

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНІЧНИХ ТА ЯКІСНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ, РОЗМІРУ БЮДЖЕТНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ, ОЧІКУВАНОЇ ВАРТОСТІ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ

(відповідно до пункту 41 постанови КМУ від 11.10.2016 № 710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

1. Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань, його категорія: Хмельницька середня загальноосвітня школа І-ІІІ ступенів №24, 29000, Україна, Хмельницька область, місто Хмельницький, вул.. Львівське шосе, 47/3, ЄДРПОУ 25803071, юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади;
2. 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 і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): **Томатна паста, родзинки сухофрукти, колотий горох, зелений горошок консервований, повидло, огірок квашений, капуста квашена, кукурудза консервована, квасоля консервована, мармелад**; код ДК 021:2015 **15330000-0 "Оброблені фрукти та овочі"**
3. Ідентифікатор закупівлі: UA-2024-01-22-010660-a
4. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:
технічні та якісні характеристики предмета закупівлі визначені відповідно до потреб замовника, а саме:

№	Найменування товару, запропонованого Учасником	Деталізований код ДК 021:2015	Кількість товару	Одиниця виміру
1	Повидло вагове фруктове в асортименті	15332100-5 - Оброблені фрукти	300	кг
2	Сухофрукти в асортименті	15332410-1 – Сухофрукти	300	кг
3	Родзинки	15332419-4 - Родзинки без кісточок	300	кг
4	Паста томатна	15331425-2 – Томатне пюре	100	кг
5	Огірки квашені	15331480-5 - Овочі, оброблені для тимчасового зберігання	200	кг
6	Капуста квашена	15331142-4 - Оброблена капуста	300	кг
7	Горошок консервований	15331462-3 - Консервований горох	300	кг
8	Кукурудза консервована	15331470-2 - Цукрова кукурудза	200	кг
9	Квасоля консервована	15331131-4 – Оброблена квасоля	150	кг

10	Колотий горох	15331133-8 – Колотий горох	300	кг
11	Мармелад	15332230-5 Мармелади	50	кг

№ з/п	Найменування товару	Технічні та якісні характеристики
1	Повидло вагове фруктове в асортименті	Однорідна густа перетерта маса без кісточок, без не протертих шматочків, шкірочки чи інших рослинних домішок. Смак солодкий, кислувато-солодкий.
2	Сухофрукти в асортименті	Суміш: яблука, груша, абрикос, чорнослив (або інша суміш фруктів), вагові. Доброякісні сушені фрукти, чисті, сухі (вологість 14-25%), пружні, неламкі або кришаться, кислого 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, запліснявілі, уражені шкідниками, з сторонніми запахом, смаком і домішками. Продукт не повинен містити ГМО, рослинних жирів, стабілізаторів, барвників, ароматизаторів.
3	Родзинки без кісточок	Смак родзинок повинен бути властивий сушеному винограду, солодкий, або солодко-кислий. Без сторонніх запахів та присмаків. Без плісняви та ушкодження шкідниками. Колір від золотистого до коричневого. Без кісточок.
4	Консервована квасоля	Квасоля приготовлена з білих сортів квасолі, у розсолі виготовлена згідно технологічної інструкції та рецептурам, затверджених у встановленому порядку. Квасоля повинен бути цілою, чистою, середнього розміру, без сторонніх присмаків та запахів. За мікробіологічними показниками повинна відповідати вимогам промислової стерильності відповідно до вимог інструкції. Продукт не повинен містити консервантів, штучних барвників, згущувачів. Без оцту.
5	Паста томатна	Консистенція однорідна, густа, перетерта маса, без не протертих шматочків. Смак та запах характерні томатній пасті, без сторонніх присмаків та запахів. За мікробіологічними показниками повинні відповідати вимогам промислової стерильності відповідно до вимог інструкції.
6	Огірки квашені	Зовнішній 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. Смак та запах – властиві для квашеного продукту, солонувато-кислуватий смак з ароматом та присмаком прянощів, без сторонніх присмаку та запаху. Колір – зеленувато-оливковий, різних відтінків, без плям та опіків. Якість розсолу – мутнуватий, приємного аромату, солонувато-кислуватого смаку. Продукти квашені повинні бути не прокислими. Продукти не повинні мати видимих ознак

