**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, 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, Україна , Чернігівська обл., м. Носівка, вул. Центральна, буд. 20; код за ЄДРПОУ – 41104003; категорія замовника – головний розпорядник, який забезпечує потреби закладів освіти територіальної громади.

**Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним**:

- борошно, ДК 021:2015: 15612100-2 Борошно пшеничне

- крупа гречана, ДК 021:2015: 15613000-8 Продукція із зерна зернових культур

- пшоно, ДК 021:2015: 15613000-8 Продукція із зерна зернових культур

- крупа пшенична, ДК 021:2015: 15613000-8 Продукція із зерна зернових культур

- крупа пшенична "Артек", ДК 021:2015: 15613000-8 Продукція із зерна зернових культур

- булгур, ДК 021:2015: 15613000-8 Продукція із зерна зернових культур

- крупа ячнева, ДК 021:2015: 15613000-8 Продукція із зерна зернових культур

- крупа перлова, ДК 021:2015: 15613000-8 Продукція із зерна зернових культур

- крупа вівсяна "Геркулес", ДК 021:2015: 15613380-5 Вівсяні пластівці

- рис довгозернистий, ДК 021:2015: 15614100-6 Рис довгозернистий

- рис довгозернистий пропарений, ДК 021:2015: 15614000-5 Рис оброблений

**Ідентифікатор закупівлі:** [UA-P-2021-11-11-010511-a](https://my.zakupki.prom.ua/cabinet/purchases/state_plan/view/18801659)

**Обґрунтування проведення процедури закупівлі:**

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 2022 році

 **Обгрунтування обсягів закупівлі:** обсяги закупівлі визначено відповідно до очікуваної потреби, обрахованої відділом освіти, сім’ї, молоді та спорту Носівської міської ради на основі фактичного використання у попередньому році та з врахуванням обсягу фінансування.

 **Обґрунтування технічних та якісних характеристик закупівлі**:

Харчування дітей у закладах освіти здійснюється відповідно до Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, затвердженої наказом Міністерства освіти і науки України, Міністерства охорони здоров’я України від 25.04.2006 №298/227 (із змінами, далі – Інструкція), «Санітарного регламенту для закладів загальної середньої освіти», затвердженого наказом Міністерства охорони здоров’я України 25 вересня 2020 року № 2205.

Поставка товару має здійснюватися учасником-переможцем у 2022 році до комори кожного закладу окремо, згідно з графіком та маршрутом постачання на підставі заявок Замовника на кожний заклад освіти окремо. Учасник- переможець зобов’язується виконувати вимоги чинного законодавства України, а в частині обов’язків суб’єктів підприємницької діяльності, що постачають товари, а також Закону України «Про технічні регламенти та оцінку відповідності» (зізмінами) та наказу Міністерства охорони здоров’я України від 19.07.2012 № 548 «Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів».

Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО) та відповідати Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», мікробіологічним критеріям затвердженим наказом МОЗУ №548 від 19.07.2012р. та державним санітарним правилам та нормам ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001 затвердженим Постановою Головного державного санітарного лікаря України №137 від 20.09.2001 р.

Відповідність господарської діяльності постачальника вимогам Закону України № 771/97-ВР «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.10.2012 р. № 590 «Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)». Якісні характеристики зазначені в додатку №1 , що додається.

**Обґрунтування розміру бюджетного призначення:** розмір бюджетного призначення визначено відповідно до бюджетного запиту на 2022 рік.

**Очікувана вартість предмета закупівлі:** 327 700,00(триста двадцять сім тисяч сімсот гривень 00 копійок ) з ПДВ.

**Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:**

Розрахунок очікуваної вартості предмета закупівлі здійснено на підставі моніторингу ринкових цін на аналогічний товар та обраховано відповідно до середньоринкових цін на території Чернігівської області.

**Процедура закупівлі:**

Керуючись ч.1 ст.3 Закону України «Про публічні закупівлі» від 25.12.2015 №922-VІІІ застосовується процедура відкритих торгів.

Додаток №1

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

**ТЕХНІЧНІ ТА ЯКІСНІ ВИМОГИ ДО ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ**

**Борошно пшеничне,** вищий ґатунок, вагове без ГМО **- 3000 кг.**

**1.Технічні вимоги**

Має відповідати ДСТУ 46.004-99 Борошно пшеничне**. Технічні умови**», і виготовлятись згідно з Правилами організації і ведення технологічного процесу на борошно-мельних заводах», затвердженими МінАПК України 20.03.98р. №83, з дотриманням санітарних норм, затверджених в установленому порядку.

