

ОБґРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик **закупівлі оброблених фруктів та овочі (горох зелений свіжоморожений, томатна паста, повидло, родзинки без кісточок, чорнослив в'ялений, сухофрукти, плоди шипшини сушені, квашена капуста, квашений огірок, квашений помідор)** розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

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

Замовник: Управління освіти і науки БМР, код ЄДРПОУ 02143809

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: Конкурентна процедура закупівлі (Відкриті торги з публікацією англійською мовою), UA-2021-12-17-001018-b

Найменування предмету закупівлі із зазначенням коду ЄЗС: ДК 021 2015: 15330000-0 Оброблені фрукти та овочі (горох зелений свіжоморожений, томатна паста, повидло, родзинки без кісточок, чорнослив в'ялений, сухофрукти, плоди шипшини сушені, квашена капуста, квашений огірок, квашений помідор).

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі: Якісні та технічні характеристики встановлені виходячи з вимог законодавства України, а саме:

№ з/п	Найменування	Кількість	Характеристика товару
1	Горох зелений свіжоморожений	25790 кг	Горох врожаю 2021 року. Горошок зелений з мозкових сортів, ваговий. Зерна горошку цілі, молочної стадії зрілості, не биті, без домішок зернових оболонок і кормового гороху коричневого кольору. Колір у замороженому стані зелений, з відтінками характерними для ботанічного сорту. Без цвілі та білого нальоту. Смак та запах у замороженому стані: натуральні, властиві зеленому горошку. Консистенція в розмороженому стані: дещо розм'якшена, близька до консистенції свіжих овочів, які зберегли свою форму. Не допускається повторної заморозки (наявність снігу, інею та суцільної маси свідчить про повторну заморозку). Недозволено сторонні смак і запах. Свіжоморожений горох поставляється у споживчій тарі, що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність, товарний вигляд, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання. Розфасовані в упаковку від 1 кг до 3 кг. На кожній одиниці фасування повинна бути вказана інформація: назва харчового продукту, назва та адреса виробника, вага нетто, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, без ГМО.
2	Томатна паста	18375 кг	Продукт, який готується зі стиглих томатів (помідорів) шляхом протирання і уварювання їх до концентрованої маси, з вмістом сухих речовин від 25 до 40%. Зовнішній вигляд та консистенція – однорідна концентрована маса, без темних включень, залишків шкірки, насіння та інших грубих частинок плодів. Колір – червоний, яскраво виражений, рівномірний по всій масі. Смак та запах – властиві концентрованої томатної маси, без гіркоти, пригару та інших сторонніх присмаку та запаху. Фасування: скляна банка 0,500 кг +/- 3 %. На кожній одиниці фасування повинна бути вказана інформація: назва харчового продукту, назва та адреса виробника, вага нетто, дата

			виготовлення, термін придатності та умови зберігання, без ГМО. Товар не повинен містити небезпечні для організму речовини, в тому числі штучні барвники, консерванти, ароматизатори, крохмаль, ГМО, тощо. Залишковий термін придатності товару на момент поставки повинен бути не менше 90% від загального терміну придатності.
3	Повидло	10385 кг	Повидло фруктове, однорідна густа протерта маса, без насіння, без кісточок і не протертих шматочків шкірочки та інших рослинних домішок. Для повидла, фасованого в ящики – щільна маса, яка зберігає окреслені межі при розрізанні. Смак кислувато-солодкий, запах характерний для пюре, з якого виготовлено повидло. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці.
4	Родзинки без кісточок	740 кг	Повинні бути сухими, чистими, без сторонніх запахів, без кісточок. Колір від золотистого до коричневого. Однорідні за розміром та забарвленням. Смак властивий даному сорту, без стороннього присмаку. Родзинки мають бути запаковані у споживчій тарі. На кожній одиниці фасування повинна бути вказана інформація: назва харчового продукту, назва та адреса виробника, вага нетто, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, без ГМО.
5	Чорнослив в'ялений без кісточки	740 кг	Плоди чорносливу повинні бути в'яленими, доброякісні без кісточок, чисті, сухі, темно-коричневого кольору. Не допускається забрудненість, гниль або цілість, без стороннього запаху. Споживча тара – розфасований в упаковку вироблену з нетоксичних матеріалів, безпечних для здоров'я дітей, вагою не більше 3кг. Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки (не менше, ніж) – не менше 90% наявність харчових добавок - продукт виготовлений з натуральних компонентів.
6	Сухофрукти: суміш сушених плодів (яблука та груші)	8600 кг	Зовнішній вигляд: свіжа на вигляд, без зайвих домішок, цвілі та ушкоджень шкідниками, з чистою поверхнею, без слідів плісняви, загнивання, запарювання. Колір від жовто-коричневого до світло-коричневого. Форма та розмір: цілі плоди або кружки (дольки) плодів, неламкі, не пересушені, сухі. Смак і запах: властивий фруктам даного виду без стороннього смаку і запаху. Сухофрукти мають бути запаковані у споживчій тарі. На кожній одиниці фасування повинна бути вказана інформація: назва харчового продукту, назва та адреса виробника, вага нетто, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, без ГМО.
7	Плоди шипшини сушені	520 кг	Доброякісні сушені плоди шипшини. Колір помаранчево-червоний, бордові. Запах та смак – притаманний даному продукту. Не допускаються плоди забруднені, загнивші, запліснявілі, уражені шкідниками, з сторонніми запахом, смаком і домішками. Споживча тара – розфасований в упаковку вироблену з

