

## 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 освіти «Спеціальна школа № 10» Дніпропетровської обласної ради»

**Місцезнаходження замовника** – 49006, Україна, Дніпропетровська область, м. Дніпро, вулиця Філософська, 29

**Ідентифікаційний код в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань** – 21929243

**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):**

*ДК 021:2015 — 15330000-0 Оброблені фрукти та овочі (Овочі, фрукти оброблені).*

Номенклатурні позиції ДК 021:2015: 15331170-9 — Морожені овочі (Горошок свіжоморожений); 15331142-4 — Оброблена капуста (Капуста квашена); 15331000-7 — Оброблені овочі (Огірки солоні); 15331134-5 — Оброблені помідори (Помідори солоні); 15331425-2 — Томатне пюре (Паста томатна); 15331000-7 — Оброблені овочі (Кабачкова ікра); 15332410-1 — Сухофрукти (Сухофрукти (яблуко, груша, абрикос)); 15332100-5 — Оброблені фрукти (Вишня свіжоморожена); 15332100-5 — Оброблені фрукти (Повидло); 15332419-4 — Родзинки без кісточок (Родзинки); 15332410-1 — Сухофрукти (Чорнослив); 15332410-1 — Сухофрукти (Курага); 15332410-1 — Сухофрукти (Шипшина).

**Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:** відкриті торги з особливостями, UA-2024-01-02-003782-а.

### **Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:**

*346 791,84 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: 01.02.2024 - 31.12.2024 включно.

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:

№п/п	Назва товару	Характеристика товару	Кількість, кг
1.	Горошок свіжоморожений	<p>Зовнішній вигляд: Зерна горошку цілі, молочної стадії зрілості, не биті, без домішок зернових оболонки і кормового гороху коричневого кольору; Колір у замороженому стані: зелений, з відтінками характерними для ботанічного сорту;</p> <p>Смак та запах у замороженому стані: натуральні, властиві зеленому горошку. Дозволено незначний крохмалистий присмак. Недозволено сторонні смак і запах;</p> <p>Смак та запах у розмороженому стані: Властивий молодому, не крохмальному зеленому горошку, допускається легкий крохмалистий присмак, безсторонніх присмаків та запахів;</p> <p>Консистенція в розмороженому стані: дещо розм'якшена, близька до консистенції свіжих овочів, які зберегли свою форму.</p> <p>Поживна цінність на 100 гр. продукту: білки- 5,0 г, жири – 0,2 г, вуглеводи – 12,8 г, з них цукри – 11,1 г, сіль – не більше 0,011 г.</p> <p>Містить вітаміни (А, К, С, групи В) та мікроелементи (залізо, марганець, фолієва кислота, фосфор та ін.).</p> <p>Енергетична цінність на 100 гр. продукту: 73 ккал, 305 кДж.</p> <p>Термін зберігання при температурі від -18°C та відносній вологості повітря не більше 95% не менше 24 місяців.</p> <p><i>Товар не повинен містити ГМО, стабілізаторів, барвників, ароматизаторів.</i></p> <p>Відповідність стандарту: ДСТУ 8636:2016 або ТУ У виробника;</p> <p>Вид заморозки: глибока/шокова.</p> <p>Склад: горошок зелений;</p> <p>Фасування: не більше 2,5 кг;</p> <p>Упаковка товару: пакет із поліетилену;</p>	82
2	Капуста квашена	<p>Рівномірно нашаткована, смужками не ширше 5 мм або нарізана та нарублена у вигляді частинок різної форми не більше 12 мм в найбільшому вимірі, без великих частинок качана і шматків листя пружна. Консистенція соковита, щільна, хрустка. Запах ароматний, характерний для квашеної капусти з морквою. Сік володіє ароматом капусти. Смак кислувато-солонуватий, приємний, без гіркоти. Смак соку більш гострий, ніж смак квашеної капусти без соку. Колір</p>	148

