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

На виконання вимог постанови Кабінету Міністрів України від 16.12.2020р. №1266 «Про внесення змін до постанов Кабінету Міністрів України від 1 серпня 2013р. №631 і від 11 жовтня 2016р. №710».
На підставі розрахунку потреби закладів підпорядкованих відділу освіти, культури, молоді та спорту Бобринецької міської ради.
1. Предмет закупівлі за кодом **Код ДК 021:2015 03220000-9 – Овочі, фрукти та горіхи (морква,буряк,капуста білокачанна, капуста рання, капуста цвітна,цибуля.помідори,огірки,яблука, банани, апельсини, мандарини, сливи, виноград, груші,перець салатний, часник, лимони, персик, баклажани, гарбуз,кабачок,цибуля зелена, зелень кропу, зелень петрушки, квасоля, корінь селери, горіх волоський).**

2. Ідентифікатор закупівлі: ID: UA-2021-11-26-008862-a

3. Відкриті торги;
4. Очікувана вартість закупівлі: **999 143,00** грн. (дев'ятсот дев'яносто дев'ять тисяч сто сорок три грн 00 коп) з ПДВ;
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 та проведення моніторингу цін для подальшого укладення договорів. Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі здійснювалося із застосуванням одного з методів вищевказаного порядку, а саме проведений моніторинг цін, шляхом здійснення пошуку, збору та аналізу 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.
5. Обсяги закупівлі:

Морква – 6510 кг.

Буряк – 3096 кг.

Капуста білокачанна – 4767 кг.

Капуста рання – 1200 кг

Капуста цвітна – 362 кг.

Цибуля – 3120 кг

Помідори – 1774 кг.

Огірки – 1017 кг.

Яблука – 8406 кг.

Банани – 10331 кг.

Апельсини – 4411 кг.

Мандарини – 260 кг.

Сливи – 303 кг.

Виноград – 324 кг.

Груші – 993 кг.

Перець салатний – 181 кг

Часник – 4,8 кг

Лимони – 95 кг

Персик – 106 кг

Баклажани – 96 кг

Гарбузи – 427 кг

Кабачки – 188 кг

Цибуля зелена – 61 кг

Зелень кропу – 23 кг

Зелень петрушки – 151 кг

Квасоля – 434 кг

Корінь селери – 152 кг

Горіх волоський – 114 кг

6. Строк поставки – з 01.01.2022 року до 31.12.2022 року

7. Товар має відповідати наступним вимогам:

Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі

Код ДК 021:2015 03220000-9 – Овочі, фрукти та горіхи (морква,буряк,капуста білокачанна, капуста рання, капуста цвітна,цибуля.помідори,огірки,яблука, банани, апельсини, мандарини, сливи, виноград, груші,перець салатний, часник, лимони, персик, баклажани, гарбуз,кабачок,цибуля зелена, зелень кропу, зелень петрушки, квасоля, корінь селери, горіх волоський)

Морква 6510 кг.	Плоди стиглі, свіжі, цілі, чисті, сухі, здорові, неперезрілі, щільні, непроростілі, не зів'ялі, не пошкоджені комахами та хворобами, типової для свого ботанічного сорту форми і забарвлення, смаку і запаху, без механічних пошкоджень і сонячних опіків. Розмір коренеплодів в діаметрі повинен складати від 3,0 см до 7,0 см. Однакові за формою та забарвленням, не в'ялі, без тріщин, без ознак проростання. На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 70 % від загального терміну його придатності до споживання. Фасування – мішок сітчастий або ящики. Без хімікатів та консервантів. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).
Буряк 3096 кг.	Плоди стиглі, свіжі, цілі, чисті, сухі, здорові, неперезрілі, щільні, непроростілі, не зів'ялі, не пошкоджені комахами та хворобами, типової для свого ботанічного сорту форми і забарвлення, смаку і запаху, без механічних пошкоджень і сонячних опіків. Розмір коренеплодів в діаметрі повинен складати від 5,0 см до 14,0 см, однакові за формою (округла, циліндрична) та забарвленням, не в'ялі, без тріщин, без ознак проростання. На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 70 % від загального терміну його придатності до споживання. Фасування – мішок сітчастий або ящики. Без хімікатів та консервантів. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).
Капуста качанна 4767 кг. капуста рання 1200 кг.	Качани свіжі, цілі, здорові, чисті, пружні, цілком сформовані, непроростілі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без ушкоджень сільськогосподарськими шкідниками, без зайвої зовнішньої вологості, з чистим зрізом кочерги. Запах і смак властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Качани повинні бути зачищені до щільно облягаючи зелених або білих листів. Не допускається качанів тріснутих, з механічними пошкодженнями, пророслих, уражених точковим некрозом і пергаментних, загнили, морожених, запарених (з ознаками внутрішнього пожовтіння і побуріння). Капусту фасують довільною масою нетто, в сітки або інші

