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

Необхідність у закупівлі за ДК 021:2015 15330000-0 Оброблені фрукти та овочі (Консервований горох, консервована квашена капуста, консервовані помідори (помідори солоні), консервовані огірки (огірки солоні), томатне пюре (томатна паста), ікра кабачкова, квасоля консервована, курага, повидло/джем, сухофрукти, родзинки без кісточок, мармелад) зумовлена необхідністю забезпечення безперебійного харчування дітей у дошкільних закладах освіти Святошинського району міста Києва. Придбання оброблених фруктів та овочів дозволить забезпечити повноцінний розвиток дитячого організму завдяки виконанню норм харчування.

Бюджет закупівлі становить: 5114094,60 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, кг.** | **Технічні вимоги** |
| 1. | Консервований горох | 65,94 | 3020 | Зелений горошок мозкових сортів, фасований в скляну тару 480-530 грам з маркуванням на упаковці. Має відповідати ДСТУ 7165:2010. Термін придатності – не менше ніж 2 роки. |
| 2. | Консервована квашена капуста | 35,00 | 21500 | Капуста квашена шинкована першого сорту повинна виготовлятися за технологічними інструкціями та рецептурами з дотриманням санітарних правил, затверджених у встановленому порядку. |
| 3. | Консервовані помідори (Помідори солоні) | 50,00 | 8100 | Помідори солоні першого сорту повинні виготовлятися за технологічними інструкціями та рецептурами з дотриманням санітарних правил, затверджених у встановленому порядку. |
| 4. | Консервовані огірки (Огірки солоні) | 50,00 | 17800 | Огірки солоні першого сорту повинні виготовлятися за технологічними інструкціями та рецептурами з дотриманням санітарних правил, затверджених у встановленому порядку. |
| 5. | Томатне пюре (Томатна паста) | 55,62 | 3940 | Томатна паста фасована в скляну тару не менше 0,4 кг з маркуванням на упаковці. Вищого або першого сорту. Масова частка розчинних сухих речовин повинна бути не менше 25%, червоного кольору. Має відповідати ДСТУ 5081:2008. Термін придатності – не менше ніж 3 роки. |
| 6. | Ікра кабачкова | 65,94 | 4100 | Згідно ДСТУ 3797-98, перший гатунок. Однорідна, рівномірно подріблена маса з видимим додаванням зелені та прянощів, без грубого насіння перезрілих овочів. Колір: Від жовтого до світло-коричневого кольору. Смак і запах: Характерні кабачковій ікрі, без сторонніх присмаків та запахів. За мікробіологічними показниками повинні відповідати вимогам промислової стерильності відповідно до вимог інструкції. Тара: Скляна банка: 0,5л по 0,53г. Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки (не менше, ніж): не менше 90 %. Наявність харчових добавок: Продукт виготовлено з натуральних продуктів без додавання консервантів, штучних барвників та згущувачів. Без ГМО. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", вказаному ДСТУ. |
| 7. | Квасоля консервована | 65,94 | 2700 | Виготовлений із мозкових сортів консервної стадії зрілості, фасована в скляну тару 480-530 грам з маркуванням на упаковці, вітчизняного виробника. Термін придатності – не менше ніж 2 роки. |
| 8. | Курага | 134,92 | 2400 | Сушений абрикос без кісточки, але не розбитий на половинки.Сухі, чисті без сторонніх домішок і запахівЯкість товару повинна відповідати діючим на території України ДСТУ.  |
| 9. | Повидло/джем | 55,00 | 7340 | Сорт не нижче першого. Повидло та джеми фруктові повинні виготовлятися за технологічними інструкціями та рецептурами з дотриманням санітарних правил, затверджених у встановленому порядку. |
| 10. | Сухофрукти | 134,92 | 6975 | Суміш сухофруктів відповідного кольору, без сторонніх домішок, добре висушені, відповідного запаху, призначені для приготування компотів. Сорт не нижче першого. Якість товару повинна відповідати діючим на території України ДСТУ. Товар повинен бути запакований у спеціальні фасувальні мішки. |
| 11. | Родзинки без кісточок | 134,92 | 3050 | Родзинки мають бути відповідного кольору, без сторонніх домішок, добре висушені, відповідного запаху. Родзинки повинні мати вигляд маси ягід з винограду одного виду, сипучі, без грудкування, без плодоніжок та кісточок, без плісняви, сторонніх присмаків та запахів. Смак солодкий, або солодко-кислий. Якість товару повинна відповідати діючим на території України ДСТУ |
| 12. | Мармелад | 74,90 | 1600 | Мармелад в асортименті (зовнішній вигляд: Желеподібний продукт, який одержують виварюванням фруктово-ягідної сировини або розчину желюючих речовин з цукром та іншими добавками для поліпшення смаку, аромату, кольору і консистенції.Мармелад повинен бути: фруктово-ягідним, желейним та желейно – фруктовим, мати різноманітні фруктові смаки та форму. Повинен бути свіжим. Не містить барвників та ароматизаторів. |

- 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 р.

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 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. |  |