

Обґрунтування
технічних та якісних характеристик, розміру бюджетного призначення, очікуваної
вартості предмета закупівлі
(оприлюднюється на виконання постанови КМУ №710 від 11.10.2016 р. «Про ефективне
використання державних коштів» (зі змінами))

Інформація про замовника:

Найменування: Комунальний заклад «Дошкільний навчальний заклад №23 Вінницької міської ради».

Місцезнаходження замовника: 21007, Україна, Вінницька обл., м. Вінниця, вул. Олександра Довженка,3-А.

Ідентифікаційний код в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань – 25496692.

Категорія: юридичні особи, які є підприємствами, установами, організація 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 овочі та фрукти (Томатна паста. Огірки квашені. Капуста квашена. Помідори квашені. Чорнослив. Курага. Горошок заморожений. Цвітна капуста заморожена. Вишня заморожена. Смородина заморожена)

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: відкриті торги UA-2022-12-30-004279-а
Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:
123720,00 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 року №275 із змінами.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі. Термін постачання: з дати укладання договору по 31 грудня 2023 року.

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
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).

| № | 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, | кг | 255 |

| | | | | |
|---|---------------------|--|----|-----|
| | | рівномірного за всією масою, смак та запах, властиві концентрованої 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 ³ - 1дм ³ , з маркуванням. Країна походження – Україна. Без ГМО. Оцінка якості – відповідно до ДСТУ 5081:2008. | | |
| 2 | 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 розсоллом, 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 – мутнуватої, приємного аромату, солонувато-кислуватого смаку. Без ГМО, без додавання оцту, ДСТУ 8509:2015 | кг | 100 |
| 3 | 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, Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці | кг | 150 |
| 4 | Помідори квашені | Зовнішній вигляд (томати червоні, рожеві, бурі) – томати однорідні по ступеню зрілості, за розміром, цілі, різноманітної форми, без плодоніжок. Консистенція томатів: плоди цілі, м'якоть плода м'яка, яка не розлізається, просочена розсоллом. Смак та запах – характерний для солоних томатів - кислувато-солонуватий смак з ароматом та присмаком прянощів, без стороннього присмаку та запаху. Колір – близький до свіжих томатів, відповідного ступеню зрілості плодів. Якість розсолу – розсол з легким помутнінням, приємного аромату, солонувато-кислого смаку. Сторонні домішки не допускаються. Без ГМО, без додавання оцту, ДСТУ 8642:2016 | кг | 150 |
| 5 | Горошок 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. Смак і запах в розмороженому стані - ніжний, не крохмалистий, відповідає молодому зеленому горошку, без сторонніх присмаків та запахів. Консистенція - в замороженому стані – тверда; в розмороженому – близька до консистенції свіжого горошку, горошини зберегли свою форму. | кг | 100 |
| 6 | Вишня заморожена | Колір однорідний, властивий даному виду в стадії зрілості. Смак і запах властивий даному виду, без сторонніх присмаків та запаху. Консистенція близька до консистенції свіжих фруктів, допускається злегка розм'якшення. Плоди повинні бути без перевищеного вмісту хімічних речовин та механічного пошкодження. | кг | 80 |

| | | | | |
|----|---------------------------|--|----|----|
| 7 | Цвітна капуста заморожена | Колір однорідний, властивий даному виду в стадії зрілості. Смак і запах властивий даному виду, без сторонніх присмаків та запаху. Плоди повинні бути без перевищеного вмісту хімічних речовин та механічного пошкодження. | кг | 50 |
| 8 | Смородина заморожена | Плоди повинні бути стиглі, цілі, чисті. Запах властивий даному продукту, без стороннього запаху та домішок. Плоди повинні бути без перевищеного вмісту хімічних речовин та механічного пошкодження. | кг | 20 |
| 9 | 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. Оцінка якості – відповідно до ДСТУ 2435:2007 | кг | 50 |
| 10 | 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 | 50 |

30.12.2022 р.