	види споживчої упаковки, яка відповідає за показниками безпеки вимогам. Без хімікатів та консервантів. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).
Капуста цвітна 362 кг.	Головки свіжі, без листя або подразнень, цілі, здорові, типової для ботанічного сорту форми, з ніжкою не більше 2 см нижче останнього покриву листа. Не допускається наявність гнилого, пошкодженого шкідниками, ураженого хворобами, в'ялого, підмороженого плоду, зайвої зовнішньої вологості. Капусту фасують довільною масою нетто, в сітки або інші види споживчої упаковки, яка відповідає за показниками безпеки вимогам. Без хімікатів та консервантів. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).
Цибуля 3120 кг.	Відбірні цибулини, визрілі, цілі, свіжі, сухі, за формою і забарвленням властиві ботанічному сорту, з добре висушеними верхніми лусочками і висушеною шийкою від 2 см до 5 см включно, не пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками і хворобами, непророслі, без підвищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі та плям. Смак і запах: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Фасування – мішок сітчастий або ящики. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).
Помідори 1774 кг.	Плоди свіжі, цілі, чисті, здорові, не пошкоджені шкідниками, щільні, неперезрілі, типової для ботанічного сорту форми, з плодоніжкою і без плодоніжки, без механічних пошкоджень і сонячних опіків. Запах і смак властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і смаку. Не допускається плоди з незагоєними тріщинами, зелені, м'яті, загнилі, уражені хворобами, зів'ялі, перестиглі, підморожені, з наявністю землі, прилиплої до плодів. Без хімікатів. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО). Тара фасування – картонні або дерев'яні ящики.
Огірки 1017 кг.	Плоди свіжі, цілі, неушкоджені, здорові, незабруднені, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою і без плодоніжки, з

	типовою для ботанічного сорту формою і забарвленням. Внутрішня будова: м'якоть щільна, з недорозвиненими водянистим некожістим насінням. Запах і смак властиві даному ботанічному сорту без стороннього запаху і смаку. Без хімікатів. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО). Тара фасування – картонні або дерев'яні ящики.
Яблука 8406 кг	Яблука свіжі (зимові, літні, осінні), колір: жовті та/або червоні, та/або зелені, вага не менше 100 г, плоди однакові за формою. Зовнішній вигляд: чисті, свіжі, не мляві, відсутні пустоти, без механічних пошкоджень та плям, половинки та частини від цілого плоду не допускаються. Не пошкоджені сільськогосподарськими шкідниками. Запах, колір, смак (кисло-солодкі та/або солодкі) властиві даному сорту, не кислі. Товар не повинен містити ГМО, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Вміст нітратів, мг/кг, не більше норм визначених стандартами України. Тара фасування – картонні або дерев'яні ящики.
Банан 10331 кг	Товар повинен відповідати вимогам встановленим для нього загальнообов'язковими на території України нормами і правилами. Плоди повинні бути цілим гроном, свіжі, не мляві, однакові за розміром, цілі, здорові, чисті, без підвищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічних пошкоджень та плям, а також без пошкодження шкідниками. Плоди повинні мати округлу витягнуту форму довжина плоду до 25 см, жовтого однорідного кольору по всій довжині плода. Мати виражений банановий смак і аромат. Товар не повинен містити ГМО. Тара фасування – картонні або дерев'яні ящики.
Апельсини 4411 кг	. Плоди повинні бути свіжими, чистими, з глянсовою блискучою поверхнею, не мляві, не приморожені, однакові за розміром, цілі, здорові, чисті, без підвищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічних пошкоджень та плям, а також без пошкодження шкідниками. Колір від світло-оранжевого до оранжевого. Смак і запах властивий ботанічними сортами. Товар не повинен містити ГМО. Тара фасування – картонні або дерев'яні ящики.
Мандарини 260 кг	Плоди повинні бути свіжими, чистими, з глянсовою блискучою поверхнею, не мляві, не приморожені, однакові за

