

**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))

Найменування, місцезперебування та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб – підприємців та громадських формувань, його категорія:

ХМЕЛЬНИЦЬКИЙ ЗАКЛАД ДОШКІЛЬНОЇ ОСВІТИ №56 "БОРОВИЧОК" ХМЕЛЬНИЦЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ ХМЕЛЬНИЦЬКОЇ ОБЛАСТІ, 29027, Хмельницька обл., місто Хмельницький, вул.. П. Мирного 21/1 юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади; код за ЄДРПОУ – 22771732

**Назва предмета закупівлі:** Банани, яблука, часник, помідори ґрунтові, огірки ґрунтові, капуста білокачанна, цибуля ріпчаста, морква, буряк, лимони, гарбуз, мандарини, абрикоси, кабачки, баклажани, перець болгарський, горіх грецький колотий, корінь імбиру, капуста пекінська код ДК 021:2015 – 03220000-9 – Овочі, фрукти та горіхи

Ідентифікатор закупівлі: UA-2023-12-20-018951-a

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі: технічні та якісні характеристики предмета закупівлі визначені відповідно до потреб замовника, а саме:

№ з/п	Найменування товару	Технічні та якісні характеристики	Кількість, кг
1	<b>Банани</b> (код ДК 021:2015 03222111-4 – Банани)	Банани повинні бути свіжі, без ознак гнилі, десертні стиглі, клас екстра або 1-й, повинні бути жовтого кольору з незначними залишками зелені на кінцях, без механічних пошкоджень, без сторонніх присмаків та запахів, без зайвої кількості вологи. М'якоть щільна, шкірка легко від неї відділяється. Довжина середня.	1300
2	<b>Яблука</b> (код ДК 021:2015 03222321-9 – Яблука)	Яблука (свіжі ) повинні бути – вітчизняного виробника. Колір відповідно до сорту, без сторонніх запахів, присмаків, достиглі, солодкі, без пошкоджень шкідниками і захворювань  Повинні відповідати ДСТУ 8133:2015 «Яблука свіжі середніх та пізніх термінів достигання».	900
3	<b>Часник</b> ( ДК 021:2015 03221110-0 - Коренеплідні овочі	За типом використання - часник свіжий харчовий. Зовнішній вигляд - коренеплоди свіжі, цілі, здорові, чисті, не зів'ялі, не тріснуті, не пошкоджені шкідниками, без зайвої зовнішньої вологості, типових для даного сорту форми. Запах і смак - властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Із діючими ГОСТ, ДСТУ, ТУ.	50
4	<b>Помідори ґрунтові</b> (код ДК 021:2015 03221240-0 – Помідори)	Помідори врожаю 2023 року. Мають бути свіжими, не кормових сортів. Помідори мають бути вирощені в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного	400

		пошкодження та пошкодження шкідниками. Плоди мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими. Смак та запах – без сторонніх домішок. Без ГМО. Повинні відповідати ДСТУ 7612:2014 «Томати свіжі для промислового перероблення. Технічні умови»	
5	<b>Огірок ґрунтовий</b> (ДК 021:2015: 03221270-9 - Огірки)	Плоди свіжі, цілі, неушкоджені, здорові, незабруднені, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою або без плодоніжки, з типовою для ботанічного сорту формою і забарвленням. Внутрішня будова: м'якоть щільна, з недорозвиненими водянистим насінням. Запах і смак властиві даному ботанічному сорту без стороннього запаху і смаку. Тара фасування – картонні або дерев'яні ящики. ДСТУ 3247-95 «Огірки свіжі. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару.	400
6	<b>Капуста білокачанна</b> (код ДК 021:2015 03221410-3 - Капуста качанна)	Першого ґатунку, з щільною головкою, повинні бути свіжі, без ознак гнилі, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів.  Повинна відповідати ДСТУ 7037:2009 «Капуста білоголова свіжа. Технічні умови»	2000
7	<b>Цибуля ріпчаста</b> (код ДК 021:2015 03221113-1 – Цибуля)	Цибуля має бути свіжою, не кормових сортів. Цибуля має бути вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Цибулини мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими. Смак та запах – без сторонніх домішок. Без ГМО.	1150
8	<b>Морква</b> (код ДК 021:2015 03221112-4 – Морква)	Морква врожаю 2022-2023 року. Має бути свіжою, не кормових сортів. Морква має бути вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Коренеплоди мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими. Смак та запах – без сторонніх домішок. Без ГМО. Повинна відповідати ДСТУ 7035:2009 «Морква свіжа. Технічні умови».  Товар повинен бути упакований у сітки. На кожній упаковці товару має бути етикетка з інформацією на українській мові (назва продукту, дата виготовлення, умови та термін зберігання).	1800
9	<b>Буряк столовий</b>	Буряк має бути свіжим, не кормових сортів. Буряк має бути вирощений в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками.	900

