

# Ужгородський науковий ліцей Закарпатської обласної ради

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))

1	Назва предмета закупівлі	Томатний соус, квасоля в томатному соусі, консервованій горох, огірки мариновані, консервовані помідори, консервовано стручкова квасоля, салат закусочний, кабачкова ікра, борщова заправка, лечо овочево, кукурудза консервована, родзинки без кісточок, сухофрукти, курага, чорнослив, джем/повидло, оброблені фрукти(компот), оброблені оливки та маслини, мармелад, морожені овочі, фрукти та ягоди код 15330000-0 Оброблені фрукти та овочі за ДК 021:2015			
2	Вид процедури	Процедура закупівлі – відкриті торги (у порядку, визначеному особливостями постанови КМ України № 1178 від 12.10.2022 року)			
3	Ідентифікатор закупівлі	UA-2024-02-12-005257-a			
4	Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі	Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі визначені відповідно до потреб замовника та з урахуванням вимог нормативних документів у сфері стандартизації.			
		Найменування	Одиниця виміру	Кількість	Характеристика
		Консервована квасоля у томатному соусі	банки	200	Квасоля у томатному соусі вищого, або першого сорту. Квасоля біла варена, однорідна за розмірами та формою, зерна цілі, м'які але незварені. Смак та запах властивий суміші томатного соусу з ароматом прянощів. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці Тара – скляна чи жестяна (ємність до 0,5л).
		Консервованій горошок	банки	400	Горошок з мозкових сортів, горошини одного кольору, рівні за розміром, прозора заливка. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці Тара – скляна чи жестяна (ємність до 0,5л).
		Томатна паста	банки	400	Фасовка с/б Повинна бути виготовлена зі стиглих томатів шляхом їх розроблення, підігріву, протирання та уварювання з сіллю або без неї до визначеного змісту сухих речовин. Зовнішній вигляд та консистенція – однорідна концентрована маса, мажуча консистенція, без темних включень, залишків шкірки, насіння та інших грубих частинок плодів. Колір – червоний, яскраво виражений, рівномірний по всій масі. Смак та запах – властиві концентрованої томатної масі, без гіркоти, пригару та інших сторонніх присмаку та запаху. (ємність до 0,5л).
		Джем / Повидло	кг	200	Повидло фруктове І-го гатунку, однорідна густа протерта маса, без насіння, без кісточок і не протертих шматочків шкірочки та інших рослинних, сторонніх домішок. Смак кисло-солодкий, запах властивий плодам, з яких воно виготовлено. Колір від світлого до темно-коричневого. Фасовка (у споживчу тару) має бути цілою, недеформованою, чистою, без потьоків: пластикові відерця вагою по 5 кг. Змаркуванням на кожній упаковці. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва та повна адреса підприємства-виробника, його товарний знак (за наявності) та телефон, адреса об'єкта виробництва; назва, сорт та склад повидла у порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, які використовували під час їх виробництва; кінцева дата споживання «Вжити до...» або дата виготовлення та строк придатності. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов'язкова.
Огірки мариновані	Банки 3л.	600	Огірки консервовані, цілі, вищий гатунку, не пошкоджені комахами типової для свого ботанічного сорту форми і забарвлення, смаку і механічних пошкоджень, не м'яті, не зморщені, смак овочів приємно солоний, з присмаком зелені та спецій, розсіл не каламутний, прозора, герметична. На кожній одиниці фасування повинна бути назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання		