	розміром, цілі, здорові, чисті, без підвищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічних пошкоджень та плям, а також без пошкодження шкідниками. Колір від світло-оранжевого до оранжевого. Смак і запах властивий ботанічними сортами. Товар не повинен містити ГМО. Тара фасування – картонні або дерев'яні ящики.
Сливи 303 кг	Сливи мають бути достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічних пошкоджень та пошкоджень шкідниками. Смак солодкий або кисло-солодкий. Колір відповідно до сорту, без ГМО. Тара фасування – картонні або дерев'яні ящики.
Виноград 324 кг	без ГМО та пестицидів, не оброблений шкідливими хімікатами, без гнилі та пошкоджень, не в`ялий. Тара фасування – картонні або дерев'яні ящики.
Груші 993 кг	Плоди свіжі, не мляві, однакові за розміром, цілі, здорові, чисті, без підвищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічних пошкоджень та плям, а також без пошкодження шкідниками. Товар не повинен містити ГМО. Тара фасування – картонні, пластикові або дерев'яні ящики.
Перець салатний 181 кг	Свіжі овочі, вирощені в природних умовах, зрілі та однорідні по стиглості, типової для даного сорту форми і забарвлення, цілі, чисті, здорові, не зів'ялі, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками, без зайвої вологості, без стороннього запаху і присмаку, середнього розміру. Без ГМО. Тара, яка має бути використана для пакування та транспортування овочів, повинна бути чистою, сухою. Перець солодкий (жовтий, червоний,зелений) - плоди свіжі, чисті, здорові, за формою і фарбуванням відповідні господарсько - ботанічному сорту, із плодоніжкою, смак солодкуватий з легкою гостротою. Забарвлення — насичені кольори : жовтий, червоний, зелений.
Часник 4,8 кг	Продукція має бути ціла ,чиста, суха, непроросла, не зів'яла. Товар має бути упакований у відповідну тару без наявних пошкоджень, фасування продукції – капронові сітка або мішки.
Лимони 95 кг	Плоди свіжі, чисті, здорові, сухі. Форма, запах, смак, колір – властиві даному ботанічному сорту, без сторонніх запахів та присмаку. Не допускається наявність гнилого, пошкодженого шкідниками, ураженого хворобами, в'ялого, підмороженого

	плоду. Без ГМО.
Персик 106 кг	Без ГМО та пестицидів, не оброблені шкідливими хімікатами, без гнилі та пошкоджень, не в`ялі. Всі плоди повинні бути однакового розміру 4-7 см в діаметрі.
Баклажани 96 кг	Плоди свіжі, цілі, чисті, здорові, незів'ялими, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без механічних пошкоджень, технічно зрілі, з плодоніжкою. Внутрішня будова: м'якоть соковита, пружна, без порожнеч, насінне гніздо з недорозвиненим білим некожістим насінням. Без хімікатів. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО). Тара фасування – картонні або дерев'яні ящики.
Гарбузи 427 кг	Гарбуз столовий мускатних сортів вирощений в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин. Плоди гарбуза за якістю повинні бути свіжі, зрілі, цілі, здорові, незабруднені, без захворювань, з забарвленням і формою плодів, запахом і смаком властивими даному сорту, із плодоніжкою або без неї. Без ГМО
Кабачки 188 кг	Плоди в технічній ступені зрілості, свіжі, цілі, чисті, здорові, не зів'ялі, з не огрубілою шкіркою, з плодоніжкою, без зайвої зовнішньої вологості, механічних пошкоджень, пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками і хворобами, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення. Запах і смак властиві даному ботанічному сорту без стороннього запаху і присмаку. Внутрішня будова: м'якоть соковита, щільна, без пустот і тріщин, насіннєве гніздо з недорозвиненим білим насінням. Не допускається наявність плодів зів'ялих (зморщених), заплісняві лих, загнилих, запарених, з грубою пожовклою шкіркою, з пошкодженням м'якоті. Наявність плодів перезрілих, з пустотами і тріщинами. Без хімікатів. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО). Тара фасування – картонні ящики.
Зелень петрушки 151 кг. Зелень кропу 23 кг. Цибуля зелена 61 кг.	Свіжа, насичено-зеленого кольору, без стороннього запаху і присмаку, непошкоджена шкідниками і хворобами, упакована у харчову плівку.