	(код ДК 021:2015 03221111-7 – Буряк)	Коренеплоди мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими. Смак та запах – без сторонніх домішок. Без ГМО. Повинен відповідати ДСТУ 7033:2009 «Буряк столовий свіжий. Технічні умови»	
10	<b>Лимони</b> (код ДК 021:2015 03222210-8 – Лимони)	Лимони повинні бути свіжі, чисті, без ознак захворювання, без механічних пошкоджень та ушкоджень шкідниками, без сторонніх присмаків, запахів, без ознак гнилі, I і II категорії. Якість відповідає вимогам ГОСТ 4429-82 «Лимони. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару.	100
11	<b>Гарбуз</b> ( 021:2015: 03221000-6 - Овочі)	Гарбуз має бути свіжим, чистим, зрілим, не пошкодженим, без гнилі, типової форми. ДСТУ 3190-95 Гарбузи продовольчі свіжі. Технічні умови.	50
12	<b>Мандарини</b> (код ДК 021:2015 03222240-7 – Мандарини)	Розміри для сортів з округлою формою плода (по найбільшому поперечному діаметру) не менше 50 мм.  Колір: чітко виражений (помаранчевий, жовтий), властивий кольору плодів. Смак: чистий без стороннього присмаку. Не допускаються плоди зелені, підморожені та з ознаками захворювань, цвілі, гнилі. Якість відповідає ГОСТ 4428-82 «Мандарини. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару.	580
13	<b>Абрикоси</b> (ДК 021:2015: 03222331-2 - Абрикоси)	Абрикоси зовнішній вигляд: плоди цілі, чисті, здорові, типової для даного сорту форми і забарвлення, не зів'ялі, з плодоніжкою або без неї, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Зрілість: плоди зрілі, однорідні по стиглості. Смак і запах: властиві даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку. Розмір плодів : середній. Повинен відповідати ДСТУ та/або ТУ.  Тара та упаковка повинна відповідати вимогам встановленим до даного виду товару і захищати його від пошкоджень або псування під час перевезення (доставки). Товар повинен передаватись у заклад в неушкодженій упаковці, має забезпечуватись цілісність товару та збереженню його якості під час транспортування.	100
14	<b>Кабачок</b> (ДК 021:2015: 03221250-3 Кабачки)	Врожай 2023 р. Плоди свіжі, цілі, чисті, здорові, не зів'ялі, з неогрубілою шкіркою, без зайвої зовнішньої вологості, механічних пошкоджень, пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками і хворобами, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення. Запах і смак властиві	150

		даному ботанічному сорту без стороннього запаху і присмаку. Внутрішня будова: м'якоть соковита, щільна, без пустот і тріщин. Не допускається наявність плодів зів'ялих (зморщених), запліснявілих, загнилих, запарених, з грубою поживклою шкіркою, з пошкодженням м'якоті. Тара фасування – картонні або дерев'яні ящики. ДСТУ 6016:2008 «Кабачки свіжі. Технічні умови» або ТУ виробника певного виду товару.	
15	<b>Баклажани</b> ( 021:2015: 03221000-6 - Овочі)	Баклажани свіжі. Плоди свіжі, цілі, чисті, здорові, нев'ялі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, технічного ступеня стиглості, без механічних пошкоджень, з плодоніжкою. М'якуш плода пружний, без пустот, насінневе гніздо з недорозвиненим білим насінням; забарвлення м'якуша — зеленувате, на краях, біле. Розмір плодів, не менше:  а) для сортів подовженої форми (довжина без плодоніжки) 10 см;  б) для сортів іншої форми (найбільший поперечний діаметр) 5 см. Без ГМО.	150
16	<b>Перець болгарський</b> (ДК 021:2015 03221230-7- Перець овочевий)	Плоди перцю солодкого мають бути свіжими, зрілими, цілими, чистими, не забрудненими, без механічних пошкоджень, не мороженими, з плодоніжкою, правильної типової форми, однакового розміру. ДСТУ 2659-94 «Перець солодкий свіжий.»	200
17	<b>Горіх волоський</b> (код ДК 021:2015 03222000-3 - Фрукти і горіхи)	Очищені ядра горіхів, свіжі, нормально розвинені, вітчизняного виробництва, цілі, чисті, без ознак пошкодження шкідниками. Здорові. Без зайвої зовнішньої вологості, без стороннього запаху та присмаку.	20
18	<b>Корінь імбиру</b> (код: ДК 021:2015: 032220000-9: Овочі, фрукти та горіхи)	Без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір смак та запах властивий даному виду продукту. Товар повинен відповідати вимогам ГОСТ, ДСТУ, діючим на території України. Врожаю 2022-2023 року.	22
19	<b>Капуста пекінська</b> <b>03221400-0</b> <b>Капустяні овочі</b>	Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі, типової для ботанічного сорту форми і забарвлення, без пошкоджень сільськогосподарськими шкідниками. Головки повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків. Смак і запах властиві	300

		даному ботанічному сорту, без стороннього запаху і присмаку.	
--	--	--	--

**Вимоги до предмета закупівлі:**

1. Строки постачання: до 31.12.2024 року.

