***ВІДДІЛ ОСВІТИ, СІМ’Ї, МОЛОДІ ТА СПОРТУ НОСІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ***

**ОБҐРУНТУВАННЯ**

технічних та якісних характеристик **закупівлі м’яса,** розміру бюджетного призначення, 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, його категорія: Відділ освіти, сім’ї, молоді та спорту Носівської міської ради, 17100, Чернігівська область, м. Носівка, вул. Центральна, 20, 41104003, орган місцевого самоврядування.**

**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):** **Куряче філе охолоджене** (код 15112130-6 – Курятина)**, гомілка куряча охолоджена** (код 151115112130-6 – Курятина)**, стегно куряче охолоджене** (код 151115112130-6 – Курятина)**, свинина охолоджена** (код 15113000-3 – Свинина)**, яловичина охолоджена** (код 15111100-0 – Яловичина)**)** **код 15110000-2 – М’ясо** за ДК 021.:2015 Єдиного закупівельного словника

**Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:** **відкриті торги за особливостями UA-2023-12-07-001872-a.**

**Розмір бюджетного призначення:** 1 175 152,00 грн.. Розрахунок потреби для забезпечення потреб Замовника у закупівлі якісних продуктів для належної організації харчування в закладах освіти, що підпорядковані відділу освіти, сім’ї, молоді та спорту Носівської міської ради у 2024 році, передбачено кошторисом та річним планом закупівель на 2024 рік, ґрунтується на всіх фактичних складових ціни та включає в себе вартість ціни на товар, податки і збори, що сплачуються або мають бути сплачені, усіх інших витрат та згідно з вимогами чинного законодавства щодо формування ціни на відповідний товар.

**Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:** **1 175 152,00 грн.**

Замовником здійснено розрахунок очікуваної вартості товарів методом порівняння ринкових цін відповідно до примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, яка затверджена наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275.

Розрахунок очікуваної вартості предмету закупівлі здійснювався замовником шляхом моніторингу середньоринкових цін, актуальних на момент проведення закупівлі. Замовником здійснювався пошук, збір та аналіз загальнодоступної цінової інформації, до якої відноситься інформація про ціни товарів, що міститься в мережі Інтернет у відкритому доступі на сайтах постачальників, в електронній системі закупівель “ProZorro” щодо аналогічних закупівель станом на дату оголошення закупівлі, та згідно комерційної пропозиції попереднього постачальника ТОВ «ФУД ГРАНД».

