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: **за кодом ДК 021:2015 15810000-9 Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби (Хліб пшеничний з борошна вищого ґатунку, хліб пшеничний цільнозерновий , хліб житній).**

2. Ідентифікатор закупівлі: ID: UA-2021-11-26-013120-a

3. Відкриті торги;
4. Очікувана вартість закупівлі: **291 709,00** грн. (двісті дев'яносто одна тисяча сімсот дев'ять 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:

пшеничний з борошна вищого ґатунку - 321 кг.

хліб пшеничний цільнозерновий - 4628 кг

хліб житній – 1756 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

за кодом **ДК 021:2015 15810000-9 (Хліб пшеничний з борошна вищого ґатунку, хліб пшеничний цільнозерновий , хліб житній)**

№ п/п	Найменування товару	Од. виміру	Кількість
1	Хліб пшеничний з борошна вищого гатунку	кг.	321
2	Хліб пшеничний цільнозерновий	кг	4628
3	Хліб житній	кг	1756

Інформація про товар:

Вид: Хліб пшеничний з борошна вищого ґатунку

Вага: від 0,3 до 1 кг.

Із пшеничного борошна вищого ґатунку.
Поверхня – відповідає виду виробу, без забруднень, дозволено невеликі тріщини та підриви;
Колір - від світло-жовтого до світло-коричневого, без підгорілості.
Форма – відповідає виду виробу, без бокових виливів.
Стан м'якушки – добре пропечений, не вологий на дотик, еластичний, без комочків та слідів недомісу, без пустот та ущільнень. Не дозволені сторонні домішки, ознаки плісняви. Хліб повинен бути упакований в індивідуальну упаковку. Відповідає ДСТУ державного стандарту.

Вид: Хліб пшеничний цільнозерновий

Вага: від 0,2 до 1 кг

Цільнозерновий хліб з пшеничного борошна має бути з високим вмістом харчових волокон та з обмеженим вмістом солі, який не перевищує 0,45 грама на 100 грамів хліба. За вмістом солі повинен відповідати встановленим МОЗ вимогам щодо харчування в закладах загальної середньої освіти. За формою відповідає виду виробу. Повинен бути без ознак забруднення, пошкоджень (вм'ятин, деформацій). Верхня шкоринка не повинна бути приплюснута або зморщена. Хліб повинен бути добре пропеченим, еластичним, не липким, не вологим на дотик, без грудочок та слідів поганого вимішування, без стороннього присмаку. Основна сировина - борошно цільнозернове пшеничне. Хліб повинен бути упакований в індивідуальну упаковку. Відповідає ДСТУ державного стандарту.

Вид: Хліб житній

Вага: від 0,2 до 1 кг

Хліб житній **,** має бути виготовлений з борошна з додаванням усіх необхідних інгредієнтів за стандартною рецептурою,

Має бути добре пропеченим, не липким і не вологим на дотик, без грудочок, пустот і слідів непроміса, з рівномірною пористістю, еластичним. Хліб повинен бути упакований в індивідуальну упаковку. Відповідає ДСТУ державного стандарту.

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».