**ОБҐРУНТУВАННЯ**

технічних та якісних характеристик **закупівлі: оброблені фрукти та овочі,**розміру бюджетного призначення та очікуваної вартості предмета закупівлі

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

*Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань:****Відділ освіти Тростянецької міської ради Сумської області, вул. Вознесенська 53 в, м. Тростянець, Сумська область, 42000****,****ЄДРПОУ 35157487.***

Категорія замовника згідно ст. 2 закону України “Про публічні закупівлі” – **юридичні особи, які забезпечують потреби держави або територіальної громади.**

Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником (у разі поділу на лоти такі відомості повинні зазначатися стосовно кожного лота) та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі й частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): **ДК 021:2015 15330000-0 - Оброблені фрукти та овочі (паста томатна –15331428-3, огірки солоні -15331460-9, сухофрукти - 15332410-1, родзинки – 15332412-5, горох сухий – 15331132-1, горошок зелений заморожений – 15331170-9, квасоля суха – 15331131-4)**

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі**:** **Відкриті торги з особливостями**, за № у ЦБД **UA-2023-05-11-011886-a**

**Очікувана вартість закупівлі та бюджетне призначення: 456 000,00 грн.**

**Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі**

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі, враховуючи динаміку цін на товари, доставку, належну якість товару та бюджетне призначення.

**Враховуючи зазначене, замовник прийняв рішення стосовно застосування таких технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:**

**Технічне завдання:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Найменування** | **Технічна характеристика** |
| 1 | Паста томатна | **ДСТУ 5081:2008.**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 присмаків та запаху. Обов’язкове маркування: без ГМО, що має бути вказано на упаковці. |
| 2 | Огірок солоний | ДСТУ 8509:2015 Зовнішній вигляд – огірки цілі, відповідні даному сорту, не м’яті, не морщені, без механічних пошкоджень. Сторонні домішки не дозволяються. Консистенція – огірки міцні, м’якоть щільна, повністю просочена розсолом, хрустка. Смак та запах – властиві для квашеного продукту, солонувато-кислий смак з ароматом та присмаком прянощів, без сторонніх присмаку та запаху. Колір – зеленувато-оливковий, різних відтінків, без плям та опіків. Якість розсолу – мутнуватий, приємного аромату, солонувато-кислого смаку, більш гострого ніж у огірків. Згідно мікробіологічних показників готові квашені продукти не повинні мати видимих ознак мікробіологічного псування (плісняви, гниття). |
| 3 | Сухофрукти | **ДСТУ 8661:2016**. Сухофрукти врожаю 2022 року. Повинні бути сухі, без стороннього запаху, плісняви без наявності сторонніх шкідників, колір відповідний до даного виду фруктів. |
| 4 | Родзинки | [**ДСТУ 8661:2016 -** фрукти сушені. Родзинки врожаю 2022 року..](http://online.budstandart.com/ua/catalog/doc-page.html?id_doc=84822)Без кісточок, мають властивий їм смак і аромат, без сторонніх присмаків і запахів; без цвілі і ознак спиртового бродіння; без пошкоджень шкідниками. Продукція повинна відповідати вимогам ДСТУ. |
| 5 | Горошок зелений заморожений | **ДСТУ 8636:2016** Овочі швидкозаморожені. Зелений горошок з молодих зерен гороху. Зелений горошок повинен бути стиглим, цілим, чистим, без сторонніх домішок, без механічного пошкодження та пошкодження сільськогосподарськими шкідниками. Смак та запах характерні зеленому горошку, без сторонніх присмаків та запахів. Розморожування та повторне заморожування під час зберігання не припустимо. Продукція повинна відповідати вимогам ДСТУ . |
| 6 | Горох сухий | Горох вищого ґатунку повинен бути у здоровому стані, не зіпрілий та без теплового пошкодження під час сушіння, мати запах та смак нормальний, властивий здоровому зерну. Колір, властивий здоровому зерну відповідного типу. Кількість пестицидів та нітратів не повинно перевищувати допустимих рівнів. Якість відповідно до ГОСТ 6201-68 |
| 7 | Квасоля суха | Квасоля сушена, біла повинна бути у здоровому стані, не зіпріла та без теплового пошкодження під час сушіння, мати запах та смак нормальний, властивий здоровому зерну. Кількість пестицидів та нітратів не повинно перевищувати допустимих рівнів. Якість відповідно до ***ДСТУ*** 8672:2016 |

 Товар повинен відповідати вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про дитяче харчування», спільних наказів МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 р. № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах», постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. №305 «Про затвердженнянорм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

1. Якщо поставлений товар виявиться неякісним, або таким, що не відповідає умовам,Постачальник зобов’язаний замінити цей товар у продовж 12 годин. Всі витрати, пов’язані із заміною товару неналежної якості несе Постачальник.
2. Строк (термін) поставки (передачі) товару: до 31 грудня 2023 р., дні поставки в заклади освіти– понеділок до 08:00) у кожний заклад освіти окремо.
3. Поставка (передача) товару здійснюється дрібними партіями транспортом учасника-переможця, (спеціально обладнаним транспортом учасника-переможця з дотриманням санітарно-гігієнічних умов зберігання та перевезення товару), згідно наданих попереднього тижня заявок замовником.