		<p>світло - солом'яний з жовтуватим відтінком. Сторонні домішки не дозволяються. Без ознак мікробіологічного псування (плісняви, гниття). Без ГМО.</p> <p>На кожній тарі повинна бути 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.</p> <p>Поживна цінність на 100 гр. продукту: білки- 0,9 г, вуглеводи – 4,4 г.</p> <p>Енергетична цінність на 100 гр. продукту: 9 ккал, 38 кДж.</p> <p>Термін зберігання при температурі від 0 до +6°C та відносній вологості повітря не більше 75% не більше 60 діб.</p> <p><i>Товар не повинен містити ГМО, стабілізаторів, барвників, ароматизаторів.</i></p> <p>Відповідність стандарту: ДСТУ 8642:2016 або ТУ У виробника;</p> <p>Склад: капуста білоголова, морква, сіль.</p> <p>Фасування : не більше 5 кг</p> <p>Упаковка товару: герметично закриті харчові поліпропіленові відра.</p>	
3	Огірки солоні	<p>Огірки цілі, без плодоніжок, властиві ботанічному сорту, не м'яті, не зморщені, без механічних пошкоджень. Без оцту та цукру. Огірки подовженої правильної форми. Дозволено наявність огірків злегка зморщених і неправильної форми – від маси плодів не більше ніж 5%. Огірки пружні, з хрусткою м'якоттю, з недорозвиненим водянистим, не шкірястим насінням, повністю просочені розсоллом. Смак та запах характерні для квашеного продукту, солонувато – кислуватий смак з ароматом і присмаком прянощів (часнику, перцю червоного, кропу). Колір зеленувато – оливковий різних відтінків. Розмір огірків: довжина не більше ніж 11,0 см, діаметр не більше ніж 5,5 см. Якість розсолу – мутнуватий з приємним ароматом, солонувато – кислуватого смаку, більш гострий, ніж у огірків.</p> <p>Сторонні домішки не дозволяються. Без ознак мікробіологічного псування (плісняви, гниття). Без ГМО.</p> <p>На кожній тарі повинна бути 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.</p> <p>Поживна цінність на 100 гр. продукту: білки- 0,5 г, жири – 0,2 г, вуглеводи – 1,8 г.</p> <p>Енергетична цінність на 100 гр. продукту: 10 ккал, 42 кДж</p> <p>Термін зберігання при температурі від 0 до +6°C та відносній вологості повітря не більше 75% не більше 60 діб.</p> <p><i>Товар не повинен містити ГМО, стабілізаторів,</i></p>	684

		<p><i>барвників, ароматизаторів.</i></p> <p>Відповідність стандарту: ДСТУ 8509:2015 або ТУ У виробника;</p> <p>Склад: огірки, сіль, часник, кріп.</p> <p>Фасування : не більше 5 кг</p>	
4	Помідори солоні	<p>Помідори цілі, без плодоніжок, властиві ботанічному сорту, не м'яті, не зморщені, без механічних пошкоджень. Без оцту та цукру. Помідори правильної форми. Дозволено наявність помідор злегка зморщених і неправильної форми – від маси плодів не більше ніж 5%. Смак та запах характерні для квашеного продукту, солонувато – кислуватий смак з ароматом і присмаком прянощів (часнику, перцю червоного, кропу). Колір червоний різних відтінків. Якість розсолу – допускається помутніння, з приємним ароматом, солонувато – кислуватого смаку.</p> <p>Сторонні домішки не дозволяються. Без ознак мікробіологічного псування (плісняви, гниття). Без ГМО.</p> <p>На кожній тарі повинна бути 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.</p> <p>Поживна цінність на 100 гр. продукту: білки- 0,5 г, жири – 0,2 г, вуглеводи – 1,8 г.</p> <p>Енергетична цінність на 100 гр. продукту: 10 ккал, 42 кДж</p> <p>Термін зберігання при температурі від 0 до +6°C та відносній вологості повітря не більше 75% не більше 60 діб.</p> <p><i>Товар не повинен містити ГМО, стабілізаторів, барвників, ароматизаторів.</i></p> <p>Відповідність стандарту: ДСТУ 8509:2015 або ТУ У виробника;</p> <p>Склад: помідори, сіль, часник, кріп.</p> <p>Фасування : не більше 5 кг</p>	439
5	Паста томатна	<p>Паста томатна з вмістом сухих речовин не менше 25 % стерилізована, сорт вищий</p> <p>Консистенція: Однорідна концентрована маса від напіврідкої до мазкої консистенції (залежно від масової частки розчинних сухих речовин), без темного вкраплення, грубих частинок плодів. Дозволено одиничні вкраплення насіння та частинок шкірочки;</p> <p>Смак і запах: Властиві концентрованій томатній масі, без гіркоти, пригару. Не допускають сторонні смак та запах;</p> <p>Колір: Червоний, оранжево-червоний або темно-червоний, рівномірний за всією масою. Дозволено буруватий чи коричневатий відтінок.</p> <p>За фізико-хімічними показниками томатна паста повинна відповідати вимогам: масова частка розчинних сухих речовин (за винятком хлоридів) не менше ніж 25%. Домішки рослинного походження та сторонні домішки не допускаються.</p>	161