		мікробіологічного псування (плісняви, гниття). Привозити в чистій тарі, (у закритих харчових пластикових відрах).
7	Капуста квашена	Капуста приготовлена з пошаткованої капусти середніх і пізніх сортів, які мають високий вміст цукру, білі, не грубі листки, способом молочнокислого бродіння з додаванням невеликої кількості моркви, спецій (сіль, лавровий лист). Капуста квашена повинна бути світла, хрумка, без ослизлого соку, приємна на запах. Продукт не повинен мати видимих ознак мікробіологічного псування (плісняви, гниття). Привозити в чистій тарі, (у закритих харчових пластикових відрах).
8	Горошок консервований	Зелений горошок з молодих зерен гороху, залитий розчином. Зелений горошок повинен бути цілим, чистим, рідина прозора. Смак та запах характерні зеленому горошку, без сторонніх присмаків та запахів. За мікробіологічними показниками повинні відповідати вимогам промислової стерильності відповідно до вимог інструкції.
9	Кукурудза консервована	Кукурудза з цукрових сортів кукурудзи, залита розчином. Кукурудза повинна бути цілою, чистою, рідина прозора. Смак та запах характерні кукурудзі, без сторонніх присмаків та запахів. За мікробіологічними показниками повинна відповідати вимогам промислової стерильності відповідно до вимог інструкції.
10	Горох колотий	Горох лущений, колотий, полірований, сухий, чистий. Повинен бути у здоровому стані, не пошкоджений шкідниками та хворобами, не зіпрілий та без теплового пошкодження під час сушіння, мати запах нормальний, властивий здоровому зерну (без затхлого, солодового, пліснявого, сторонніх запахів). Колір від жовтого до зеленого. Чистий без різних домішок. Смак притаманний гороху, без сторонніх присмаків. Кількість пестицидів та нітратів не повинна перевищувати допустимий рівень.
11	Мармелад	Фасований, ваговий (лимон, апельсин дольки). Виготовлений згідно ДСТУ без додавання барвників та консервантів.

Вимоги до предмета закупівлі:

1. Товар має відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року № 771/97-ВР (зі змінами), а також підтверджуватися документами про якість товару, передбаченими законодавством України. Постачатись в непошкодженій упаковці та мати сертифікати якості або інші документи, що підтверджують якість товару, на кожну партію, оформлені відповідно до вимог законодавства України.
2. Ціна за одиницю товару, що надана в складі цінової пропозиції не повинна перевищувати середньостатистичну вартість товару встановлену Державною службою статистики України на дату електронних торгів. Учасник визначає ціну на товар, який він пропонує поставити за Договором, з урахуванням податків і зборів, що сплачуються або

мають бути сплачені, а також витрат на страхування, транспортування, завантажування, розвантажування та інших витрат, визначених законодавством.

3. Термін придатності Товару на момент поставки повинен бути не менше 80% від основного терміну придатності згідно технічних умов на виробництві. При виявленні Замовником дефектів, простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Постачальник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника протягом 2-х днів, про що учасник надає у складі пропозиції гарантійний лист.

4. Умови поставки товарів: спеціальним автотранспортом Учасника для перевезення вищезазначених товарів. Транспортування здійснюється з дотриманням вимог наказу Міністерства транспорту України від 14.10.1997 №363 «Про затвердження Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні. Водій транспорту, а також особи, що супроводжують товар (продукти харчування) у дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів. Доставка товару та розвантаження: здійснюється за рахунок Постачальника.

5. Строк поставки товарів: до 31 грудня 2024 р, невеликими партіями за потребою, не пізніше 1-го робочого дня з дня отримання заявки від Замовника (засобами телефонного зв'язку, шляхом листування, по електронній пошті)

6. Переможець оплачує усі витрати, пов'язані з пересилкою документів (договір, рахунок, накладні, витрати по доставці товару і т.п.)

7. При поставці товару копії супровідних документів надаються на кожную партію товару.

Для підтвердження відповідності пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником, учасник (постачальник) повинен під час поставки товару надати копії документів, завірені підписом та печаткою, про якість продукції (сертифікати відповідності/якості, або інші документи, що підтверджують якість товару), в яких зазначені всі показники стосовно відповідності товару критеріям документації торгів, встановлені діючим законодавством на запропоновану продукцію.

8. На виконання вимог статті 25 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" Учасник - виробник повинен надати у складі тендерної пропозиції копію експлуатаційного дозволу на здійснення діяльності, пов'язаної з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження. Учасники, які провадять діяльність, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу, зобов'язані надати у складі тендерної пропозиції підтвердження реєстрації потужностей, які використовуються на будь-якій стадії виробництва та/або обігу харчових продуктів з посиланням на особистий реєстраційний номер у Державному реєстрі потужностей операторів ринку.

9. Маркування, зазначення інформації про товар здійснюється з дотриманням вимог Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів» від 06.12.2018 №2639-VIII.

10. Учасник подає копію чинного договору про послуги з дезінфекції автотранспортних засобів.