**Сфера використання:** призначено для виготовлення **продуктів дитячого харчування** і повинно **бути вирощено без застосування пестицидів**.

**Кожна партія товару поставляється з документами, що підтверджують їх якість та безпеку (посвідчення/декларація виробника про якість, санітарно-гігієнічні висновки тощо)** та містять відмітку про контроль вмісту токсичних елементів, мікотоксинів, радіонуклідів і пестицидів.

**2.Органолептичні показники якості**

**Колір -** білий або білий із жовтим відтінком

**Запах** – властивий пшеничному борошну, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий.

**Смак** - властивий пшеничному борошну, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий.

 Вміст мінеральної домішки - при розжовуванні борошна не повинно відчуватись хрускоту.

Зольність у перерахунку на суху речовину -не більше 0,55 %; клейковина сира - не менше 24,0 %.

**3.Маркування**

На споживчій тарі з борошном пшеничним вищого ґатунку повинно бути маркування/ етикетування державною мовою згідно вимог ГСТУ 46.004-99 ( ГОСТ 26791) та ст.38 **ЗУ «Про безпечність та якість харових продуктів».**

**4.Пакування**

Товар поставляється в споживчій (транспортній) тарі, що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність товару, його товарний вигляд, забезпечує збереження його споживчих властивостей, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання. **Форма пакування**: паперові/поліпропіленові мішки з мішками-укладками або інші рівноцінні за показниками якості мішки, що дозволені для використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров’я **масою від 1 кг.**

**5.Транспортування**

Транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, чинними на даному виді транспорту.

Транспортні засоби та/або контейнери, що використовуються для перевезення борошна пшеничного мають відповідати вимогам статей 25, 44 ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

**6.Поставка**

Товар поставляється 1 раз на тиждень: понеділок-п’ятниця (з 8.00 год. до 12.00 год.) відповідно до заявки/замовлення Покупця. ***У разі виникнення 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 та здійснюється Постачальником.

**7. Термін придатності** Товар поставляється Покупцю з гарантією того, що він є придатним до споживання протягом строку, що визначений виробником на упаковці Товару чи в супровідній документації, з таким розрахунком, щоб він міг бути фактично використаний за призначенням до спливу цього строку.

**Крупи :**

**Технічні вимоги**

Крупи та рис повинні відповідати вимогам ГОСТ, ДСТУ (ТУ), виготовлятись згідно з рецептурами та технологічними інструкціями, із додержанням санітарних правил для підприємств харчоконцентратної промисловості, чинних в Україні.

**Сфера використання:** вагові сипучі товари (крупи, рис) призначені для виготовлення **продуктів дитячого харчування і повинні бути вирощені без застосування пестицидів.**

Кожна партія товару поставляється з документами, що підтверджують їх якість та безпеку (посвідчення/декларація виробника про якість, санітарно-гігієнічні висновки тощо) та містять інформацію про вміст пестицидів, токсичних елементів, мікотоксинів та радіонуклідів.

* **Гречана** І ґатунок, вагова або фасована  **-2220 кг**

Має відповідати ДСТУ 7697*:*2015, ДСТУ 4524:2006, ГОСТ 5550-74

*Органолептичні показники якості*

Розсипчаста маса, характерна для цього виду круп. Допускають наявність дрібнодроблених круп не більше ніж 3,0% за масою;

*Колір:* жовто-коричневий різних відтінків;

*Смак і запах.* Притаманний для цього виду круп без стороннього присмаку та запаху і ознак затхлості та плісняви. Консистенція після варіння – властива готовим другим стравам, звареним до повної кулінарної готовності. Допускають незначну розвареність круп.

* **Пшоно шліфоване** вищий або І ґатунок, вагове або фасоване – **400 кг**

Має відповідатиГОСТ 572-60**,** ТУ.

*Органолептичні показники якості*. Круглої форми чисте без різних домішок. Зараженість амбарними шкідниками не допускається.

*Колір* - світло – жовтий.

*Смак і запах.* Притаманний для цього виду круп без стороннього присмаку та запаху і ознак затхлості та плісняви. Консистенція після варіння – властива готовим другим стравам, звареним до повної кулінарної готовності. Допускають незначну розвареність круп.

* **Пшенична** вищий або І ґатунок, вагова або фасована - **280 кг.**

Має відповідати ГОСТ 276-60, ДСТУ 7699:2015

*Органолептичні показники якості*

Зовнішній вигляд - подрібнені частинки зерен пшениці різної форми

*Колір* від світло- коричневого до коричневого.

*Смак і запах* відповідає пшеничній крупі, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів і присмаків. Наявність шкідників не допускається.