 Замовник залишає за собою право у будь-який час відбирати зразки товару для проведення досліджень на відповідність наданим документам щодо якості та безпеки в спеціально акредитованих лабораторіях. Вартість проведення досліджень сплачує Учасник. В разі встановлення невідповідності поставленого товару заданим параметрам Замовник залишає за собою право на розірвання договору про закупівлю.

1. Доставка до місця поставки товару, навантаження та розвантаження, здійснюється Учасником за його власний рахунок та входить до ціни товару.
2. Товар повинен мати на своєму маркуванні позначення, що ідентифікує партію, до якої належить такий харчовий продукт.
3. Харчові продукти не повинні містити генетично модифікованих організмів.
4. Кожну партія товару повинна супроводжувати посвідченням про якість або декларація виробника, в якому вказати №; дата видачі: найменування потужності виробника та його № експлуатаційного дозволу чи № реєстрації: найменування постачальника, його адреса та № експлуатаційного дозволу чи № реєстрації, найменування вантажоодержувача; найменування продукту; одиниці виміру; кількість ; дата виробництва; дата випуску; умови зберігання в холодильнику (складі) – температура при необхідності вологість; термін зберігання; згідно якого нормативного документа продукт виготовлений (ДСТУ, ТУ та ін.); гатунок, категорія, органолептична оцінка, тощо.
5. Маркування харчових продуктів повинне відповідати вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

**Учасник надає у складі своєї тендерної пропозиції наступні документи, які підтверджують якість та безпечність запропонованого товару** :

1. Копію відповідного дозволу або копію ліцензії на право займатися відповідною діяльністю (у випадках передбачених законодавством).

2. Копії документів на предмет закупівлі, що засвідчують якість та безпеку запропонованого товару (копії сертифікатів відповідності та/або копії сертифікатів якості та/або копії висновків санітарно-епідеміологічної експертизи на предмет закупівлі та/або копія декларації виробника, та/ або копія посвідчення якості).

3. Інформація про безпечність харчових продуктів вимогам чинного законодавства в сфері безпечності харчових продуктів, повинна бути підтверджена наступними документами: з метою підтвердження запровадження обов’язкових постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), Учасник надає документи, що підтверджують те, що Учасник запровадив обов’язкові постійно діючі процедури, засновані на принципах системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР), а саме:

- сертифікат, що посвідчує, що система управління безпечністю харчових продуктів відповідає ДСТУ ISO 22000 «Системи управління безпечністю харчових продуктів» чинних на дату розкриття пропозиції;

1. 4.Інформаційна довідка, складена в довільній формі щодо походження продукції із зазначенням країни виробника.
2. 5. Позитивний Акт складений 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. Акт повинен бути складений компетентним органом, що реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.
3. 6. Акт (інше підтвердження) проведення дезінфекції транспортного засобу та результатів дослідження на якість дезінфекції та якість миття після дезінфекції (не пізніше місячної давнини).
4. 7. Надати експлуатаційний дозвіл, або підтвердження про державну реєстрацію оператора ринку.
5. Водій транспорту, а також особи, що супроводжують продукти в дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов’язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (маскою, халатом або фартуком та рукавицями).
6. Учасники можуть додатково надавати у складі пропозицій інші документи та інформацію, які на їх думку, підтверджують відповідність пропозицій технічним, якісним та іншим характеристикам (вимогам) предмета закупівлі, передбаченим у цьому Додатку.
7. ***Примітка:*** *Якщо ця технічна специфікація містить посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб'єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва, таке посилання є необхідним та обгрунтованим. Після кожного такого посилання слід вважати наявний вираз “або еквівалент”.*
8. *Посада, прізвище, ініціали, власноручний підпис уповноваженої особи Учасника, завірені печаткою (у разі її використання).*

**Ми,**  *(назва Учасника)* **підтверджуємо свою можливість і готовність виконувати вищезазначені вимоги Замовника.**

 (посада) (підпис, М.П.) (Прізвище, Ініціали)

**2.** **Кількість товарів**:

**- паста томатна - 550 кг**

**- огірки солоні -1570 кг**

**- сухофрукти – 1130 кг**

**- родзинки – 260 кг**

**- горох сухий – 1160 кг**

**- горошок зелений морожений – 1000 кг**

**- квасоля суха – 93 кг**