			нетоксичних матеріалів, безпечних для здоров'я дітей, вагою не більше від 0,5-1 кг.
8	Квашена капуста	8770 кг	Квашена капуста врожаю 2021 року. Зовнішній вигляд – рівномірно нашинкована полосками не ширше 5 мм або нарізана та рублена у вигляді частинок різної форми не більше 12 мм в найбільшому вимірі, без крупних частинок кочерижки та кусків листя або у вигляді цільних качанів або їх половинок. Овочеві та плодовоовочеві компоненти, прянощі рівномірно розподілені в квашеній капусті. Консистенція – соковита, щільна, хрумка. Запах – ароматний, характерний для квашеної капусти. В капусті з приправами та прянощами чітко відчувається аромат доданих прянощів. Сік володіє ароматом капусти. Смак – кислувато – солонуватий, приємний без гіркоти. Смак соку більш гострий, чим смак квашеної капусти без соку. Колір – світло – солом'яний з жовтуватим відтінком. В капусті з приправами та прянощами можуть бути відтинки, які залежать від кольору доданих приправ, прянощів або овочів. Сторонні домішки не дозволяються. Без ознак мікробіологічного псування (плісняви, гниття). Без ГМО. Пакування/фасування: поставляється у споживчій тарі, що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність, товарний вигляд, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання. Термін придатності не менш 90% до дати завершення терміну придатності.
9	Квашений огірок	8770 кг	Огірки врожаю 2021 року. Зовнішній вигляд - огірки цілі, не м'яті, не зморщені, без механічних пошкоджень, одного малого або середнього розміру, нерозрізані. Без оцту та цукру. Консистенція – огірки міцні, м'якоть щільна, повністю просочена розсоллом, хрустка. Смак та запах властиві для квашеного продукту, солонувато - кислуватий смак з ароматом та присмаком прянощів. Колір – зеленувато-оливковий. Без ознак мікробіологічного псування (плісняви, гниття). Без ГМО. Тара - закриті харчові пластмасові відра від 3 кг до 5 кг. На кожній тарі повинна бути інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Термін придатності не менш 90% до дати завершення терміну придатності.
10	Квашений помідор	8770 кг	Помідори врожаю 2021 року. Відповідає ДСТУ для відповідного продукту. Томати цілі, без плодоніжок, малих та середніх розмірів, однакові за формою та ступеню зрілості, зі шкіркою, з зеленню, прянощами. Без оцту та цукру. Смак та запах властиві для квашеного продукту, солонувато - кислуватий смак з ароматом та присмаком прянощів. Колір – однорідний, червоний. Плоди на дотик тверді, Без ознак мікробіологічного псування (плісняви, гниття). Без ГМО. Тара - закриті харчові пластмасові відра від 3 кг до 5 кг. На кожній тарі повинна бути інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Термін придатності не менш 90% до дати завершення терміну придатності.

Предмет закупівлі повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам (ДСТУ (ГОСТ) або ТУ), затвердженим у встановленому

законодавством України порядку, відповідати вимогам Законів України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97-ВР (зі змінами), «Про дитяче харчування» від 14.09.2006 р. №142-V, спільних наказів МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 р. № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах», від 15.08.2006 р. №620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах».

Предмет закупівлі має постачатися і розвантажуватись транспортом та силами Учасника за заявками Замовника на адресу закладів Управління освіти і науки, з наданням копії документів для підтвердження якості товару.

Товар постачається окремими партіями протягом загального строку поставки (протягом 2022 року) за заявками Замовника (1-2 рази в місяць). Заявка направляється Замовником улюб'яй йому доступній формі (телефоном, письмово, факсом, електронною поштою тощо).

Весь врожай повинен бути 2021 року.

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.

