

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

(відповідно до пункту 4<sup>1</sup> постанови КМУ від 11.10.2016 № 710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

**Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань, його категорія:**

**УПРАВЛІННЯ ОСВІТИ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ МОНАСТИРИЩЕНСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ**

- 19100, Черкаська обл., м.Монастирище, вул. Соборна,121, код ЄДРПОУ 43983521.; категорія замовника — юридична особа.

1. **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 і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності):** Огірки солоні, Повидло яблучне, Суміш сухофруктів, Паста томатна фасована (ДК 021:2015: 15330000-0 — Оброблені фрукти та овочі)
2. **Ідентифікатор закупівлі:** UA-2025-10-03-007471-a
3. **Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:**

| № з/п | Найменування товару                                         | Кількість | Одиниця виміру | Технічні, якісні характеристики товару                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-------|-------------------------------------------------------------|-----------|----------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 1.    | Огірки солоні, сорт перший, ДСТУ 8509,                      | кг        | 360            | Огірки солоні першого сорту, середнього розміру, цілі, без плодоніжок, пружні, хрусткі, повністю просочені розсолон. Смак та запах характерний для квашеного продукту, без сторонніх присмаків, без ГМО, фасовані у герметичні банки з маркуванням дати виробництва та виробника.<br>Хрусткість: Досягається завдяки вибору відповідних сортів огірків (горбкуватих, з щільною м'якоттю та міцною шкіркою) та додаванню дубильних речовин з листя дуба, смородини, вишні або винограду.<br>Цілісність: Огірки повинні бути цілими, без ознак пустотілості, яка може свідчити про проблеми з вирощуванням або консервуванням.<br>Розсіл: Концентрація солі в розсолі є важливим фактором, як і наявність спецій (часник, кріп, перець, лавровий лист, корінь хрону).<br>На тарі і етикетках зазначають найменування виробника, торгову марку, дату сортування. Строк придатності не повинен перевищувати 85% від загального строку придатності. Товар постачається маркований з супровідними документами, відповідати ДСТУ 8509. Неякісний товар підлягає обов'язковій заміні |
| 2.    | Повидло яблучне, нестерилізоване, гатунок перший, ДСТУ 6072 |           | 500            | Згідно з ДСТУ 6072:2009, яблучне повидло, нестерилізоване, першого гатунку, повинно відповідати типовому смаку яблучного повидла, при цьому загальна кислотність, виражена як яблучна кислота, повинна бути в межах, встановлених стандартом., зокрема: масова частка сухих речовин –                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |

|    |                                  |    |        |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----|----------------------------------|----|--------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    |                                  | кг |        | <p>не менше 50%, кислотність – у межах, що забезпечують типовий смак для яблучного повидла, а також наявність відповідних органолептичних показників (колір, консистенція, запах) та вмісту цукру (не менше 55%). Колір: Від світло-жовтого до жовто-помаранчевого.</p> <p>Консистенція: Однорідна, мажуча, що поступово густіє, з наявністю шматочків плодів або без них.</p> <p>Запах: Типовий для яблучного повидла, без сторонніх запахів. Для виробництва використовують яблука, що відповідають вимогам ДСТУ. Строк придатності не повинен перевищувати 85% від загального строку придатності. Неякісний товар підлягає обов'язковій заміні.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| 3. | Суміш сухофруктів, ДСТУ 8494     | кг | 200    | <p>Фрукти сушені неочищені з насіннєвою камерою, необроблені, Згідно з частиною технічних вимог до сухофруктів, суміш сухофруктів за ДСТУ 8494 повинна містити щонайменше чотири види сушених фруктів (наприклад, яблуко, груша, слива, вишня, абрикос), повинні бути запаковані відповідно до вимог ДСТУ 8494:2015 «Фрукти насіннячкові сушені. Технічні умови» для сушених фруктів промислового оброблення (готовий продукт) та суміші із сушених фруктів. Всі пакувальні матеріали повинні бути дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України та забезпечувати збереження продукції під час транспортування і зберігання. Маркування упаковки наноситься типографським способом або виразним відбиванням через трафарет чи штампувальною фарбою, яка не змивається і не має запаху або вкладанням ярлика всередину або його наклеювання. . Строк придатності не повинен перевищувати 85% від загального строку придатності. Неякісний товар підлягає обов'язковій заміні</p> |
| 4. | Паста томатна «Гурман», 0,465гр. | кг | 116.25 | <p>Однорідна концентрована маса від напіврідкої до мажучої консистенції, без темних включень, залишків шкірки, насіння та ін. грубих частинок , вміст сухих розчинних речовин томатів – не менше 25%; колір червоний, або темно-червоний, рівномірний. Томатна паста повинна мати відповідні смак та запах, без гіркоти, горілого та ін. сторонніх присмаків і запахів.</p> <p>Строк придатності – не менше 2 років.</p> <p>Розфасована в склябанки, пакування здійснюють способом, який гарантує зберігання продукту відповідно стандарту. 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 енергетичну</p>                                                                                                                                                                                                                                             |

|  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|--|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | <p>цінність. Товар має бути вітчизняного походження.</p> <p>Залишки терміну зберігання продукту на момент поставки повинні бути не менше 85 % загального терміну зберігання.</p> <p>Відповідати ДСТУ 5081:2008.</p> <p>Повинне бути маркування щодо відсутності ГМО.</p> <p>Неякісний товар підлягає обов'язковій заміні</p> |
|--|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

