**Відділ освіти, молоді та спорту**

**Білобожницької сільської ради Чортківського району Тернопільської області**

**ОБҐРУНТУВАННЯ**

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

*(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))*

***Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань, його категорія***:

**Відділ освіти, молоді та спорту Білобожницької сільської ради Чортківського району Тернопільської області**(далі – Замовник), код за ЄДРПОУ –**40236772.**

***юр. адреса: 48530, Тернопільська обл., Чортківський р-н, селоБілобожниця, ВУЛИЦЯ Л.УКРАЇНКИ, будинок 34***

***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 ( паста томатна, кукурудза консервована, огірок квашений, горошок консервований , повидло , сухофрукти )

Табл. №1.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Найменування товару | КодДК 021-2015 | Од. виміру | К-ть | Якісні характеристики |
| 1 | **Паста томатна** | 15331428-3 | кг | **368** | Томатна паста вищого ґатунку. Згідно з ДСТУ 5081:2008 Продукти томатні концентровані.Масова частка сухих речовин – 25%. Зовнішній вигляд та консистенція: однорідна концентрована маса від напіврідкої до мазкої консистенції, без темного вкраплення, залишків шкірочки, насіння та інших грубих частинок плодів. Смак та запах: властиві концентрованій томатній масі, без гіркоти, пригару. Колір: червоний або темно-червоний, рівномірний за всією масою. Томатна паста не повинна містити: ароматизаторів штучних або ідентичних натуральним, консервантів, стабілізаторів, загусників. Банка з томатною пастою не повинна бути роздутою, і на ній не повинно бути пошкоджень |
| 2 | **Кукурудза консервована** | 15331470-2 | кг | **510** | Відповідають ТУУ для відповідного товару. До складу товару повинна входити кукурудза цукрова (м’яких сортів), вода питна, сіль, цукор та ін. Зовнішній вигляд – зерна цілі правильно зрізані без рваних зерен та зерен з тканиною початку без шматочків стержнів та початків, частинок листяного покрову та шовковистих ниток. Смак та запах характерні для ніжної цукрової кукурудзи, без сторонніх при смаків та запахів. Колір жовтий, золотистий. Без ГМО. |
| 3 | **Горошок консервований** | 15331462-3 | кг | **378** | Зелений горошок з мозкових сортів, залитий розчином. Згідно з ДСТУ 7165:2010.Зовнішній вигляд і консистенція: зелений горошок повинен бути цілим ,чистим, рідина прозора. Смак і запах: характерні зеленому горошку, без сторонніх присмаків та запахів. За мікробіологічними показниками повинні відповідати вимогам промислової стерильності відповідно до вимог інструкції. Продукт виготовлено з натуральних продуктів без додавання консервантів, штучних барвників та згущувачів. Без ГМО |
| 4 | **Огірок консервований**  | 15331460-9 | кг | **350** | Згідно з ДСТУ 8509:2015 Огірки солені. Технічні умовиЗовнішній вигляд – огірки цілі, не м’яті, не зморщені, без механічних пошкоджень. Сторонні домішки не дозволяються. Консистенція – огірки міцні, м’якоть щільна, повністю просочена розсолом, хрустка. Солонуватий смак з ароматом та присмаком прянощів, без сторонніх присмаку та запаху. Колір – зеленувато-оливковий, різних відтінків, без плям та опіків. Продукти не повинні мати видимих ознак мікробіологічного псування (плісняви, гниття).  |
| 5 | **Повидло** | 15332400-8 | кг | **100** | Повидло фруктове в асортименті . Згідно з ДСТУ 6072:2009 Повидло. Загальні технічні умови.Продукт однорідної густої консистенції, який одержують уварюванням фруктово-ягідного пюре з цукром до щільної або мазкої консистенції. Воно характеризується приємним смаком і ароматом, значним вмістом вуглеводів, розфасоване в тару із термопластичних матеріалів. Сировиною для виробництва повидла має бути пюре фруктове, ягідне, цукор-пісок, для деяких видів - також пектин, лимонна, аскорбінова кислота. Допускаються до використання лише харчові добавки, які пройшли гігієнічну регламентацію і зареєстровані в Міністерстві охорони здоров’я. |
| 6 | **Сухофрукти**  | 15332410-1 | кг | **40** | Сухофрукти в асортименті Суміш: яблука, груша, сливи, 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.  |

***Вид процедури закупівлі:*відкриті торги** у відповідності до Постанови Кабінету Міністрів України від 12 жовтня 2022 р. № 1178 «Про затвердження особливостей здійснення публічних закупівель товарів, робіт і послуг для замовників, передбачених Законом України “Про публічні закупівлі”, на період дії правового режиму воєнного стану в Україні та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування».

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: **145550,00 грн. з ПДВ**

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено аналізом споживання (річного та місячного) обсягу товару за календарний рік (бюджетний період) **2022 року**. Замовником здійснено розрахунок очікуваної вартості товарів / послуг 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, а також моніторингом динаміки цін на вказаний товар через систему закупівель Prozorro за посланням <https://prozorro.gov.ua/>.

При цьому розрахунок очікуваної вартості проводився згідно з аналізом цін діючого постачальника товару на дату формування очікуваної вартості предмета закупівлі. До ціни товару включена вартість товару, закупованого постачальником на ринку, послуги з навантаження/розвантаження товару, доставка власним або орендованим автотранспортом до місць Замовника, торгова націнка постачальника та всі визначені законодавством податки та збори.

***Розмір бюджетного призначення***: **145550,00 грн. з ПДВ** згідно з планом кошторисних асигнувань Замовника.

***Обґрунтування технічних характеристик*.** Термін постачання — з дати укладання Договору про закупівлю по **31.12.2023р. включно**.

Кількісною характеристикою предмета закупівлі є обсяг споживання товару. За одиницю виміру кількості товару приймається кг.

Обсяг, необхідний для забезпечення діяльності та власних потреб об’єктів замовника, та враховуючи обсяги споживання переднього та поточного календарного року, зазначені у Табл. №1 **на 2023р**.

 Технічні характеристики предмету закупівлі повинні відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР (зі змінами), наказу МОЗ, МОН «Про затвердження порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах» від 01.06.2005 № 242/329; постанови КМУ «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» від 21.03.2021. № 305; Санітарних правил для підприємств громадського харчування (СанПин 42-123-5777-91).

На запропонований товар під час його транспортування, виробництва, тощо повинні застосовуватися заходи із захисту довкілля, передбачені законодавством України.

**Нормативно-правові акти, що формують підстави застосування процедури відкритих торгів з особливостями:**

1. *Закон України “Про публічні закупівлі” №922-VIII від 25.12.2015 року, в редакції від 19.04.2020 №114-IX в редакції зі змінами до Закону України "Про публічні закупівлі" та інших законодавчих актів України щодо здійснення оборонних та публічних закупівель на період дії правового режиму воєнного стану» №7163 від 14.03.2022 року, зокрема в частині дії пунктів 37-38 розділу Х “Прикінцеві та перехідні положення” Закону;*

*2. Постанова Кабінету Міністрів України від 12 жовтня 2022 р. № 1178 «Про затвердження особливостей здійснення публічних закупівель товарів, робіт і послуг для замовників, передбачених Законом України “Про публічні закупівлі”, на період дії правового режиму воєнного стану в Україні та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування».*

*3. Лист Мінекономіки України «Щодо особливостей здійснення публічних закупівель*

*на період дії правового режиму воєнного стану та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування»№ 3323-04\_70997-06 від 20.10.2022 року.*

**Уповноважена особа *\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_* Слободян Наталія Богданівна**