Документи що є підтвердженням необхідних технічних та якісних характеристик предмету закупівлі:

1. Декларація виробника або посвідчення про якість, де вказується номер, назва та адреса виробника, дата виготовлення товару на підприємстві і термін реалізації, не більше 3-х давнини до дати кінцевого строку подання тендерних пропозицій.;

2. Протокол випробувань або експертний висновок, виданий відповідною акредитованою лабораторією, щодо оцінки відповідності товару вимогам нормативних документів за основними показниками: органолептичні та фізико-хімічні, не більше 3-х місячної давнини до дати кінцевого строку подання тендерних пропозицій;

3. Учасник повинен у складі своєї пропозиції надати наступні документи:

- акт перевірки *Держпродспоживслужби* складських приміщень, з інформацією про можливість збереження на складі Учасника продуктів харчування, які закуповуються, *не більше річної давнини відносно кінцевого строку подання тендерних пропозицій* (згідно наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 08 серпня 2019 року № 447);

- акт, складений за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах HACCP на ім'я Учасника, *не більше річної давнини відносно кінцевого строку подання тендерних пропозицій* (згідно наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 08 серпня 2019 року № 446).

4. Документ що засвідчує належну якість харчових продуктів та їх відповідність вимогам чинного законодавства України:

- копія сертифікату системи управління безпечністю харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2019 або ДСТУ ISO 22000:2018 (ISO 22000:2005 або ISO 22000:2007) виданий установою акредитованою в Україні Національним агентством з Акредитації України (НААУ) дійсні на дату розкриття тендерної пропозиції - виданий на ім'я Учасника та звіт за результатами останнього аудиту.

- копія сертифікату системи управління якістю ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2009 або ISO 9001:2008) виданий установою акредитованою в Україні Національним агентством з Акредитації України (НААУ) дійсні на дату розкриття тендерної пропозиції - виданий на ім'я Учасника та звіт за результатами останнього аудиту.

5. Копія договору на санітарну обробку автотранспортних засобів дійсний на термін виконання договору постачання та акт про надані послуги на спеціалізовані транспортні засоби, якими планується здійснюватися постачання предмету закупівель із внесенням всіх записів, які дозволяють транспортування товару; *не більше місячної давнини відносно кінцевого строку подання тендерних пропозицій*;

6. Лист в довільній формі складений Учасником, з інформацією про те, що кузови машин всередині мають відповідати санітарним вимогам, та вимогам тендерної документації. Водії та особи, які супроводжують товар мають бути в халатах та рукавицях. Замовник залишає за собою право здійснювати контроль за дотриманням санітарних норм постачання продуктів харчування;

7. Експлуатаційний дозвіл, що дозволяє оператору ринку займатися виробництвом, реалізацією та зберіганням предмету закупівлі (ст.20. Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»).

8. Довідка у довільній формі про те, що надання послуг буде провадитися із врахуванням екологічних вимог, що викладені в законі України від 25 червня 1991р №1264-ХІІ “Про охорону навколишнього природного середовища”, а також розроблених відповідно до нього Земельного, Водного, Лісового кодексів, Законів “Про охорону атмосферного повітря”, “Про відходи”, “Про поводження з радіоактивними відходами” та передбачати усі заходи спрямовані із захисту довкілля.

9. Лист в довільній формі про те, що ціна (на аукціоні) на товар не буде занижена за рахунок погіршення його якості. Підвищення ціни можливе не раніше ніж 90 днів з дати початку строку поставки товару.

Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: Розрахунок очікуваної вартості предмету закупівлі визначений у відповідності до вимог наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 №275 «Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі» шляхом аналізу інформації про ціни товарів, які містяться в мережі Інтернет у відкритому доступі, в тому числі на сайтах виробників та/або постачальників відповідної продукції, спеціалізованих торговельних майданчиках, в електронних каталогах, рекламі, прайс-листах, в електронній системі закупівель "Prozorro" та на аналогічних торговельних електронних майданчиках. У якості аналітичних матеріалів, за рекомендацією вищезазначеного Міністерства, з урахуванням вимог, викладених у проекті договору Управління освіти і науки Білоцерківської міської ради використано дані:

ціни на продукти харчування Міністерства фінансів України станом на грудень 2021 року, <https://index.minfin.com.ua/ua/markets/wares/prods/>;

інформацію про середні споживчі ціни на окремі продовольчі товари по Київській області у грудні 2021 року.

Обґрунтування розміру бюджетного призначення: Розмір бюджетного призначення згідно кошторису на 2022 рік та враховуючи кількість одиниць предмета закупівлі очікувана вартість складає 4 671 480,00 грн.