Квасоля 434 кг	Дозрілі, гарно очищені зерна, незаражене шкідниками, без надлишку зовнішньої вологості та без стороннього запаху та присмаку.
Корінь селери 152 кг	Середня маса одного коренеплоду близько 400 г. Зовнішній вигляд - округлої і овальної форми з білою м'якоттю і вона зберігає всі свої властивості навіть після термообробки. Коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, не зів'ялі, не тріснуті, не пошкоджені шкідниками, без зайвої зовнішньої вологості, типових для даного сорту форми і забарвленням, без бадилля, без ознак загнивання Без стороннього запаху і присмаку. Допускаються коренеплоди з незначними відхиленнями за формою. Пакування в сітчастих мішках. Без хімікатів. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).
Горіх волоський 114 кг	Ядра горіхів цілком розвинуті, очищені, колір світло-коричневий, на зламі біле, з кремовим відтінком. Запах і смак – властивий горіху, без сторонніх запахів та присмаків, не заражені шкідниками. Упаковка має бути цілою, міцною, чистою. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).

Товар, що поставляється в порядку та на умовах Договору, повинен відповідати технічним умовам тендерної документації, а також вимогам чинних нормативних правових актів та нормативних документів щодо показників якості та безпеки харчових продуктів (упаковки, маркування, транспортування, зберігання) згідно Закону України " Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів " та іншим відповідним нормативно-правовим актам чинного законодавства.

Поставка (передача) товару здійснюється дрібними партіями, транспортом учасника-переможця (спеціально обладнаним транспортом учасника-переможця з дотриманням санітарно-гігієнічних умов зберігання та перевезення товару), згідно наданих заявок замовником (письмово або по телефону) та згідно додатку № 7 до цієї тендерної документації, з 8-00 до 15-00 години.

Строк поставки протягом 2022 року.

Якість товару повинна відповідати вимогам відповідних діючих нормативних документів, підтверджується документами при кожній поставці товару (копії декларації виробника/або посвідчення про якість, або протоколу дослідження на органолептичні показники якості, або висновки санітарно-епідеміологічної експертизи, тобто підтверджується будь яким посвідченням якості.

Учасник повинен в складі тендерної пропозиції додатково надати:

- Довідку в довільній формі про детальний опис товару, що пропонуються, **країну походження товару щодо кожної номенклатурної позиції предмета закупівлі,** при цьому учасник обов'язково зазначає найменування виробника продукції, яка пропонується до постачання.
- Гарантійний лист про те, що технічні та якісні характеристики товару, що пропонується постачати замовнику, відповідають встановленим вимогам до предмету закупівлі зазначених у додатку № 3 до цієї тендерної документації.

- Учасник надає відомості за видами діяльності, про реєстрацію потужностей та/або експлуатаційний дозвіл.

Відповідно до Закону України № 771/97-ВР від 23.12.1997 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» учасником має бути впроваджено систему НАССР на його потужності, як оператора ринку. На підтвердження учасник повинен надати:

- Оригінал діючого сертифікату на систему управління безпечністю харчових продуктів, виданий учаснику, відповідно до ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT). Сертифікат повинен бути виданий органом сертифікації, що акредитований Національним агентством з акредитації України, з наданням завірених копій документів, що підтверджують акредитацію цієї установи.
  (учасники, які не отримали відповідного сертифікату надають лист-пояснення щодо його відсутності з посиланням на норми чинного законодавства відповідно до яких учасник не зобов'язаний проходити сертифікацію / або щодо проходження учасником сертифікації із зазначенням орієнтовного терміну завершення).

- Оригінал акту перевірки Держпродспоживслужби складеного за результатами державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР. Акт має бути без виявлених порушень.

- Довідку у довільній формі, яка містить опис всіх обов`язкових процедур, що реалізують усі принципи передбачені статтею 21 Закону України № 771/97-ВР від 23.12.1997 «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».