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

1. **Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань:**

Відділ освіти Погребищенської міської ради;

Україна, 22200, Вінницька область, Вінницький район, м. Погребище, вул. Б.Хмельницького 77;

код згідно з ЄДРПОУ 43905071;

2. **Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником**:

Оброблені фрукти та овочі (ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» – 15330000-0 Оброблені фрукти та овочі)

3**. Процедура закупівлі:**

Запит пропозицій постачальників в електронному каталозі.

Доступно за відповідним посиланням: UA-2025-01-03-001277-a

**4. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:**

Технічні та якісні характеристики закупівлі відповідають загальноприйнятим нормам та стандартам для зазначеного предмета закупівлі.

Кількість, обсяг поставки та інші характеристики товару:

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Найменування товару | Одиниця виміру | Кількість | Технічні, якісні характеристики товару |
| Томатна паста | кг | 300 | Відповідність вимогам ДСТУ 5081:2008 «Продукти томатні концентровані. Загальні технічні умови», іншим нормативним документам щодо показників якості та безпеки харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, зберігання. Не повинна містити: - ароматизаторів штучних або ідентичних натуральним; - консервантів; - стабілізаторів консистенції, загусників. 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, оранжево-червоний або темно-червоний, рівномірний за всією масою. Смак та запах – властиві концентрованої томатної масі, без гіркоти, пригару та інших сторонніх присмаку та запаху. |
| Зелений горошок консервований | кг | 150 | Зелений горошок, якість відповідно до ДСТУ. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов’язкова. Зелений горошок повинен бути цілим ,чистим,рідина прозора. Смак і запах характерні зеленому горошку, без сторонніх присмаків та запахів. |
| Квасоля консервована | кг | 300 | Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов’язкова. Квасоля повинна бути цілою , чистою , рідина прозора. Смак і запах характерні квасолі, без сторонніх присмаків та запахів. |
| Ікра кабачкова | кг | 200 | однорідної консистенції, запах та колір притаманний кабачковій ікрі. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов’язкова. |
| Повидло | кг | 100 | Повидло фруктове 1-го ґатунку, однорідна густа протерта маса без насіння, без кісточок і не протертих шматочків шкірочки та інших рослинних домішок, характерний для пюре , з якого виготовлено повидло. Колір маса коричнева чи світло-коричнева без твердих включень, смак – кислувато-солодкий. Без ГМО, Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов’язкова. ДСТУ 6072:2009 або еквівалент. |
| Курага | кг | 30 | мають бути без зайвих домішок, цвілі та ушкоджень шкідниками, з чистою поверхнею, без слідів плісняви, загнивання, запарювання. Колір - притаманний відповідному виду. Форма та розмір: цілі плоди або кружки (дольки) плодів, неламкі, не пересушені, сухі. Смак і запах: властивий фруктам даного виду без стороннього смаку і запаху. Поставляється у споживчій тарі. |
| Ізюм | кг | 75 | мають бути без зайвих домішок, цвілі та ушкоджень шкідниками, з чистою поверхнею, без слідів плісняви, загнивання, запарювання. Колір - притаманний відповідному виду. Форма та розмір: цілі плоди або кружки (дольки) плодів, неламкі, не пересушені, сухі. Смак і запах: властивий фруктам даного виду без стороннього смаку і запаху. Поставляється у споживчій тарі. |
| Сухофрукти | кг | 200 | Сухофрукти мають бути без зайвих домішок, цвілі та ушкоджень шкідниками, з чистою поверхнею, без слідів плісняви, загнивання, запарювання. Колір - притаманний відповідному виду. Форма та розмір: цілі плоди або кружки (дольки) плодів, неламкі, не пересушені, сухі. Смак і запах: властивий фруктам даного виду без стороннього смаку і запаху. Поставляється у споживчій тарі. |
| Чорнослив | кг | 30 | мають бути без зайвих домішок, цвілі та ушкоджень шкідниками, з чистою поверхнею, без слідів плісняви, загнивання, запарювання. Колір - притаманний відповідному виду. Форма та розмір: цілі плоди або кружки (дольки) плодів, неламкі, не пересушені, сухі. Смак і запах: властивий фруктам даного виду без стороннього смаку і запаху. Поставляється у споживчій тарі. |

5. **Обґрунтування розміру бюджетного призначення:**

Розмір бюджетного призначення для предмета закупівлі - Оброблені фрукти та овочі (ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» – 15330000-0 Оброблені фрукти та овочі).

6. **Очікувана вартість предмета закупівлі**:

**151 800,00** грн. з ПДВ.

7. **Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:**

Міністерством розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України затверджена примірна методика визначення очікуваної вартості предмета закупівлі від 18.02.2020 №275, якою передбачені методи визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: 1) здійснення пошуку, збору та аналіз загальнодоступної інформації про ціну товару (тобто інформація про ціни, що містяться в мережі інтернет у відкритому доступі, спеціалізованих торгівельних майданчиках, в електронних каталогах, в електронній системі закупівель «Прозоро», тощо; 2) отримання комерційних (цінових) пропозицій від виробників, офіційних представників (дилерів), постачальників; 3) у разі обмеження конкуренції на ринку певних товарів та враховуючи їх специфіку при розрахунку використовуються ціни попередніх закупівель аналогічного товару та/або минулих періодів (з урахуванням індексу інфляції, зміни курсів іноземних валют). Відповідно до вказаної методики, при визначені очікуваної вартості предмету закупівлі товарів, робіт та послуг використовується один із методів формування очікуваної вартості предмету закупівлі, а саме здійснення пошуку, збору та аналіз загальнодоступної інформації про ціну товару (тобто інформація про ціни, що містяться в мережі інтернет у відкритому доступі, спеціалізованих торгівельних майданчиках, в електронних каталогах, в електронній системі закупівель «Прозоро», тощо та відповідає розміру бюджетного призначення.