|  |
| --- |
| **Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі**(відповідно до пункту 41постанови КМУ від 11.10.2016 № 710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами)) |
| 1. Найменування, місце знаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань:
 | **Комунальний заклад Сумської обласної ради «Сумська обласна гімназія-інтернат для талановитих та творчо обдарованих дітей»****Код за ЄДРПОУ 33724309****40031, м. Суми, пров. Березовий 28** |
| 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):
 | **Класифікація за ДК 021:2015: 15330000-0 - Оброблені фрукти та овочі (Сухофрукти, родзинки, курага, чорнослив сушений, плоди шипшини сушені, томатна паста, горошок зелений свіжоморожений)** |
| 1. Ідентифікатор закупівлі:

(Закупівля проводиться через Централізовану закупівельну організацію – КУ «Сумський обласний фонд підтримки підприємництва» СОР відповідно до рішення Сумської обласної ради від 29.10.2021) | **UA-2021-12-22-011294-c** |
| 1. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

(Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі визначені відповідно до потреб замовника та з урахуванням нормативних документів у сфері норм та порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку) | **(Сухофрукти).Доброякісні сушені яблука, груші. Чисті, сухі (вологість 14-25%), пружні, не ламкі або кришаться, солодкувато-кислого або солодкуватого смаку, еластичні. 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, згнивші, запліснявілі, уражені шкідниками, з сторонніми запахом, смаком і домішками. Відповідність вимогам ГОСТ, ДСТУ, ТУ, що діють на території України та органолептичним показникам відповідного продукту. Пакування повинно відповідати вимогам чинного законодавства, забезпечувати цілісність, товарний вигляд, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання.** |
| **(Чорнослив сушений)** **Чорнослив плоди слив без кісточок, крупного сорту. Колір – чорний, без ознак шкідників. Зовнішній вигляд: сухий (не прикопчений), без зайвих домішок, цвілі та ушкоджень шкідниками, свіжий на вигляд, з чистою поверхнею, без слідів плісняви, загнивання, запарювання. Запах та смак – притаманний даному продукту. Без сторонніх запахів та прикусів, не затхлий, не пліснявий. Відповідність вимогам ГОСТ, ДСТУ, ТУ, що діють на території України та органолептичним показникам відповідного продукту. Пакування повинно відповідати вимогам чинного законодавства, забезпечувати цілісність, товарний вигляд, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання.** |
| **Курага сушена, без кісточок смак властивий сушеному абрикосу, солодкий, або солодко-кислий. Без сторонніх запахів та присмаків. Колір кураги повинен бути природним темно-оранжевим або темно-коричневим, без яскравих відтінків оранжевого або червоного. Відповідність вимогам ГОСТ, ДСТУ, ТУ, що діють на території України та органолептичним показникам відповідного продукту. Пакування повинно відповідати вимогам чинного законодавства, забезпечувати цілісність, товарний вигляд, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання.** |
| **Доброякісні сушені плоди шипшини. Колір помаранчево-червоний, бордові. Запах та смак – притаманний даному продукту. Не допускаються плоди забруднені, згнилі, запліснявілі, уражені шкідниками, з сторонніми запахом, смаком і домішками. Відповідність вимогам ГОСТ, ДСТУ, ТУ, що діють на території України та органолептичним показникам відповідного продукту. Пакування повинно відповідати вимогам чинного законодавства, забезпечувати цілісність, товарний вигляд, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання.** |
| **Однорідна концентрована маса, від напіврідкої до мазкої консистенції, без темних включень, залишків шкірки та інших частинок плодів. Натуральна, свіжа. Червоного, оранжево-червоного, яскраво вираженого, рівномірного по всій масі кольору. Смак та запах повинні бути властивими концентрованій томатній масі, без гіркоти, пригару та інших сторонніх присмаків та запаху, без консервантів, ознак цвілі, гнилі, плісняви. Відповідність вимогам ГОСТ, ДСТУ, ТУ, що діють на території України та органолептичним показникам відповідного продукту. Без ГМО. Фасування в жерстяні або скляні банки массою не більше одного кілограма, без пошкоджень, слідів іржі, тощо. Пакування повинно відповідати вимогам чинного законодавства, забезпечувати цілісність, товарний вигляд, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання.** |
| **Зерна горошку цілі, чисті, здорові, типової форми і забарвлення, без домішок оболонок зерна та кормового гороху коричневого кольору, без механічного пошкодження та пошкодження сільськогосподарськими шкідниками. Колір зерна зелений, світло-зелений або оливковий, однорідний. Смак і запах натуральні, властиві зеленому горошку, без стороннього запаху та присмаку. Пакування повинно відповідати вимогам чинного законодавства, забезпечувати цілісність, товарний вигляд, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання.** |
| **Родзинки сушені, без кісточок смак властивий сушеному винограду, солодкий, або солодко-кислий. Без сторонніх запахів та присмаків. По кольору від золотистого до коричневого, коричневий з бурим відтінком, синьо-чорний, бурий різних відтінків. Відповідність вимогам ГОСТ, ДСТУ, ТУ, що діють на території України та органолептичним показникам відповідного продукту. Вітчизняного виробника. Пакування повинно відповідати вимогам чинного законодавства, забезпечувати цілісність, товарний вигляд, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання.** |
| 1. Кількість предмета закупівлі:
 | **Сухофрукти – 826 кг;** **Родзинки – 300 кг;** **Курага – 300 кг;** **Чорнослив сушений – 273 кг;** **Плоди шипшини сушені – 450 кг;** **Томатна паста – 437 кг;** **Горошок зелений свіжоморожений – 50 кг;** |
| 1. Очікувана вартість предмета закупівлі:
 | **409 155,30 грн. (чотириста дев’ять тисяч сто п’ятдесят п’ять грн. 30 коп) з ПДВ.** |
| 1. Обґрунтування очікуваної вартості

предмета закупівлі: | **Очікувана вартість формувалась на підставі уніфікованого підходу до цін на продукти харчування, ціни надані Комунальною установою «Сумський обласний фонд підтримки підприємництва» Сумської обласної ради (підстава: Висновок за результатами цінового моніторингу Сумської торгово-промислової палати від 03.12.2021 № ЦД-445)** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Уповноважена особа** | **Вадим ГРИЦЕНКО** |