**Обґрунтування доцільності закупівлі, її обсягів, якісних характеристик, допустимого рівня ціни закупівлі**

Необхідність у закупівлі за ДК 021-2015 -03220000-9 Овочі фрукти та горіхи (Овочі для закладів освіти Святошинського району) зумовлена необхідністю забезпечення безперебійного харчування дітей у дошкільних закладах освіти Святошинського району міста Києва. Придбання свіжих фруктів та овочів, у тому числі сезоних, дозволить забезпечити повноцінний розвиток дитячого організму завдяки виконанню норм харчування.

Бюджет закупівлі становить: 3208856,83 грн. Орієнтовна вартість сформована відповідно до середньостатистичних цін з урахуванням технічних характеристик, а саме:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № | **Назва товару** | **Гранично допустимий рівень ціни****за од. товару****з ПДВ, грн** | **Кількість** | **Технічні вимоги** |
| 1. | Помідори свіжі | 29,84 | 12900 | Плоди томатів мають бути свіжими, цілими, чистими, здоровими, неперезрілими, щільними, без нетипової зовнішньої вологи, з плодоніжкою або без неї, без механічних пошкоджень і сонячних опіків. Допускаються на плодах томатів легкі натиски від тари. ДСТУ 3246-95 «Томати свіжі. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару. |
| 2. | Огірки свіжі | 30,24 | 5900 | Огірки свіжі мають бути цілими, свіжими, здоровими, чистими, нормальної структури та форми, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою або без неї. Допускаються плоди з незначним пожовтінням вершини. Не допускаються гнилі та запарені продукти. ДСТУ 3247-95 «Огірки свіжі. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару. |
| 3. | Перець свіжий | 21,12 | 2900 | Перець солодкий свіжий. Плоди перцю солодкого мають бути свіжими, зрілими, цілими, чистими, не забрудненими, без механічних пошкоджень, не мороженими, з плодоніжкою, правильної типової форми, одинакові за розміром. ДСТУ 2659-94 «Перець солодкий свіжий Технічні умови». або ТУ виробника певного виду товару або ТУ виробника певного виду товару. |
| 4. | Баклажани свіжі | 17,47 | 4400 | Плоди мають бути не пошкодженими, з плодоніжкою (вона може бути злегка пошкодженою), високоякісними (не допускається продукція з ознаками гниття і псування), чистими, свіжими на вигляд, без комах-шкідників та слідів від їх пошкоджень. Крім того плоди мають бути твердими, без порожнин, без тріщин, стиглі. ДСТУ 2660-94 Баклажани свіжі. Технічні умови. |
| 5. | Кабачки свіжі | 14,50 | 4000 | Мінімальні критерії якості кабачків вимагають, щоб плоди були не пошкодженими, з плодоніжкою (вона може бути злегка пошкодженою), високоякісними (не допускається продукція з ознаками гниття і псування) чистими, свіжими на вигляд, без комах-шкідників та слідів від їх пошкоджень, з нормальною вологістю поверхні, без стороннього запаху і присмаку. Крім того плоди мають бути твердими, без порожнин, без тріщин, відповідного ступеня стиглості, але без перестиглого насіння. ДСТУ 6016:2008 «Кабачки свіжі. Технічні умови або ТУ виробника певного виду товару. |
| 6. | Капуста цвітна | 40,00 | 3500 | Головка капусти складається з укорочених та потовщених суцвіть(бутонів), що щільно прилягають один до одного. Свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. ДСТУ 3280-95 Капуста цвітна свіжа. Технічні умови або ТУ виробника певного виду товару. |
| 7. | Гарбуз столовий свіжий | 15,00 | 2100 | Гарбуз має бути свіжим, чистим, зрілим, не пошкодженим, без гнилі, типової форми. ДСТУ 3190-95 Гарбузи продовольчі свіжі. Технічні умови або ТУ виробника певного виду товару. |
| 8. | Часник | 65,45 | 1450 | Голівки часнику кожного товарного сорту повинні бути визрілими, здоровими, розвинутими, цілими, чистими, без стороннього запаху і смаку, сухими, не тріснуті, без механічних пошкоджень, не ушкоджені сільгоспшкідниками та хворобами, не підморожені. ДСТУ 3233-95 Часник свіжий. Технічні умови або ТУ виробника певного виду товару. |
| 9. | Петрушка зелена свіжа | 95,00 | 658 | Листя петрушки повинні бути свіжі, цілі, яскраво зеленого кольору, здорові, без гнилі, не забруднені не прим’яті, без землі не пожовклі, не пошкоджені морозом та комахами-шкідниками, без домішок бур'янів. Забарвлення властиве для відповідного ботанічного сорту. Без стороннього запаху та присмаку (з характерним присмаком). |
