**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**:

- філе куряче охолоджене ДК 021:2015 15112130-6 – Курятина

- чверть задня куряча охолоджена ДК 021:2015 15112130-6 – Курятина

- стегно куряче охолоджене ДК 021:2015 15112130-6 – Курятина

- свинина охолоджена ДК 021:2015 15113000-3 – Свинина

- яловичина охолоджена ДК 021:2015 15111100-0 – Яловичина

**Ідентифікатор закупівлі:** [UA-P-2022-08-11-000750-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 періоді.

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик закупівлі**:

Технічні та якісні характеристики зазначені в додатку №1 , що додається.

**Обґрунтування розміру бюджетного призначення:** Очікувана вартість передбачена кошторисом та річним планом закупівель на 2022 рік, грунтується 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 предмета закупівлі:**  457 000,00 (чотириста п’ятдесят сім тисяч гривень 00 копійок ) з ПДВ.

**Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:**

Розрахунок очікуваної вартості предмету закупівлі з урахуванням роз’яснення Мінекономіки Щодо розрахунку очікуваної вартості предмета закупівлі № 3301-04/34980-06 від 20.08.2019 р. та Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, Щодо передумов здійснення закупівель № 3304-04/55366-06 від 10.09.2020р. здійснювався замовником шляхом моніторингу середньоринкових цін на продукти харчування, актуальних на момент моніторингу. Замовником здійсювався пошук, збір та аналіз загальнодоступної цінової інформації про ціни товарів, що містить в мережі Інтернет у відкритому доступі на сайті Мінфіну, проводились ринкові консультації.

**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

***ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ***

**М'ясо свійської птиці охолоджене, свинина охолоджена, яловичина охолоджена) код 15110000-2 – М’ясо за ДК 021:2015**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **М'ясо свійської птиці охолоджене:**  **Філе**  **куряче**  **охолоджене**  ***1087 кг***  **Чверть задня**  **куряча**  **охолоджена**  ***675 кг***  **Стегно куряче охолоджене**  ***500 кг***  **І категорія**  **без ГМО**  **Свинина**  **Охолоджена**  ***375 кг***  **Яловичина охолоджена**  ***450 кг*** | **1.Технічні вимоги** | виробляють відповідно до вимог **ДСТУ** **3143:2013**, **ДСТУ 4590:2006, ТУ** за рецептурами та технологічними інструкціями, затвердженими в установленому порядку з дотриманням вимог санітарного законодавства України.  Кожна партія товару поставляється з документами, що підтверджують їх якість та безпеку (**посвідчення / декларація виробника про якість, санітарно-гігієнічні висновки** тощо).  На кожну партію продовольчої сировини, крім документа, що підтверджує їх якість та безпеку, повинна бути **ветеринарна довідка** (ветеринарне свідоцтво).  Вміст токсичних елементів, гормональних препаратів і пестицидів у м’ясі птиці не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених Міністерством охорони здоров’я України. |
| **2. Органолептичні показники якості** | **Кури–бройлери.** М’язидобре розвинуті. Форма грудини округла. Відкладення підшкірного жиру в нижній частині живота можуть бути незначними. Кіль грудної кістки не виділяється.  **Зовнішній вигляд тушок :** добре знекровлені з чистою поверхнею, без згустків крові, патрані без залишків кишечника та репродуктивних органів всередині.  **Зовнішній вигляд частини тушок**. 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.  **Ступінь зняття оперення.** Оперення повністю видалено.  **Стан шкіри**. Чиста, суха, не завітрена, без подряпин, розривів, плям та синців, відсутні сліди заморожування.  **Стан кісткової системи**. Кісткова система без переломів і деформацій.  **Консистенція охолодженого м’яса:** м’язищільні, 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.  Наявність відбитка ветеринарного клейма (штампа) згідно вимог **Інструкції з товарознавчої оцінки та маркування м'яса**, затвердженої наказом Міністерства аграрної політики та продовольства України від 01.11.2011 року №587.  **Свинина охолоджена:**  Відповідно до ГОСТ, ДСТУ або ТУ, які діють на момент проведення процедури закупівлі. Свинина не нижче 2 категорії (м’якоть 1 сорту). Не жирна. Зовнішній вигляд – пісна м’якоть великими шматками, без кісток, знята з відповідної частини туші (лопатка, тазобедренна частини). Поверхня м’яса рівна, незавітрена, без ослизнювання, зачищена від сухожиль і грубих поверхневих плівок, краї зарівнені, без бахромок. Наявність хрящів і дрібних кісточок не допускається. Колір – від світло-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 до +4˚С. Строк придатності – не більше 48 годин, при температурі зберігання від +2˚С до +6˚С. Забороняється поставка м'яса, яке не пройшло ветеринарного контролю. Заборонена поставка м’яса у замороженому стані.  **Яловичина охолоджена**  Відповідно до ГОСТ, ДСТУ або ТУ, які діють на момент проведення процедури закупівлі. Яловичина 1 категорії (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. Забороняється поставка м'яса, яке не пройшло ветеринарного контролю. Заборонена поставка м’яса у замороженому стані. |
| **3. Маркування** | На споживчій (транспортній) тарі повинно бути маркування/ етикетування державною мовою, що містить наступну інформацію: назву продукту із зазначенням виду птиці; найменування підприємства-виробника, адресу його потужностей; товарний знак (за наявності); категорію; термічний стан, спосіб охолодження; масу нетто, кг, або кількість (у разі використання споживчого пакування); номер партії; кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва (дату і час для охолодженого м’яса птиці та печінки свинячої охолодженої) та строк придатності; умови зберігання; позначення ДСТУ ( ТУ). |
| **4.Пакування** | Товар поставляється в споживчій (транспортній) тарі (контейнери з харчової пластмаси), що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність товару, його товарний вигляд, збереження його споживчих властивостей під час транспортування і зберігання.  Матеріали для споживчого та групового пакування повинні бути дозволені Центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров’я для контакту з м’ясною продукцією і до використання у м'ясо - та птахопереробній промисловості. |
| **5.Транспортування** | Транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, **що швидко псуються**, чинних на даному виді транспорту.  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». |
| **6.Поставка** | 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 : до 31 грудня 2022 року** |

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

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 має супроводжуватися документами (накладними, документами, які засвідчують якість та безпеку). У заклади освіти забороняється завозити недоброякісний товар або товар з терміном придатності, що минув. На недоброякісний товар складається акт і він повертається постачальнику, що в свою чергу призведе до вжиття заходів зазначених у Додатку№5 до ТД.

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.

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.

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

|  |  |
| --- | --- |
| **Назва закладу** | **Адреса** |
| Носівський ліцей №1 | м.Носівка, вул. Центральна, 25 |
| Носівська початкова школа | м. Носівка, вул. Центральна, 25 |
| Носівський ліцей №5 | м. Носівка, вул. Вокзальна, 115 |
| Володьководівицький ліцей | с. Володькова Дівиця,  вул. Центральна,77 |
| Досліднянська гімназія | с. Дослідне, вул. Миру,6 |