11. Учасник у складі своєї пропозиції подає гарантійний лист (надається на бланку, завірений підписом уповноваженої особи) щодо можливості постачання товару до закладу у випадку перемоги.

12. У складі тендерної пропозиції Учасник надає оригінал або завірнену копію Акту складеного за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно дотримання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти, складеного згідно Наказу Міністерства економіки України №143-22 від 21.01.2022 року, виданого компетентним органом Учаснику не раніше 2023 р.. Плановий (позаплановий) захід державного контролю (інспектування) повинен бути проведений за місцем реєстрації потужностей Учасника.

13. На підтвердження дотримання санітарно-мікробіологічного контролю об'єктів реалізації, учасник повинен надати у складі тендерної пропозиції Протокол випробувань змиву зі стінок, а також підлоги транспортного засобу, який вказується Учасником у довідці про наявність обладнання, яким буде здійснюватися доставка товару, разом з Актом відбору змивів відбитків з поверхонь об'єктів для санітарно-мікробіологічного контролю виданий Учаснику (орендаря, суборендаря, лізингоотримувача, тощо) або надавачу послуг (перевізника).

14. У складі тендерної пропозиції повинно бути надано підтвердження реєстрації потужностей Учасника (орендаря, суборендаря, лізингоотримувача, тощо), які використовуються на стадії транспортування з посиланням на особистий реєстраційний номер у Державному реєстрі потужностей операторів ринку. У разі залучення потужностей (транспортних засобів) за договором надання послуг/перевезення, у такому випадку документ про підтвердження реєстрації потужностей надається на надавача послуг (перевізника).

15. У складі тендерної пропозиції учасник повинен надати довідку про підтвердження проходження гігієнічного навчання з метою запобігання виникнення, поширення інфекційних та неінфекційних захворювань, у тому числі харчових. Довідка повинна бути видана Учаснику (якщо Учасник є юридичною особою, то довідка надається на ім'я керівника (директора) та/або працівника (-ів), який (-які) пройшов (-ли) навчання) та водію (-ям) (або водію-експедитору).

16. Учасник повинен надати у складі пропозиції документ, що підтверджує проходження навчання (перевірки знань) з питань охорони праці (а саме - правил охорони праці на автомобільному транспорті), виданий водію (-ям) (або водію –експедитору) (посвідчення та/або свідоцтво).

17. Учасник має надати оригінал або копію свідоцтва про проходження навчання Учасника (орендаря, суборендаря, лізингоотримувача, тощо) або надавача послуг (перевізника): «Законодавчі вимоги щодо розробки та впровадження системи управління безпечністю харчових продуктів на основі принципів HACCP»; Загальні вимоги та положення ДСТУ ISO 22000:2019 «Системи управління безпечністю харчових продуктів. Вимоги до будь-яких організацій харчового ланцюга».

Якщо учасник є юридичною особою, то свідоцтво надається на ім'я керівника (директора) та/або працівника (-ів), який (-які) пройшов (-ли) навчання.

18. На підтвердження дотримання санітарно-мікробіологічного контролю, учасник надає у складі пропозиції Протокол випробувань змивів рук водія (або водія-експедитора), разом з Актом відбору змивів відбитків з поверхонь об'єктів для санітарно-мікробіологічного контролю виданий Учаснику (орендарю, суборендарю, лізингоотримувачу, тощо) або надавачу послуг (перевізнику).

19. Учасник має надати оригінал або копію чинного на кінцеву дату подання тендерної пропозиції сертифікатів Учасника (орендаря, суборендаря, лізингоотримувача, тощо), якщо транспортування предмету закупівлі буде здійснювати власним/залученим транспортом, або надавача послуг (перевізника)

- на систему екологічного управління ДСТУ ISO 14001:2015 щодо транспортування продуктів харчування

- на систему управління безпечністю харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2019 щодо транспортування продуктів харчування

5. Обґрунтування розміру бюджетного призначення: Закупівля проводиться на очікувану вартість у 2024 році. Очікувана вартість предмета закупівлі визначена з врахуванням Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Мінекономіки від 18.02.2020 № 275 “Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі”, а саме: методом здійснення пошуку, збору та аналізу загальнодоступної інформації про ціну товару (тобто інформація про ціни, що містяться в мережі інтернет у відкритому доступі, спеціалізованих торговельних майданчиках, в електронних каталогах, в електронній системі закупівель «Прозоро» тощо та наявної потреби закладу.

6. Очікувана вартість предмета закупівлі: 190`200,00 грн (сто дев'яносто тисяч двісті гривень 00 коп.) з ПДВ.

7. Процедура закупівлі: відкриті торги.