| 10. | Кріп зелений свіжий | 95,00 | 653 | Зелень кропу свіжа зелена, рослини повинні бути здорові, незабруднені, без ознак захворювань та ушкоджень. Тара повинна бути чистою, сухою, без сторонніх запахів та призначена для транспортування. |
| 11. | Цибуля зелена свіжа | 95,00 | 350 | Цибуля зелена свіжа (цибуля-перо) повинна мати свіже листя зеленого кольору довжиною 20 – 25 см, не зів’ялим, не підмороженим, не гнилим, не пожовтілим, чистим. Допускається до 5% цибулі зеленої з незначними відхиленнями розміру і пошкодженнями, та до 1% прилиплої до коріння землі. Смак, запах: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього присмаку і запаху. |
| 12. | Капуста рання | 9,62 | 18000 | Капуста має бути високоякісною, головки – щільними. Зовні головки мають щільно покриватися листками. Допускається незначне підмерзання зовнішніх зелених листків. Окрім цього, допускаються невеликі тріщини на зовнішніх листках, незначні механічні пошкодження і злегка підрізані зовнішні листки, без ознак гнилі. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. ДСТУ 7037:2009 «Капуста білокачанна свіжа. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару. |
| 13. | Капуста пізня | 6,26 | 61300 | Капуста має бути високоякісною, головки – щільними. Зовні головки мають щільно покриватися листками. Допускається незначне підмерзання зовнішніх зелених листків. Окрім цього, допускаються невеликі тріщини на зовнішніх листках, незначні механічні пошкодження і злегка підрізані зовнішні листки, без ознак гнилі. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. ДСТУ 7037:2009 «Капуста білокачанна свіжа. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару. |
| 14. | Цибуля рання | 15,78 | 11500 | Цибуля ріпчаста має бути не пошкодженою, високоякісною (гнила і зіпсована не допускається), чистою, не підмороженою, достатньо сухою, без порожнього та твердого денця, без комах-шкідників та слідів від їхніх пошкоджень, без надлишкової поверхневої вологості та без стороннього запаху і/або присмаку. ДСТУ 3234-95 «Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару |
| 15. | Цибуля пізня | 5,17 | 52650 | Цибуля ріпчаста має бути не пошкодженою, високоякісною (гнила і зіпсована не допускається), чистою, не підмороженою, достатньо сухою, без порожнього та твердого денця, без комах-шкідників та слідів від їхніх пошкоджень, без надлишкової поверхневої вологості та без стороннього запаху і/або присмаку. ДСТУ 3234-95 «Цибуля ріпчаста свіжа. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару |
| 16. | Морква рання | 16,34 | 9500 | Морква має бути без дефектів. Очищена від землі сухим способом. Зовні коренеплоди мають бути гладенькими, свіжими на вигляд, правильної форми, не побитими, без тріщин та не підмороженими. Зеленуваті та фіолетові головки коренеплодів не допускаються. ДСТУ 7035:2009 «Морква свіжа. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару. |
| 17. | Морква пізня | 6,67 | 50649 | Морква має бути без дефектів. Очищена від землі сухим способом. Зовні коренеплоди мають бути гладенькими, свіжими на вигляд, правильної форми, не побитими, без тріщин та не підмороженими. Зеленуваті та фіолетові головки коренеплодів не допускаються. ДСТУ 7035:2009 «Морква свіжа. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару. |
| 18. | Буряк ранній  | 8,66 | 9300 | Буряк столовий має бути очищеним від землі сухим способом. Зовнішній вигляд – клубні цілі, чисті, без пошкоджень, сухі, непророслі, не зів’ялі. ДСТУ 7033:2009 «Буряк столовий свіжий. Технічні умови або ТУ виробника певного виду товару. |
| 19. | Буряк пізній | 5,96 | 55600 | Буряк столовий має бути очищеним від землі сухим способом. Зовнішній вигляд – клубні цілі, чисті, без пошкоджень, сухі, непророслі, не зів’ялі. ДСТУ 7033:2009 «Буряк столовий свіжий. Технічні умови або ТУ виробника певного виду товару. |
| 20. | Капуста пекінська | 25,50 | 4300 | Капуста має бути високоякісною, головки – щільними. Зовні головки мають щільно покриватися листками. Допускаються невеликі тріщини на зовнішніх листках, незначні механічні пошкодження і злегка підрізані зовнішні листки, без ознак гнилі. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. ДСТУ або ТУ виробника певного виду товару |

- Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова.