**Обґрунтування технічних, якісних характеристик.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Найменування товару | Характеристика товару | Кількість, кілограми |
| Куряче філе охолоджене | Філе куряче охолоджене не нижче I категорії, вітчизняного виробника, без шкіри, добре обезкровлене, чисте без пошкоджень, подряпин, розривів, повинне бути очищеним, не ушкодженим, цілим, без сторонніх запахів, рожевого кольору. Маркування: наклеєні паперові етикетки де вказані: реєстраційний номер бойні чи переробного підприємства, за винятком випадків, коли оброблення та зняття м'яса з кісток здійснюється за місцем продажу, назва виробника та/ або торгова марка, номер ГОСТ, ДСТУ або ТУ, які діють на момент проведення процедури закупівлі, кількість товару, дата виробництва, кінцевий термін придатності та т.п., розфасовані у лотки або картонну тару, не нижче 1 категорії. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова. | 4500 |
| Гомілка куряча охолоджена | Поверхня чиста, суха, не завітрена, без згустків крові, без запаху зіпсованості. Жировий шар не повинен виступати за м’язову тканину більше, ніж на 1 см. Оперення повністю видалено. Шкіра чиста, суха, не завітрена, без подряпин, розривів, плям та синців, відсутні сліди заморожування. Кісткова система без переломів і деформацій. Консистенція охолодженого м’яса: м’язи щільні, пружні; якщо натиснути пальцем ямка, що утворилася, швидко вирівнюється. Колір м’язової тканини від блідо-рожевого до рожевого. Колір шкіри: блідо-жовтий з рожевим відтінком або без нього.  Колір підшкірного та внутрішнього жиру – блідо-жовтий або жовтий. Запах властивий доброякісному м’ясу птиці, без сторонніх запахів. | 1000 |
| Стегно куряче охолоджене | Поверхня чиста, суха, не завітрена, без згустків крові, без запаху зіпсованості. Жировий шар не повинен виступати за м’язову тканину більше, ніж на 1 см. Оперення повністю видалено. Шкіра чиста, суха, не завітрена, без подряпин, розривів, плям та синців, відсутні сліди заморожування. Кісткова система без переломів і деформацій. Консистенція охолодженого м’яса: м’язи щільні, пружні; якщо натиснути пальцем ямка, що утворилася, швидко вирівнюється. Колір м’язової тканини від блідо-рожевого до рожевого. Колір шкіри: блідо-жовтий з рожевим відтінком або без нього.  Колір підшкірного та внутрішнього жиру – блідо-жовтий або жовтий. Запах властивий доброякісному м’ясу птиці, без сторонніх запахів. | 1000 |
| М'ясо свинини охолоджене | Свинина охолоджена не нижче I категорії вітчизняного виробника (стегно, лопатка без кісток м’ясо свинини нежирне) з температурою в товщині м’якоті від +4 до 0°С, м’якоть, знята з відповідної частини напівтуші у вигляді шматків різної величини. Поверхня м’яса рівна, необвітрена, м'ясо зачищене від сухожиллю і грубих поверхневих плівок. Наявність хрящів і дрібних кісточок не допускається. Колір і запах характерні для доброякісного м’яса, категорія не нижче першої). Строк придатності – не більше 48 годин. Маркування: наклеєні паперові етикетки де вказані: реєстраційний номер бойні чи переробного підприємства, за винятком випадків, коли оброблення та зняття м'яса з кісток здійснюється за місцем продажу, номер ГОСТ, ДСТУ або ТУ, які діють на момент проведення процедури закупівлі, кількість товару, дата виробництва, кінцевий термін придатності та т.п., без льоду та снігу. Упаковка - у ящики з гофрованого картону, або пластикові ящики, дно і стінки яких застеляються підпергаментом або полімерними та іншими матеріалами, які дозволені Міністерством охорони здоров`я України для контакту з харчовими продуктами. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова. | 440 |
| М'ясо яловичини охолоджене | М’ясо яловиче, (м’якоть 1 сорту), отримана від забою тварин не старше, ніж 1,5 року. Зовнішній вигляд – м’ясна м’якоть великими шматками, без кісток (м’якуш отриманий від тазостегнової, лопаткової частини туш), поверхня рівна, незавітрена, без ослизнювання, зачищена від сухожиль і грубих поверхневих плівок, краї зарівнені, без бахромок. Колір – від рожевого до червоного. Запах – характерний для доброякісного м’яса, без стороннього запаху. Консистенція – ніжна, м’яка. Температурний режим – м'ясо охолоджене, з температурою у товщині м’якоті від 0˚С до +4˚С. Строк придатності – не більше 48 годин, при температурі зберігання від +2˚С до +6˚С. Якість товару повинна відповідати ГОСТ, ДСТУ або ТУ, які діють на момент проведення процедури закупівлі. На кожній упаковці повинна бути наклейка, етикетка з чинною нормативною документацією. Маркування містить: назву, вид, ґатунок, склад продукту, харчові добавки, якщо користуються в виробництві, назву країни, масу, дату, умови зберігання, кінцеву дату споживання, штрих-код продукції, місцезнаходження підприємства. Упаковка - у ящики з гофрованого картону, або пластикові ящики, дно і стінки яких застеляються підпергаментом або полімерними та іншими матеріалами, які дозволені Міністерством охорони здоров`я України для контакту з харчовими продуктами. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова. | 200 |

**Доставка товару** здійснюється **2 раз на тиждень, щопонеділка та щочетверга, з 8.00 до 12.00** (відповідно до усної або письмової заявки Замовника).