Поставка (передача) товару здійснюється щоденно дрібними партіями згідно наданих заявок замовником.

Переможцем обслуговуються заклади освіти згідно заявки Замовника та графіка заводу по кожній установі. Обсяг регулюються заявками замовника. Маршрути, графіки та обсяг заводу продуктів відпрацьовуються суб'єктами підприємницької діяльності та погоджуються з керівниками закладів.

Постачання повинно здійснюватися спеціальним автотранспортом для перевезення продуктів харчування. Водій транспорту, а також особи, що супроводжують продукти в дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом, (халатом, рукавицями, маскою та іншими засобами індивідуального захисту).

Товар при поставці повинен супроводжуватись документами, що підтверджують якість та безпеку, а саме: **копіями сертифікатів якості/відповідності, та/або посвідчень про якість, та/або висновків санітарно-епідеміологічної експертизи, та/або декларації виробника, та/або ветеринарного свідоцтва, та/або іншим документальним підтвердженням якості та безпеки товару (у передбачених законодавством випадках).**

Учасник повинен передати (поставити) Замовнику товари, передбачені цією документацією, якість яких відповідає умовам ДСТУ (ГОСТ, ТУ) з підтвердженням строків придатності та якості сертифікатами відповідності (якості) для кожної окремої партії товарів.

Строк (термін) поставки (передачі) товару: **з дня підписання договору по 31.12.2025 р.**

Місце поставки (передачі) товару: Україна, Черкаська область, заклади освіти Монастирищенської міської ради.

4. **Обґрунтування розміру бюджетного призначення:** розмір бюджетного призначення передбачена в кошторисі видатків Управління освіти, молоді та спорту Монастирищенської міської ради на 2025 рік.
5. **Очікувана вартість предмета закупівлі:** 117600,00 грн. за кошти Забезпечення харчуванням учнів початкових класів закладів загальної середньої освіти за рахунок субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам, кошти місцевого бюджету та власні надходження, кошти
6. **Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:**

закупівля товару здійснюється для забезпечення продуктами харчування закладів та установ освіти Монастирищенської ТГ.

Під час визначення орієнтовної вартості закупівлі Замовник керувався наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства від 18.02.2020 №275 «Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі» (далі – Примірня методика).

Метод, що застосовано відповідно до Методики: Метод порівняння ринкових цін, який передбачає визначення очікуваної вартості на підставі даних ринку.



Відповідно до застосованого методу було проведено моніторинг та аналіз загальнодоступної інформації про ціни на товари, які відповідають вимогам замовника, що міститься в мережі Інтернет у відкритому доступі, в тому числі на сайтах виробників та/або постачальників відповідної продукції, спеціалізованих торговельних майданчиках, а також договорів, укладених у минулих періодах (з урахуванням інфляції) станом на дату оголошення закупівлі), додатку публічного модуля аналітики, що дозволяє знайти ціни на товари, які придбали на Prozorro Market(<https://bi.prozorro.org/sense/app/ec65fa69-14a5-4337-b907-23682ef09702/overview>)

До ціни тендерної пропозиції включаються наступні витрати:

податки і збори, обов'язкові платежі, що сплачуються або мають бути сплачені згідно з чинним законодавством;

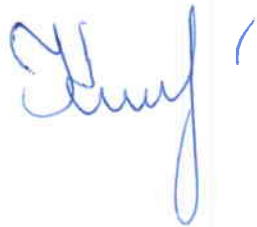
витрати на навантаження, розвантаження товару та занесення до приміщень харчоблоку, зважування, транспортні витрати, доставка товару до місця, передбаченого тендерною документацією;

інші витрати, передбачені для товару даного виду згідно з чинним законодавством та тендерною документацією.

Розрахунок потреби в придбанні даної закупівлі підтверджений фактичними видатками 2025 року з врахуванням перспективного чотирьохтижневого меню для харчування учнів ЗЗСО, дітей ЗДО на 2025 рік.

При розрахунку потреби в придбанні даної закупівлі враховувались норми споживання фруктів затверджених постановою КМУ №305 від 24 березня 2021 р. «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

Підпис:



Уповноважена особа Паламарчук І.М.