* **Пшенична «Артек»** , вагова або фасована -**70 кг.**

Має відповідати ГОСТ 276-60, ДСТУ 7699:2015

*Органолептичні показники якості*

Зовнішній вигляд - подрібнені частинки зерен твердих сортів пшениці оброблені паром

*Колір*  світло- коричневий,однотонне забарвлення

Смак і запах відповідає пшеничній крупі, без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів і присмаків. Наявність шкідників не допускається.

* **Булгур,** вагова або фасована **- 970 кг**

*Органолептичні показники якості*

Зовнішній вигляд - подрібнені частинки зерен твердих сортів пшениці

*Колір*  світло- коричневий,однотонне забарвлення

Смак і запах. Притаманний для цього виду круп без стороннього присмаку та запаху і ознак затхлості та плісняви

* **Ячнева** І ґатунок, вагова або фасована – **650 кг.**

Має відповідати ГОСТ 5784-60, ДСТУ 1055:2006, ТУ.

*Органолептичні показники якості*

Розсипчаста маса, характерна для цього виду круп. Допускають окремі нещільно злежані грудочки.

*Колір*жовтий різних відтінків.

*Смак і запах* Притаманний для цього виду круп без стороннього присмаку та запаху і ознак затхлості та плісняви. Консистенція після варіння – властива готовим другим стравам, звареним до повної кулінарної готовності. Допускають незначну розвареність круп.

* **Перлова** І ґатунок**,** вагова або фасована - **570 кг**.

Має відповідати **ГОСТ 5784-60, ДСТУ 7700:2015**

*Органолептичні показники якості.* Розсипчаста маса, характерна для цього виду круп.

*Колір*від кремового до світло-коричневого

*Смак і запах* Притаманний для цього виду круп без стороннього присмаку та запаху і ознак затхлості та плісняви. Консистенція після варіння – властива готовим другим стравам, звареним до повної кулінарної готовності. Допускають незначну розвареність круп.

* **Вівсяна крупа Геркулес,** вагова або фасована - **180 кг**

Має відповідати **ГОСТ 3034-75, ДСТУ 7698:2015**

*Органолептичні показники якості.*

Продукт, отриманий в результаті очищення і лущення зерна вівса для продовольчих потреб.

Зовнішній вигляд: сухі, плоскі, сипкі пелюстки.

*Колір* Білий з відтінками від кремового до жовтуватого.

*Смак в*ластивий пластівцям за видами без кислого, гіркого без присмаку гіркоти інших сторонніх присмаків. З*апах* властивий пластівцям за видами без затхлого, пліснявого, інших сторонніх запахів

* **Рис** **довгозернистий** **шліфований,** вищий або І ґатунок, ваговий або фасований  **- 1190 кг**

Має відповідатиГОСТ 6292-93, ДСТУ 4965:2008

*Органолептичні показники якості.*

Продукт, отриманий шліфуванням лущених зерен рису І або ІІ типів (сорту Янтарний або інших однотипних до нього подібних сортів)

*Зовнішній вигляд*: розсипчаста маса, характерна для цього виду круп.

*Колір*: білий з різними відтінками.

*Запах* властивий рисовим крупам, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий.

*Смак* властивий рисовим крупам, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий.

* **Рис довгозернистий пропарений шліфований,** вищий або І ґатунок, ваговий або фасований **-950 кг**

Має відповідатиГОСТ 6292-93, ДСТУ 4965:2008

*Органолептичні показники якості.*

Продукт, отриманий в результаті пропарювання довгозерного рису, його лущення та шліфування.

*Зовнішній вигляд*: розсипчаста маса, характерна для цього виду круп.

*Колір:* від білого до янтарного різних відтінків

*Запах* властивий рисовим крупам, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий.

*Смак* властивий рисовим крупам, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий.

* **Горох** вищого гатунку, ваговий або фасований - **700 кг**

Має відповідати: Технічні умови. ДСТУ 4523:2006, ГОСТ 6201-68

*Органолептичні показники якості.*

*Зовнішній вигляд*: розсипчаста маса, характерна для цього виду круп, не зіпрілий та без теплового пошкодження під час сушіння. Кількість пестицидів та нітратів не повинно перевищувати допустимих рівнів.

*Колір:* властивий здоровому зерну відповідного типу

*Запах та смак* нормальний, властивий здоровому зерну.