**2. Технічні вимоги:****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).

2. Товар має постачатись в непошкодженій упаковці та мати сертифікати якості або інші документи, що підтверджують якість товару, на кожен партію, оформлені відповідно до вимог законодавства України. Тара та упаковка товару повинна бути міцною, чистою, сухою, без стороннього запаху й порушення цілісності.

3. 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.

4. Термін придатності Товару на момент поставки повинен бути не менше 75% від основного терміну придатності згідно технічних умов. При виявленні Замовником дефектів упаковки товару, простроченого терміну придатності товару, наявності шкідників, або будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Постачальник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника у найкоротші терміни (Учасник повинен надати відповідний гарантійний лист).

5. Місце поставки товарів та умови поставки товарів: відповідно до Додатку 2 до Договору.

6. Умови поставки товарів: спеціальним автотранспортом Учасника для перевезення вищезазначених товарів з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування. 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.

7. Строк поставки товарів: до 31 грудня 2024 року, 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).

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

9. При поставці товару копії супровідних документів надаються на кожен 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* повинен надати копії документів, завірені підписом та печаткою, про якість продукції (сертифікати/декларації відповідності/якості, що підтверджують якість товару), в яких зазначені всі показники стосовно відповідності

товару критеріям документації торгів, встановлені діючим законодавством на запропоновану продукцію.

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

- 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. 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;

11. Учасник повинен надати копію чинного договору про послуги з дезінфекції автотранспортних засобів та копію довідки про санітарну обробку автомобіля за попередні 2 місяці з дати подання пропозиції.

**12. завірену копію або оригінал протоколу (-ів) випробувань зразків та Акту (-ів) відбору змивів з поверхонь до них (змиви зі стінок та підлоги транспортних засобів та змиви з рук водіїв, П.І.П. яких зазначені в довідці про наявність працівників відповідної кваліфікації, які мають необхідні знання та досвід) на відповідність вимогам санітарно-мікробіологічному контролю об'єктів виробництва та реалізації, які підлягають ветеринарному нагляду, виданий (-ні) у 2023 році компетентним органом.** Документ повинен бути виданий органом, що уповноважений проводити відповідні дослідження.

13. У складі тендерної пропозиції Учасник надає оригінал або завірену 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 2023 року (документ повинен бути виданий на ім'я Учасника).

14. учасник у складі тендерної пропозиції подає копію акту відбору проб повітря на об'єктах, що підлягають ветеринарно-санітарному контролю та копію експертного висновку бактеріологічного дослідження зразка повітря (плісняві гриби) складського приміщення учасника, виданого у 2023 році. Експертний висновок повинен бути виданий органом, що уповноважений проводити відповідні дослідження;

**15. сканований оригінал листа, виданого на ім'я учасника, територіальним органом Державної служби з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів, що містить інформацію про видачу учаснику експлуатаційного дозволу або рішення про державну реєстрацію потужностей, а також інформацію про проведення в учасника заходів державного контролю на підприємстві з оформленням відповідних актів за 2023 рік;**

16. Учасник надає оригінал або завірену копію довідки про підтвердження проходження гігієнічного навчання з метою запобігання виникнення, поширення інфекційних та неінфекційних захворювань, у тому числі харчових. Довідка повинна бути видана уповноваженим органом на ім'я учасника та водія (або водія- експедитора) (якщо учасник є юридичною особою, то довідка надається на ім'я керівника (директора) та/або працівника (-ів), який (-які) пройшов (-ли) навчання, а також водія (водіїв), який є працівником учасника або залучений на інших законних підставах (договір перевезення, договір експедирування, інше); якщо учасник є фізичною особою-підприємцем, то довідка

надається на ім'я фізичної особи, що є підприємцем та/або на ім'я або працівника (-ів), який (-які) пройшов (-ли) навчання, а а також водія (водіїв), який є працівником учасника або залучений на інших законних підставах (договір перевезення, договір експедирування, інше).

17. Замовник має право перевірити якість товару за кошти постачальника. Перевірка буде здійснюватись замовником вибірково з будь-якої поставленої партії товару в незалежній сертифікованій лабораторії, визначеній замовником. Постачальник зобов'язується здійснити оплату за проведення лабораторією дослідження зразків товару протягом трьох робочих днів з моменту надання йому документів для такої оплати будь-яким засобом зв'язку (поштою, факсом, електронною поштою тощо) у випадку, якщо висновком незалежної організації був підтверджений факт невідповідності поставленого товару умовам договору, всі витрати, пов'язані із залученням представника незалежної організації, покладаються на постачальника. На підтвердження даної вимоги Учасник у складі тендерної пропозиції надає гарантійний лист.

5. Обґрунтування розміру бюджетного призначення: Закупівля проводиться на очікувану вартість 2024 року. 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: 400050,00 грн (чотириста тисяч п'ятдесят гривень 00 коп.) з ПДВ.
7. Процедура закупівлі: відкриті торги.