

**КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «ДОШКІЛЬНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД № 71 ВІННИЦЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ»**

**ОБҐРУНТУВАННЯ**

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

(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

**Інформація про замовника:**

**Найменування** – Комунальний заклад «Дошкільний навчальний заклад №71 Вінницької міської ради»

**Місцезнаходження замовника** – 21012, Вінницька область, м. Вінниця, вул. 20 Березня, буд. 32.

**Ідентифікаційний код в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань** – 26243651

**Категорія:** юридичні особи, які є підприємствами, установами, організаціям та їх об'єднання, які забезпечують потреби держави або територіальної громади.

Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником (у разі поділу на лоти такі відомості повинні зазначатися стосовно кожного лота) та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі й частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): код

**ДК021:2015 - 15330000-0 Оброблені фрукти та овочі (Томатна паста. Чорнослив. Курага. Горошок зелений заморожений. Вишня заморожена. Смородина заморожена. Цвітна капуста заморожена. Огірки квашені. Помідори квашені. Капуста квашена)**

**Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:** відкриті торги з особливостями, UA-2024-01-04-005012-a

**Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:**  
108 690,00 грн.

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено статистичним аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі на підставі затвердженої центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері публічних закупівель, примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: згідно з пунктом 1 розділу III наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із змінами.

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.** Термін постачання: з дати укладання договору по 31 грудня 2024 р.

Якісні та технічні характеристики предмета закупівлі визначені з урахуванням реальних потреб замовника та оптимального співвідношення ціни та якості.

Враховуючи зазначене, замовник прийняв рішення стосовно застосування таких технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

| № | Найменування товару | Технічна характеристика | Од. виміру | Кількість |
|---|---------------------|-------------------------|------------|-----------|
|---|---------------------|-------------------------|------------|-----------|

|    |                             |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |    |     |
|----|-----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
| 1  | Томатна паста               | Зовнішній вигляд: однорідна концентрована маса мазкої консистенції, без темного вкраплення, залишків шкірочки, насіння, червоного або темно-червоного кольору, рівномірного за всією масою, смак та запах, властиві концентрованій томатній пасті, без гіркоти, пригару, сторонніх запахів, штучних ароматизаторів, консервантів, загусників, без ГМО. Масова частка сухої речовини – 25%, 30%, пакування – банка скляна, 0,5 дм <sup>3</sup> - 1дм <sup>3</sup> , з маркуванням. Країна походження – Україна. Без ГМО. Оцінка якості – відповідно до ДСТУ 5081:2008. | кг | 90  |
| 2  | Чорнослив                   | Плоди сливи, сухі, солодкі, без кісточок, без ознак шкідників, без консервантів, сторонніх домішок, плісняви, запах, смак та колір – притаманний даному продукту. Виготовлено відповідно до стандартів і/або нормативно-правових актів встановлених чинним законодавством України і/або країни-виробника. Без ГМО.                                                                                                                                                                                                                                                    | кг | 50  |
| 3  | Курага                      | Плоди мають бути без кісточок крупноплідних сортів абрикоса у вигляді маси одного виду, сипучі, без утворення грудок, без плодоніжок. Смак солодкий або солодко-кислий. Колір яскраво жовто-оранжевий. Сторонні присмаки і запахи не допускаються. Плоди однакові за розміром, з чистою поверхнею, без слідів плісняви, загнивання, запарювання, без механічних пошкоджень та плям. Виготовлено відповідно до стандартів і/або нормативно-правових актів встановлених чинним законодавством України і/або країни-виробника. Без ГМО.                                  | кг | 70  |
| 4  | Горошок зелений заморожений | Вид заморозки – суха. Зовнішній вигляд - горошок одного сорту, молочної стадії зрілості, зерна горошку чисті, цілі, не биті, без пошкоджень шкідниками та механічних пошкоджень. Колір: зелений або світло зелений, однорідний. Консистенція - в замороженому стані – тверда; в розмороженому – близька до консистенції свіжого горошку, горошини зберегли свою форму. Країна походження – Україна. Без ГМО.                                                                                                                                                          | кг | 150 |
| 5  | Вишня заморожена            | Стиглі ягоди вишні, без цукру, без жодних домішок, повинні мати властивий смак відповідній ягоді, мають бути твердими, а не м'якими або вологими, відокремлені одне від одного, а не суцільний блок, який вказує на те, що вміст розтанув і був заморожений повторно. Ягоди, які були відібрані для заморозки без пошкоджень. Країна походження – Україна. Без ГМО.                                                                                                                                                                                                   | кг | 60  |
| 6  | Смородина заморожена        | Стиглі ягоди смородини, без цукру, без жодних домішок, повинні мати властивий смак відповідній ягоді, мають бути твердими, а не м'якими або вологими, відокремлені одне від одного, а не суцільний блок, який вказує на те, що вміст розтанув і був заморожений повторно. Ягоди, які були відібрані для заморозки без пошкоджень. Країна походження – Україна. Без ГМО.                                                                                                                                                                                               | кг | 35  |
| 7  | 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 запакованому продукті не має бути льоду. Країна походження – Україна. Без ГМО.                                                                                                                                                                           | кг | 40  |
| 8  | Огірки квашені              | 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 розсолем, хрустка. Смак та запах – властиві для квашеного продукту, солонувато-кислуватий смак з ароматом та присмаком прянощів, без сторонніх присмаку та запаху. Країна походження – Україна. Без ГМО.                                                                                                                                                                    | кг | 50  |
| 9  | Помідори квашені            | Зовнішній вигляд (томати червоні, рожеві, бурі, молочні та зелені) – томати однорідні по ступеню зрілості, за розміром, цілі, різноманітної форми, без плодоніжок. Консистенція томатів: червоних та рожевих – плоди цілі, м'якоть плода м'яка, яка не розлізається. Смак та запах – характерний для солоних томатів кислувато-солонуватий смак з ароматом та присмаком прянощів, без стороннього присмаку та запаху. Колір – близький до окрасці свіжих томатів, відповідного ступеню зрілості плодів. Країна походження – Україна. Без ГМО.                         | кг | 110 |
| 10 | Капуста квашена             | Шаткована, вагова, повинна мати білий колір, хрустку консистенцію, кисловато-солонуватий 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, Країна походження – Україна. Без ГМО.                                                                                                                                         | кг | 80  |

*Будь-які посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб'єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва передбачає можливість надання учасниками еквіваленту (технічні характеристики еквіваленту не повинні бути гіршими).*