**Маркування**

На кожній одиниці спожиткової тари з крупами та рисом повинно бути маркування /етикетування державною мовою згідно вимог ст.38 ЗУ «Про безпечність та якість харчових продуктів» та містити, зокрема, таку інформацію : назву продукту, гатунок; найменування і місцезнаходження (юридична адреса, країна) виробника та пакувальника, телефон; товарний знак виробника або пакувальника; масу брутто, нетто; умови зберігання (відносна вологість); енергетичну (калорійність - кілокалорій) та харчову (поживну) цінність 100 г продукту; дату виготовлення та фасування (рік); познаку нормативного документа; строк придатності до споживання; номер місця (для мішків).

**Пакування** Товар поставляється в споживчій (транспортній) тарі, що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність товару, його товарний вигляд, забезпечує збереження його споживчих властивостей, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання.

Крупи та рис поставляються відповідно до заявки/замовлення Покупця.

Споживча тара (пакування) :

Крупи та рис – **мішки ( поліпропіленові та ін.) до/по 25 кг або фасовка (пачки, пакети) масою нетто до/по 1,0 кг.**

Споживча тара (поліпропіленові мішки) та інші пакувальні матеріали, які використовують для пакування круп, повинні бути чисті, сухі, без стороннього запаху та **дозволені для використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров’я**.

**Транспортування**

Транспортують транспортом усіх видів відповідно до правил перевезення вантажів, чинних для транспорту цього виду.

Транспортні засоби мають бути сухі, чисті, без стороннього запаху і не заражені шкідниками хлібних запасів.

Не дозволено використовувати транспортні засоби, якими перевозили отруйні та з різким запахом вантажі, а також транспортувати разом із продуктами, що мають специфічний запах.

Під час перевезення, навантажування та розвантажування крупи повинні бути захищені від атмосферних опадів.

Транспортні засоби та/або контейнери, що використовуються для перевезення мають відповідати вимогам статей 25, 44 ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

**Поставка** Товар поставляється 1 раз на тиждень: понеділок-п’ятниця (з 8.00 год. до 12.00 год.) відповідно до заявки/замовлення Покупця. ***У разі виникнення 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 та здійснюється Постачальником.

**Термін придатності** Товар поставляється Покупцю з гарантією того, що він є придатним до споживання протягом строку, що визначений виробником на упаковці товару чи в супровідній документації, з таким розрахунком, щоб він міг бути фактично використаний за призначенням до спливу цього строку.

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.

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.

 Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно-правовими актами України.

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. Продавець повинен надати до відділу освіти завірені особистою печаткою і підписом документи, щодо якості кожної партії товару, що постачається.

*- з метою дотримання законодавства про захист економічної конкуренції, Учасник може враховувати еквівалент або аналог* ***за умов повної відповідності*** *технічним характеристикам, тому всі посилання на конкретну марку, виробника, фірму, патент, конструкцію або тип, джерело його походження або виробника, слід читати з виразом „або еквівалент”.*

Товар повинен своєчасно постачатися до комори кожного окремого закладу освіти за наступними адресами:

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва закладу** | **Адреса** |
| Носівська міська гімназія | м.Носівка, вул. Центральна, 25  |
| Носівська ЗОШ І-ІІІ ступенів- №1 | м. Носівка, вул. Центральна, 25 |
| Носівська ЗОШ І-ІІІ ступенів №2 | м. Носівка, вул. Привітна, 1-а |
| Носівський НВК “ЗНЗ-ДНЗ” І-ІІІ ступенів №3 | м. Носівка, вул. Козацька, 41 |
| Носівський ЗСО І-ІІІ ступенів №5 | м. Носівка, вул. Вокзальна, 115 |
| Володьководівицька ЗСО І-ІІІ ступенів  |  с. Володькова Дівиця, вул. Центральна,77 |
| Досліднянський НВК “ЗНЗ-ДНЗ” І-ІІІ ступенів  | с. Дослідне, вул. Миру,6 |
| Козарська філія Носівського ЗСО І-ІІІ ступенів №5 | с. Козари, вул. Шкільна, 19 |
| Іржавецька філія Носівського ЗСО І-ІІІ ступенів №5 | с. Іржавець, вул. Носівська, 34 |
| Сулацька ЗОШ І-ІІ ступенів  | с. Сулак, вул. Миколаївська, 71 |
| Держанівський ЗЗСО І-ІІІ ступенів | Носівський р-н, с. Держанівка, вул. Лесі Українки, 15 |
| Носівський ДНЗ №1 “Барвінок” | м. Носівка, вул. Воскресенська, 11 |
| Носівський ДНЗ №2 “Ромашка” | м. Носівка, вул. Цукрозаводська,8 |
| Володьководівицький ДНЗ “Дзвіночок” | с. Володькова Дівиця, вул. Освіти, 15 |