- Маркування: обов’язкова наявність ярликів із зазначенням найменування продукту, виробника, дати виготовлення, терміну придатності, умов зберігання, поживної та енергетичної цінності, посилання на нормативно-технічну документацію у відповідності до супровідних документів на поставку.

- Тара та упаковка продуктів харчування повинна бути міцною, чистою, сухою, без стороннього запаху й порушення цілісності.

- Товар повинен бути безпечним до споживання та мати достатній термін придатності.

1. Товар має постачатися і розвантажуватись транспортом та силами Учасника за заявками Замовника на адресу закладів освіти Святошинського району м. Києва з наданням копії документів для підтвердження якості товару.

2. 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. Для підтвердження відповідності пропозиції конкурсних торгів учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником, учасник повинен надати наступні документи у складі своєї пропозиції:

а) копії висновків санітарно-епідеміологічної експертизи на предмет закупівлі та копії посвідчень якості та/або декларація про відповідність, та/або сертифікат якості;

б) копію рішення компетентного органу про державну реєстрацію потужностей (споруди або комплексу споруд, приміщення, будівлі, обладнання та інших засобів, включаючи транспортні засоби, а також території, що використовуються у виробництві та/або обігу об’єктів санітарних заходів) – власних або орендованих учасником, що будуть використовуватись при виробництві, переробці або реалізації харчових продуктів, **або** копію експлуатаційного дозволу для потужностей (об’єктів) з виробництва, переробки або реалізації харчових продуктів;

в) копію договору на дезінфекцію автотранспорту;

г) копію протоколу випробувань, виданого відповідною акредитованою лабораторією, щодо оцінки відповідності товару вимогам нормативних документів за основними показниками: органолептичні та фізико-хімічні, не більше тридцятиденної давнини відносно кінцевого строку подання тендерних пропозицій;

д) копії нормативно-технічної документації стосовно можливості фасування та виконання замовлень ЗДО відповідно до якісних та кількісних характеристик предмета закупівлі (оскільки ЗДО беруть різну кількість продукції, необхідно щоб на підприємстві була розроблена технічна документація щодо можливості фасування необхідної кількості продукції із забезпеченням санітарно-гігієнічних норм). Копії документів, які підтверджують своєчасне проходження повірки засобів вимірювальної техніки, що знаходяться в експлуатації Учасника.

4. Документи, що підтверджують впровадження, застосування та постійну дію на підприємстві Виробника та Учасника процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках стосовно предмета закупівлі (сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів, який відповідає вимогам ДСТУ ISO 22000:2007 (ISO 22000:2005, ITD) або ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, ITD) та всі звіти за результатами аудиту та остаточного оцінювання системи управління безпечністю харчових продуктів), чинних на дату розкриття; надати атестат акредитації зі сферою акредитації органу оцінювання, який видав вказаний сертифікат.

5. Акти, складені за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин на підприємстві Виробника та Учасника (згідно НАКАЗУ МІНІСТЕРСТВА АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ № 447 ВІД 08.08.19. Акт без виявлених порушень).

6. Акти, складені за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах HACCP на підприємстві Виробника та Учасника. (згідно НАКАЗУ МІНІСТЕРСТВА АГРАРНОЇ ПОЛІТИКИ№ 446 від 08.08.19. Акт без виявлених порушень).

7. Для підтвердження можливості поставки Товару в повному обсязі та в необхідний термін Учасник надає наступні документи:

7.1. Якщо Учасник є виробником Товару – Гарантійний лист складений у довільній формі щодо забезпечення якості товару та своєчасної його поставки до комори кожного окремого закладу освіти згідно дислокації;

7.2. Якщо Учасник не є виробником Товару – лист, виданий на ім'я Замовника торгів (вказати повну назву Замовника та номер закупівлі) за підписом керівника Виробника про співпрацю з Учасником на постачання товару, який зазначений в тендерній документації. Лист повинен містити гарантійні зобов’язання Виробника відвантаження продукції в обсязі та в терміни, за рівнем якості, визначені цією документацією; договір, укладений з виробником (дійсний на 2020 рік) із підтвердженням можливості поставки товару, за умовами даної пропозиції.

