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 **ДК 021:2015 15330000-0 Оброблені овочі та фрукти (огірки солоні, томати солоні, томатна паста, сухофрукти, яблука сухі, горох колотий, родзинки, курага, чорнослив).**
2. Ідентифікатор закупівлі: ID: UA-2021-11-25-013921-a
3. Відкриті торги;
4. Очікувана вартість закупівлі: **258 582,00** грн. (двісті п»ятдесят вісім тисяч п»ятсот вісімдесят два 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:

Огірки солоні - 1315 кг

Томати солоні - 765 кг

Томатна паста - 863 кг

Сухофрукти – 687 кг

Яблука сухі – 24 кг

Горох колотий – 583 кг

Родзинки – 162 кг

Курага – 223 кг

Чорнослив – 182 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

ДК 021:2015 15330000-0 Оброблені овочі та фрукти (огірки солоні, томати солоні, томатна паста, сухофрукти, яблука сухі, горох колотий, родзинки, курага, чорнослив)

Найменування	**Одиниця виміру**	**Кількість**	**Характеристика товару**
Огірки солоні	кг	1315	Повинні відповідати технічним умовам та вимогам, які звичайно ставляться до даного виду товару, термічний стан, теплове оброблення, виготовлені згідно технологічної інструкції та рецептурам, затвердженим у встановленому порядку, дотримуючись санітарних правил, за показниками якості повинні відповідати вимогам цього стандарту, на зовнішній вигляд: огірки повинні бути цілими, чистими, середнього розміру, без механічних пошкоджень і сонячних опіків, смак і запах – сторонній запах, смак, не властивий колір і наявність забруднень, пошкоджень, шкідників не допускаються. Наявність харчових добавок - продукт повинен бути виготовлено з натуральних продуктів без додавання консервантів, штучних барвників та згущувачів, без ГМО; термін придатності запропонованого товару на дату поставки повинен бути 90 % від загального терміну; товар повинен відповідати показникам

			безпечності та якості для харчових продуктів,що передбачені чинним законодавством.
Томати солоні	кг	765	Повинні відповідати технічним умовам та вимогам, які звичайно ставляться до даного виду товару, термічний стан, теплове оброблення, виготовлені згідно технологічної інструкції та рецептурам, затвердженим у встановленому порядку, дотримуючись санітарних правил, за показниками якості повинні відповідати вимогам цього стандарту, на зовнішній вигляд: огірки повинні бути цілими, чистими, середнього розміру, без механічних пошкоджень і сонячних опіків, смак і запах – сторонній запах, смак, не властивий колір і наявність забруднень, пошкоджень, шкідників не допускаються. Наявність харчових добавок - продукт повинен бути виготовлено з натуральних продуктів без додавання консервантів, штучних барвників та згущувачів, без ГМО; термін придатності запропонованого товару на дату поставки повинен бути 90 % від загального терміну; товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів,що передбачені чинним законодавством.
Томатна паста	кг	863	Виготовленазізрілихякіснихтоматів. Консистенціяоднорідна, густа. Повинна матихарактернийколір (яскраво-червоний) та смак (без гіркоті та плісняви). Не повинно бути потемнінняверхнього шару. Розфасовані в тару виробника. На упаковці (тарі) обов’язково повинно бути вказано склад продукту, дата виготовлення, терміннпридатності,

			умовизберігання, дані про виробника.
Сухофрукти	кг	687	Сухофрукти з фруктів в асортименті. Не повинно бути гнилих, пліснявих, горілих фруктів,**не копчені,** . Без ушкоджень шкідників. Зовнішній вигляд – цілі плоди або кружки, дольки плодів. Сушені фрукти повині бути еластичними,,не ламкими, не злипатися при стисненні. Колір від жовтого до кремового. Смак і запах властиві фруктам даного виду, без стороннього смаку і запаху. Розфасовані у чисті мішки, пакети. На упаковці обов'язково повинно бути склад продукту, дата виготовлення, термін придатності умови зберігання, дані про виробника.
Яблука сухі	кг	24	Без ушкоджень шкідників. Зовнішній вигляд – цілі плоди або кружки, дольки плодів. Сушені фрукти повині бути еластичними,,не ламкими, не злипатися при стисненні. Колір від жовтого до кремового. Смак і запах властиві фруктам даного виду, без стороннього смаку і запаху. Розфасовані у чисті мішки, пакети. На упаковці обов'язково повинно бути склад продукту, дата виготовлення, термін придатності умови зберігання, дані про виробника.
Горох колотий	кг	583	Шліфований з розділеними сім'ядолями. Горох повинен бути у здоровому стані, не зіпрілий та без теплового пошкодження під час сушіння; мати нормальний запах, властивий здоровому зерну (без затхлого, солодового, пліснявого, сторонніх запахів), та колір, властивий здоровому зерну відповідного типу.
Родзинки	кг	162	Родзинки: Доброякісні сушені фрукти, чисті, сухі (вологість 14-25%), пружні, неламкі або кришаться, солодкувато-кислого або солодкуватого смаку, еластичні (нееластичних допускається

			25%), у воді повинні розбухати. Колір світлий. Запах і смак сушених родзинок, властиві даному виду фруктів, без стороннього присмаку або запаху (диму, затхлості, кислого запаху і т.п.). Не допускаються сушені фрукти забруднені, загнивши, заплісняві, уражені шкідниками, з сторонніми запахом, смаком і домішками. Не допускається пісок чи інші сторонні домішки.
Курага	кг	223	Сушина з абрикос, без зайвих домішок, цвілі і ушкоджень шкідниками. Без плісняви. Товар фасований в транспортну тару. Не допускаються сушені фрукти забруднені, загнивши, заплісняві, уражені шкідниками, з сторонніми запахом, смаком і домішками. Не допускається пісок чи інші сторонні домішки.
Чорнослив	кг	182	Сушина з слив. Не допускаються сушені фрукти забруднені, загнивши, заплісняві, уражені шкідниками, з сторонніми запахом, смаком і домішками. Не допускається пісок чи інші сторонні домішки.

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.

Товар має постачатися з терміном придатності не менше 90% загального терміну зберігання.

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».