				містити ГМО.	
Консервовані помідори	Банки 3л.	600		Помідори солоні першого сорту повинні виготовлятися за технологічними інструкціями та рецептурами з дотриманням санітарних правил, затверджених у встановленому порядку. Згідно ГОСТ, ДСТУ, ТУ, продукція виготовлена з урожаю 2023 року. Товар повинен бути запакований в пластикову тару з маркуванням на упаковці	
Лечо овочеве	Банки	150		Рівномірно подрібнена маса зелених томатів і солодкого перцю інколи в суміші з обсмаженими морквою і цибулею. Приємні, властиві смаку і аромату солених і обсмажених в соняшниковій олії овочів з ароматом прянощів. Не повинно бути стороннього присмаку і запаху, зокрема прогірклої олії. Однорідний за всією масою, світло-жовтий з оранжевим відтінком. Фасування банки по 0,5 літри. Відповідність ДСТУ 4636:2006. Консерви суміші овочеві зимові (33840)	
Оброблені оливки та маслини	Банки	50		ДСТУ 4640:2006 Продукти перероблення субтропічних культур. Листя мизифуса, маслини та фейхоа. Технічні умови. Плоди без кісточок, розфасовані в жерстяні банки від 0,2 до 0,4 літри	
Салат закусочний	Банки	200		Повинен виготовлятися за технологічними інструкціями та рецептурами з дотриманням санітарних правил, затверджених у встановленому порядку ГОСТ, ДСТУ, ТУ, продукція виготовлена з урожаю 20223 року. Товар запакований в пластикову тару з маркуванням на упаковці (ємність до 0,5 літра)	
Кабачкова ікра	Банки	100		Зовнішній вигляд та консистенція – однорідна, рівномірно подрібнена маса овочів з включеннями зелених та прянощів, без грубого насіння перець. Консистенція мазуча або злегка зерниста. Дозволяється незначне відділення для ікри з уварених овочів. Смак та запах – властиві ікри, виготовленої з виду попередньо підготовлених овочів. Не допускається вміст олії, томатної пасту та наявності стороннього присмаку та запаху. Колір – однорідний пурпуровий для ікри. Банки по 0,5 літра.	
Борщова заправка	Банки	100		Повинна виготовлятися за технологічними інструкціями та рецептурами з дотриманням санітарних правил, затверджених у встановленому порядку ГОСТ, ДСТУ, ТУ, продукція виготовлена з урожаю 2023 року. Товар запакований в тару з маркуванням на упаковці. Упаковка по 0,5 літра	
Родзинки без кісточок	кг	100		Зовнішній вигляд, смак, запах характерний для сушеного винограду. Маса одного виду, сипуча, без комків, без сторонніх домішок та пліснявок.	
Сухофрукти	кг	100		Плоди сухі, чисті, натуральні з груші, яблука, абрикосу, та інших фруктів, без цукру, без цукрових кружків, дольок. Колір відповідний даному виду фруктів. Не допускати пошкодження плодів, пошкоджені шкідниками, із стороннім запахом та смаком. Фасування по 10, 15, або 20 кг з обов'язковим маркуванням.	
Оброблені фрукти / компот/	Банки	200		Компот повинен виготовлятися за технологічними інструкціями та рецептурами з дотриманням санітарних правил, затверджених у встановленому порядку ГОСТ, ДСТУ, ТУ, продукція виготовлена з фруктів урожаю 2023 року. Товар повинен бути запакований в тару з маркуванням на упаковці у банках по 1 літру	
Консервована стручкова квасоля	Банки	100		ДСТУ 6074:2009 Консерви. Квасоля консервована. Технічні умови Консервована стручкова квасоля має солодкий і ніжний смак, який може мати слабку солоність залежно від рецептури. Текстура квасолі зазвичай м'яка, але все ще залишається дещо хрусткою. Квасоля має бути розфасована у банки по 0,5 літра та без наявних пошкоджень. (ємність до 0,5л).	
Кукурудза консервована	Банки	100		Кукурудза з цукрових сортів кукурудзи, залита розчином. Кукурудза повинна бути цілою, чистою, рідина прозора. Смак та запах характерні кукурудзі, без сторонніх присмаків та запахів. За мікробіологічними показниками повинна відповідати вимогам промислової стерильності відповідно до вимог інструкції. Фасування по 0,5 кг.	
Курага	Кг	50		Сушений абрикос без кісточка, але не розбитий на половинки. Сухі, чисті, без сторонніх домішок і запахів Якість товару повинна відповідати діючим нормам України ДСТУ. Плоди фруктів повинні бути сухою, без зайвих домішок, без підгнивань, без цвілі та ушкоджень шкідниками, не допускається пліснява. Запах і смак фруктів має бути приємним, властивим виду фруктів, з якого вони виготовлені, без стороннього присмаку або запаху (диму, затхлості, кислого запаху). Консистенція сушених фруктів має бути еластичною, повинні бути не липкими, такими, що не злипають під час стиснення. Сухофрукти, мають бути виготовлені з урожаю 2023 - 2024 року.	
Чорнослив	Кг	50		зовнішній вигляд: половинки плодів правильної круглої чи овальної форми з повернутимися краями, одного виду, з непошкодженою шкіркою, яка не змінюється при натисканні. Без кісточок. Смак і запах: властивий фруктам даного виду. Присмак та запах не допускається. Колір: однорідний, чорний з синім відтінком, глянцевою поверхнею. Товар повинен мати відповідне пакування, яке забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування	
Мармелад	кг	100		Мармелад різних форм з різними смаками- вишні, полуниці, зеленого яблука, апельсина, лимона... Фасований 1 – 2 кг, картонна коробка, виготовлений з додавання барвників та консервантів у відповідності до ДСТУ 4333:2018 Загальні технічні умови Склад: цукор, патока, пектин, регулятор кислотності, лимонна кислота лимонна	
Морожені овочі, фрукти та ягоди	кг	200		Овочі, фрукти чи ягоди без домішок. Смак і запах: натуральні, властиві даному виду овочів, фруктів та ягід, без стороннього запаху та присмаку. Продукція не повинна містити небезпечні для організму речовини, в т.ч.	

				барвники, консерванти, ароматизатори, ГМО, тощо. Тип обробки: швидк. заморозка. Пакування має бути цілісним без пошкоджень.	
5	Обґрунтування розміру бюджетного призначення	Розмір бюджетного призначення, визначений відповідно до кошторису установи 2024 рік.			
6	Очікувана вартість предмета закупівлі	275000,00 грн.			
7	Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі	Замовником здійснено розрахунок очікуваної вартості товару методом порівняння ринкових цін відповідно до примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, яка затверджена наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України 18.02.2020 № 275. Очікувана вартість формувалась також з середніх цін на позиції предмету закупівлі. Проведено моніторинг цін на платформі «Прозорро» та сайту Міністерства фінансів України на дату проведення торгів. Проведено моніторинг сайтів виробників товару та цін органу Статистики.			

Уповноважена особа

Тетяна Пранничук