		<p>Поживна цінність на 100 гр. продукту: вуглеводи – 18,8 гр.</p> <p>Енергетична цінність на 100 гр. продукту: 79 ккал, 331 кДж.</p> <p>Термін зберігання при температурі від +5 до +25°C та відносній вологості повітря не більше 75% .</p> <p>Томатопродукти не повинні містити: ароматизаторів штучних або ідентичних натуральним; консервантів; стабілізаторів консистенції, загусників.</p> <p>Відповідність стандарту: ДСТУ 5081:2008.</p> <p>Склад: томати свіжі уварені;</p> <p>Масова частка розчинних сухих речовин: 25%;</p> <p>Маса: 450-510 г;</p> <p>Упаковка: скляна банка.</p>	
6	Кабачкова ікра	<p>Кабачкова ікра першого року закупорювання. Зовнішній вигляд та консистенція - однорідна, рівномірно подрібнена маса з видимими включеннями зелені та прянощів, без грубого насіння перезрілих овочів. Консистенція мазуча або злегка зерниста. Дозволяється незначне відділення рідини для ікри з уварених овочів. Смак та запах - властиві ікри, виготовленої з певного виду попередньо підготовлених овочів. Не допускається вміст олії, томатної пасти, оцту та наявності стороннього присмаку та запаху. Колір - однорідний по всій масі для ікри, від жовтого до світло - коричневого. Допускається незначне потемніння поверхневого шару ікри. 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. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України. Термін придатності 2-3 роки.</p>	158
7	Сухофрукти (яблуко, груша, абрикос)	<p>Суміш: яблука, груша, абрикос, вагові. Доброякісні сушені фрукти, чисті, сухі (вологість 14-25%), пружні, неламкі або кришаться, солодкуватокислого або солодкуватого смаку, еластичні, у воді повинні розбухати. Вони не повинні бруднити рук або перетворюватися в грудки, якщо їх стиснути в кулаці. Запах і смак сушених фруктів приємні, властиві даному виду фруктів, без стороннього присмаку або запаху (диму, затхлості, кислого запаху і т.п.). Не допускаються сушені фрукти забруднені, загнивші, запліснявілі, уражені шкідниками, з сторонніми запахом, смаком і домішками. Продукт не повинен містити ГМО, рослинних жирів, стабілізаторів, барвників, ароматизаторів. Товар, що постачається повинен мати необхідні сертифікати якості виробника, реєстраційне посвідчення та висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, або інший подібний документ, що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов'язковими на території України нормами і правилами.</p>	310

8	Вишня свіжоморожена	Зовнішній вигляд у замороженому стані: фрукти стиглі, чисті, одного помологічного сорту, без кісточки, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Колір у замороженому стані: однорідний, властивий помологічному сорту свіжих фруктів у стиглому стані (від рожевого до майже чорного). Колір у розмороженому стані: однорідний, властивий вишні. Смак і запах у розмороженому стані: властиві даному помологічному сорту свіжих фруктів у стиглому стані, без сторонніх присмаків та запахів. Консистенція у розмороженому стані: близька до консистенції свіжих фруктів. Дозволена злегка пом'якшена. Без ГМО. Якість товару повинна відповідати діючим на території України ДСТУ. Фасований у споживчу тару, яка застосовується для харчових продуктів.	398
9	Повидло	Однорідна густа перетерта маса без кісточок, без не протертих шматочків, шкірочки чи інших рослинних домішок. Смак солодкий, кислувато-солодкий.	30
10	Родзинки	Родзинки світлі (золотистого кольору з відтінками) без кісточки. Родзинки цілі, чисті, здорові, сухі, без кісточок, без гнилих ягід та плісняви, однорідні за розміром та забарвленням. Без хвостиків (плодоніжок). Еластичні (нееластичних допускається не більше 15%). Виготовлені згідно технологічної інструкції та рецептур, затвердженими у встановленому порядку дотримуючись санітарних правил, за показниками якості повинні відповідати вимогам цього стандарту. Сторонній запах, смак, не властивий колір і наявність забруднень, пошкоджень, плісняви, шкідників не допускаються. Властивий даному сорту, без стороннього присмаку. Родзинки мають бути відповідного кольору, без сторонніх домішок, добре висушені, відповідного запаху. Родзинки повинні мати вигляд маси ягід з винограду одного виду, сипучі, без грудкування, сторонніх присмаків та запахів. Смак солодкий, або солодко-кислий. Якість товару повинна відповідати діючим на території України ДСТУ.	87
11	Чорнослив	Чорнослив – плоди слив без кісточок крупного або середнього розміру в'ялені бездимним способом. Плоди чорносливу повинні бути без кісточок, чисті, сухі, темно-коричневого кольору. Не допускається забрудненість, гниль або цілість, без стороннього запаху. Якість повинна відповідати нормам ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України.	73
12	Курага	Зовнішній вигляд і форма: плоди правильної круглої чи овальної форми злегка завернутими краями, одного виду, з непошкодженою шкіркою, яка не злипається при стисканні. Смак і запах: властивий фруктам даного виду. Не допускається сторонній смак та запах. Колір: однорідний від світло-жовтого до оранжево-червоного. Яскравий, властивий помологічному сорту. Плоди мають ділянки, які відрізняються по кольору	126

		від основного тону, площа яких не повинна перевищувати 1/4 поверхні плоду Допускається домішки плодів, за кольором відповідних сусіднього сорту, не більше 5 %. Без ГМО,	
<b>13</b>	Шипшина	Плоди шипшини сушені цілі, сухі (висушені природнім шляхом), не пересушені. Колір – червоний або темно-червоний, з кісточками. Без шкідників, механічних пошкоджень (теплового пошкодження) та сторонніх домішок. Смак і запах: властивий плодам шипшини без стороннього смаку і запаху. Поставляється у споживчій тарі. Без ГМО.	6