді властивий для овочів без сторонніх присмаків та запахів. Консистенція в готовому вигляді щільна, Розморожування та повторне заморожування під час зберігання не припустимо. Умови зберігання: мінус -18°C, при відносній вологості до 95%. Фасування від 2,5 до 10,0 кг. Горошок заморожений повинен відповідати вимогам ДСТУ та/або еквівалентним ТУ У.

Кукурудза заморожена - повинна бути стигла, чиста, калібрована, без сторонніх домішок, без механічного пошкодження та пошкодження сільськогосподарськими шкідниками. Колір максимально близький до натурального кольору. Смак та запах в готовому вигляді властивий для овочів без сторонніх присмаків та запахів. Консистенція в готовому вигляді щільна, Розморожування та повторне заморожування під час зберігання не припустимо. Умови зберігання: мінус -18°C, при відносній вологості до 95%. Фасування від 2,5 до 10,0 кг. Кукурудза заморожена повинна відповідати вимогам ДСТУ та/або еквівалентним ТУ У.

Курага - цілі приплюснуті плоди з видавленою кісточкою, форма кругла або овальна, з непошкодженою шкіркою, які не злипаються при стисненні. Запах та смак: властиві фруктам даного виду. Сторонні смак та запах не допускаються. Колір: властивий видам плодів. Розмір: середній або крупний. Пакування: фасують в споживчу упаковку з полімерних та комбінованих матеріалів, або іншу споживчу тару, яка відповідає показникам безпеки, та забезпечує збереження якості товару. Повинна відповідати діючому ДСТУ або ТУ з показниками не гіршими, ніж у ДСТУ.

Кабачки заморожені - колір у замороженому стані: світло зелений. Смак та запах у замороженому стані: натуральні, властиві кабачкам. Не дозволені сторонні смаки і запахи. Фасовані або вагов, поставляється у споживчій тарі. Повинні відповідати діючому ДСТУ або ТУ з показниками не гіршими, ніж у ДСТУ.

Цвітна капуста заморожена - капуста цвітна розділена на частинки, світлого кольору (білі голівки та салатова ніжка). Смак і запах: натуральні, властиві цвітній капусті, без стороннього запаху та присмаку. Продукція не повинна містити небезпечні для організму речовини, в т.ч. штучні барвники, консерванти, ароматизатори, тощо. В

		<p>запакованому продукті не має бути льоду. Фасована або вагова, поставляється у споживчій тарі. Повинні відповідати діючому ДСТУ або ТУ з показниками не гіршими, ніж у ДСТУ.</p> <p>Перець різаний заморожений - овочі різані, однорідні по розміру та конфігурації, здорові, чисті, без механічних пошкоджень та пошкодження сільськогосподарськими шкідниками. Розморожування та повторне заморожування під час зберігання не припустимо. Фасований або ваговий, поставляється у споживчій тарі. Повинен відповідати діючому ДСТУ або ТУ з показниками не гіршими, ніж у ДСТУ.</p> <p>Весь поставлений товар повинен відповідати вимогам Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР, нормативно-технологічній документації, встановленим санітарно-гігієнічним нормам, нормам стандартизації і сертифікації та супроводжуватись відповідними документами, що підтверджують їх якість та придатність до використання.</p> <p>Харчування здійснюється з дотриманням вимог наказу Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 15.08.2006 № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах» та Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».</p> <p>Постачання продуктів здійснюється у відповідності до наказу Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я від 17.04.2006 № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»</p>
5	Обґрунтування розміру бюджетного призначення	Розмір бюджетного призначення, визначений відповідно до розрахунку до проекту кошторису на 2023 рік
6	Обґрунтування вартості предмета закупівлі	1 301 750,00 грн. з ПДВ (один мільйон триста одна тисяча сімсот п'ятдесят гривень 00 копійок)
7	Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі	<p>Очікувана вартість закупівлі визначена на підставі наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства № 275 від 18.02.2020 «Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі».</p> <p>Керуючись Положенням про уповноважену особу, на підставі аналізу ринку, отриманих комерційних пропозицій потенційних постачальників та відкритих джерел інформації було сформовано очікувану вартість предмета закупівлі по тендерній процедурі.</p> <p>Також, враховано середню кількість днів харчування, а також орієнтовну кількість відвідувачів (дітей), надану закладами освіти, які підпорядковані Комунальній установі "Центр фінансування та господарської діяльності закладів та установ системи освіти Приморського району м. Одеси"</p>

Уповноважена особа



Ірина САФРОНОВА