7.3. Надати гарантійний лист щодо відповідності температурних режимів зберігання та транспортування предмету закупівлі нормативно-технічній документації (ДСТУ, ТУ, ГОСТ) на предмет закупівлі.

8. Фото товару, зразок маркування товару.

9. Відбір виробів на лабораторні дослідження проводиться за рахунок Учасника, надати копію оригіналу договору з акредитованою лабораторією на проведення аналізів.

10. Строк придатності продуктів харчування на момент поставки має становити не менше 90 % від загального терміну зберігання, надати гарантійний лист від Постачальника щодо зобов’язання виконання цієї вимоги у разі укладення договору.

11. Постачання здійснюється за заявками закладів освіти району. Товар завозиться 1-2 рази на тиждень, в робочий час поадресно, згідно дислокації (Додаток 5 до документації).

12. Постачальник бере на себе обов’язки по відшкодуванню транспортних збитків по поверненню неякісного товару або через ненадання відповідних документів.

13. Протягом одного робочого дня після оприлюднення наміру укласти Договір, Учасник-Переможець повинен надати зразок предмету закупівлі Замовнику. У разі виникнення підозри щодо якості чи невідповідності вимогам закупівлі Замовник має право провести аналіз зразка в акредитованій лабораторії. Надати гарантійний лист щодо сплати аналізів предмету закупівлі в акредитованій лабораторії на першу вимогу Замовника коштами Учасника.

14. Надати гарантійний лист про те, що учасник зобов’язується до визначення переможця торгів під час кваліфікації учасника з найбільш економічно-вигідною пропозицією надати можливість замовнику перевірити складські приміщення та автотранспорт, що буде використовуватися для обслуговування замовника з метою оцінки їх безпечності для зберігання та перевезення продуктів харчування. У разі ненадання такої можливості замовнику або виявлення незадовільного стану матеріально-технічної бази замовник має право відмовитися від підписання договору.

Постачальник гарантує якість товару, що постачається Замовнику за Договором (гарантія якості діє протягом встановленого строку, при умові дотримання Замовником умов зберігання, та зазначається на упаковці товару).

Надана продукція повинна відповідати по якості діючим стандартам. Якщо в місцях заготівель і відвантаження партія продукції, з урахуванням допусків, не відповідає вимогам стандартів, то вона не підлягає відвантаженню.

Товар повинен надходити згідно поданих заявок і відповідати вимогам державних стандартів, а також іншій нормативно-технічній документації. Кожна партія товару має супроводжуватися документами, що підтверджують їх походження (накладними, документами, які засвідчують його якість та безпеку).

В ЗДО забороняється завозити недоброякісний товар або товар з терміном придатності, що минув.

На недоброякісний товар складається акт і він повертається Постачальнику. Транспортування товару у заклади освіти здійснюється автотранспортом відповідно до Правил перевезення вантажів автомобільним транспортом в Україні. Постачання продукції повинно здійснюватися спеціальним автотранспортом. Кузови машин всередині мають бути покриті цинковим залізом, листовим алюмінієм або іншим матеріалом, дозволеним Міністерством Охорони здоров’я України для контактування з продуктами харчування.

Водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі і виконують вантажні – розвантажувальні роботи повинні мати медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халат і рукавиці).

**Постачальник самостійно проводить розвантажувальні роботи в заклади освіти .**

**Якщо будь-який із документів не може бути наданий з причин його втрати чинності або зміни форми, назви, Учасник надає інший рівнозначний документ та письмове пояснення.**

 15. Строк поставки товару – протягом 2021 року а саме:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Голова тендерного комітету | Якименко А.Ю. |  |
|  |  | підпис |
| Заступник голови тендерного комітету | Лобода Н.В. |  |
|  |  | підпис |
| Секретар тендерного комітету | Ілинич М.П. |  |
|  |  | підпис |
| Члени тендерного комітету | Талавера О.В. |  |
|  |  | підпис |
| Члени тендерного комітету | Рукавіцина Я.Ю. |  |