Поставка здійснюється Постачальником партіями за заявками Замовника. ***У разі виникнення форс-мажорних обставин та карантинних обмежень заявка на постачання товару може бути скасована за 24 год до моменту здійснення поставки.***

Вартість пакування, маркування, транспортування та розвантаження Товару включається в цінову пропозицію.

**Строк поставки : з 01 січня до 31 грудня 2024 року**

Учасник у складі пропозиції надає документ, що засвідчує якість товару, що є предметом закупівлі, наявність яких передбачена чинним законодавством:

-документ про відповідність – декларацію (зокрема декларація про відповідність) та/або протокол випробувань щодо оцінки відповідності або будь-який інший документ, що підтверджує виконання заданих вимог.

Кожна партія товару повинна відповідати заявці Замовника, та мати супроводжувальні документи, що підтверджують якість товару (копія посвідчення про якість та/або копія декларації виробника тощо) із зазначенням строку придатності, умов зберігання та температурного режиму. Зміст маркування: назва місцезнаходження виробника, пакувальника, назва місця походження, товарний знак виробника, позначення маси нетто, чи об'єму, склад продукту, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) харчового продукту, строк (термін) придатності, умови зберігання, дата виготовлення (виробництва) і дата пакування (або фасування), на споживчу тару обов'язково наносять кінцеву дату споживання (термін придатності) «вжити до», або дату виробництва та строк придатності продукту, нанесення позначень нормативних документів тощо. Тара та упаковка товару повинні бути чистими, сухими, без стороннього запаху й порушення цілісності, відповідати діючому санітарно-епідеміологічному законодавству, містити термін та умови придатності харчових продуктів.

Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 90 % від загального терміну придатності товару.

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.1997р. №771/97-ВР (зі змінами), «Про забезпечення санітарного та епідеміологічного благополуччя населення» від 24.02.1994 р. №4004-ХІІ, наказу Міністерства охорони здоров’я України від 29.12.2012 № 1140 «Про затвердження Державних санітарних норм та правил «Медичні вимоги до якості та безпечності харчових продуктів та продовольчої сировини», спільних наказів МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 р. № 298/227 та постанови КМУ від 24 березня 2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку». Неякісний товар підлягає обов’язковій заміні, але всі витрати пов’язані із заміною товару несе постачальник.

При поставці товару копії супровідних документів надаються на кожну партію товару. Копії документів мають бути чітко вираженими та такими, що читаються, засвідчені печаткою Учасника (за наявності), підписом уповноваженої особи. Наявність маркувального ярлика обов’язкова. В разі виявлення неякісного товару Учасник зобов’язаний за власний рахунок замінити цей товар на якісний товар протягом 24 годин.

**Вимоги до транспортування: для транспортування предмету закупівлі повинен бути виділений спеціалізований транспорт, який повинен бути чистим, в справному стані; обов’язкове** дотримання санітарних вимог щодо сумісності продуктів харчування. Транспортні засоби та/або контейнери, що використовуються для перевезення м’яса мають відповідати вимогам статей 25, 44 ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Постачання, завантажувально-розвантажувальні роботи здійснюються транспортом Постачальника чи транспортом перевізника за рахунок Постачальника, який повинен мати санітарний паспорт, дійсний на момент поставки чи акти дезінфекції транспорту та представляти за вимогою замовника товару.

Водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі та виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати медичну книжку з результатами проходження обов’язкового медичного огляду та забезпечені санітарним одягом.

Транспортні засоби для перевезення харчових продуктів повинні відповідати вимогам ст. 44 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997р. №771/97-ВР (зі змінами), бути чистими, у справному стані. Кузов автомашини повинен мати спеціальне покриття, що легко піддається миттю. Продукція повинна супроводжуватись відповідними документами, наявність яких передбачена законодавством України. Обов’язково наявність **товарно-транспортної накладної** згідно частини 7 ст. 37 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Товар повинен бути маркірованим згідно вимог законодавства України та відповідно до умов, встановлених Технічним регламентом щодо правил маркування харчових продуктів.