

ОБГРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

Підстава для публікації обґрунтування: постанова Кабінету Міністрів України від 16.12.2020 №1266 «Про внесення змін до постанов Кабінету Міністрів України від 01.08.2013 №631 і від 11.10.2016 №710», постанова Кабінету Міністрів України від 11.10.2016 р. № 710 «Про ефективне використання бюджетних коштів» зі змінами від 05.01.2021 р.

Мета проведення закупівлі: Необхідність у закупівлі «ДК 021-2015 -03220000-9 Овочі фрукти та горіхи (Овочі для закладів освіти Святошинського району)» зумовлена необхідністю забезпечення безперебійного харчування дітей у закладах дошкільної та загальної середньої освіти Святошинського району міста Києва. Придбання молока дозволить забезпечити повноцінний розвиток дитячого організму завдяки виконанню норм харчування.

Замовник: Управління освіти Святошинської районної в місті Києві державної адміністрації

Код ЄДРПОУ: 37498536

Вид процедури: відкриті торги.

Ідентифікатор закупівлі:

Предмет закупівлі: «ДК 021-2015 -03220000-9 Овочі фрукти та горіхи (Овочі для закладів освіти Святошинського району)»

Бюджет закупівлі становить: 5247600,00 грн. Орієнтовна вартість закупівлі сформована відповідно до проведеного моніторингу цін на аналогічні товари на ринку, що будуть надаватися, а саме:

Технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі
код згідно «ДК 021-2015 -03220000-9 Овочі фрукти та горіхи (Овочі для закладів освіти Святошинського району)»

№	Назва товару	Од. виміру	Кількість	Технічні вимоги
1.	Помідори свіжі	кг	9 300	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	кг	9 300	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 верхини. Не допускаються гнилі та запарені продукти. ДСТУ 3247-95 «Огірки свіжі. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару.
3.	Перець свіжий	кг	3 800	Перець солодкий свіжий. Плоди перцю солодкого мають бути свіжими, зрілими, цілими, чистими, не забрудненими, без механічних пошкоджень, не мороженими, з плодоніжкою, правильної типової форми, однакові 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	кг	4 000	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	кг	5 000	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	кг	6 300	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	кг	4 100	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	кг	1 500	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	кг	1 100	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	кг	1 100	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	кг	1 100	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	кг	17 600	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	кг	42 000	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	кг	12 600	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	кг	42 000	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	кг	12 600	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	кг	42 000	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	кг	13 600	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	кг	43 000	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	кг	6 300	Качани пекінської капусти повинні бути пухкі з гофрованими листами, головки нормально сформовані, світло зеленого кольору, свіжі, цілі, здорові, чисті, без плям, механічних пошкоджень, зайвої вологості, ознак загнивання. Смак і запах властиві ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Без ГМО.

- 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, завантаження, розвантаження 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 посвідчень якості та/або декларація про відповідність, та/або сертифікат якості (відповідності) та/або протокол досліджень або інший документ, що підтверджує якість товару;

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,

в) Копії документів, чинних протягом 2022 року, які засвідчують своєчасне проходження повірки засобів вимірювальної техніки (договір скан-копію оригіналу на повірку засобів вимірювальної техніки з уповноваженою організацією, акти виконаних робіт відповідно до цього договору, погоджений графік проведення періодичної повірки на 2022 рік та свідоцтва про повірку) згідно ЗУ № 1314-VII від 03.07.2019 «Про метрологію та метрологічну діяльність».

4. Сертифікат Учасника на систему управління безпечністю харчовими продуктами відповідно до ДСТУ ISO 22000: 2019 (ISO 22000: 2018, IDT) та звіт за результатами останнього аудиту, а також атестат акредитації зі сферою акредитації органу оцінювання, який видав вказаний сертифікат.

5. Сертифікат Учасника на систему управління якістю відповідно до ДСТУ EN ISO 9001:2018 (EN ISO 9001:2015, ISO 9001:2015, IDT) та звіт за результатами останнього аудиту, а також атестат акредитації зі сферою акредитації органу оцінювання, який видав вказаний сертифікат;

6. Скан-копію оригіналу акту Держпродспоживслужби, складеного за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах HACCP на підприємстві Учасника (згідно наказу міністерства аграрної політики № 446 від 08.08.2019 р. Акт без виявлених порушень), датований не пізніше річної давнини відносно кінцевої дати подання пропозиції.

7. Скан-копію оригіналу акту Держпродспоживслужби, складеного 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 Учасника (згідно наказу міністерства аграрної політики № 447 від 08.08.2019 р. Акт без виявлених порушень), датований не пізніше річної давнини відносно кінцевої дати подання пропозиції.

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

8.1. 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;

8.2. Якщо Учасник не є виробником:

Копію документу, який підтверджує відносини з виробником або постачальником на продукцію, яка є предметом закупівлі (дилерська угода та/або дистриб'юторський договір та/або договір поставки, тощо) дійсного впродовж 2022 року (у разі якщо учасник не є виробником товару);

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

9. Відбір виробів на лабораторні дослідження проводиться за рахунок Учасника, надати копію оригіналу договору з акредитованою лабораторією на проведення аналізів, дійсний протягом 2022 року та надати копію акредитаційного документу такої лабораторії.

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 заклади освіти 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.

14. Строк поставки товару – протягом 2022 року.