**ОБҐРУНТУВАННЯ**

технічних та якісних характеристик **закупівлі: ДК 021:2015 - 15110000-2 М’ясо (Філе куряче охолоджене (Код ДК 021:2015 – 15112130-6 Курятина) (М’ясо свинини охолоджене код ДК 021:2015 – 15113000-3 Свинина)** 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 - 15110000-2 М’ясо (Філе куряче охолоджене (Код ДК 021:2015 – 15112130-6 Курятина) (М’ясо свинини охолоджене код ДК 021:2015 – 15113000-3 Свинина)**

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі**:** **Відкриті торги з особливостями**, за № у ЦБД **ID: UA-2023-12-18-019488-a**

 **Очікувана вартість закупівлі та бюджетне призначення: 1737000,00 грн.**

 **Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі.**

 Згідно вимог Постанови КМУ від 24.03.2021р. №305 «Про затвердження норм та порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» було проведено плановий розрахунок потреби продуктів харчування на 2024 рік по закупівлі код **ДК 021:2015 –15110000-2 М’ясо (Філе куряче охолоджене (Код ДК 021:2015 – 15112130-6 Курятина) (М’ясо свинини охолоджене код ДК 021:2015 – 15113000-3 Свинина)**, при цьому було враховано фактичне відвідування учнів та дітей дошкільного віку закладів освіти та закладів дошкільної освіти Тростянецької міської ради в умовах воєнного стану.

 Очікувану вартість предмета закупівлі визначено на підставі загальнодоступної інформації щодо цін на продукти харчування, яка міститься у відкритих джерелах, враховуючи динаміку цін на товари, доставку, належну якість товару та очікуване бюджетне призначення, а саме в електронній системі закупівель «Prozorro», проводився моніторинг цін місцевого ринку та торгових точок міста Тростянець Охтирського р-ну Сумської обл.

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

1. **Відповідність технічним та якісним характеристикам:**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№з/п** | **Найменування** | **Кількість, кг** | **Характеристика товару** |
| 1 | **Філе куряче охолоджене**  | 7000 | **Філе куряче охолоджене без шкірки та кісток, вищого гатунку**Відповідає діючим ГОСТ, ДСТУ або ТУ, що діють на території України, зокрема ДСТУ 3143:2013.Зовнішній вигляд: філе куряче без згустків крові, з чистою сухою, не завітреною поверхнею, без залишків крові внутрішньої поверхні, блідо – рожевого кольору, запах – властивий доброякісному свіжому м’ясу птиці, без сторонніх запахів та смаку. Температура в товщі м'язів від 0° до 4°С.На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага, нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про енергетичну цінність. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО»**Пакування**: Продукцію пакують без вакууму або під вакуумом в полімерні, плівкові матеріали, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами (надати копії документів на пакувальні матеріали). |
| 2 | **М'ясо свинини охолоджене** | 2000 | **М’ясо свинини охолоджене в/г,** без кісток**,** отримане з тазостегнової і лопаткової частин туші з видаленою сполучною тканиною. Із зовнішньої сторони шар сала товщиною не більшою ніж 10 мм. Поверхня чиста, незавітрена, без ослизнювання, без бахромок, краї зарівняні. Глибина надрізів м’язової тканини не більша ніж 10 мм, колір від світло-рожевого до червоного, Запах доброякісного м’яса, без стороннього запаху; м'ясо пружне; при натискуванні швидко приймає первинну форму; без великої кількості жиру, не допускаються дрібні шматки та обрізки. Повинне відповідати вимогам ДСТУ 4590:2006 - « НАПІВФАБРИКАТИ М’ЯСНІ НАТУРАЛЬНІ ВІД КОМПЛЕКСНОГО ДІЛЕННЯ СВИНИНИ ЗА КУЛІНАРНИМ ПРИЗНАЧЕННЯМ».**Маркування**: на кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага, нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про енергетичну цінність. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО». 1. **Пакування**: Продукцію пакують без вакууму або під вакуумом в полімерні, плівкові матеріали, що дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.
 |

1.
2. 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».
3. Залишок строку придатності товару на момент поставки повинен бути не менше 80 % від встановленого строку придатності.
4. 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.
5. Строк (термін) поставки (передачі) товару: до 31.12.2024 р., дні поставки в заклади освіти– понеділок до 08:00) у кожний заклад освіти окремо.
6. Постачання здійснюється дрібними партіями у кількості відповідно до наданих заявок Замовника.

 Поставка (передача) товару здійснюється дрібними партіями транспортом учасника-переможця. Під час перевезення Товару постачальники і виробники зобов’язані дотримувати умов транспортування згідно ст. 44 «Гігієнічні вимоги до транспортних засобів» Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

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. Маркування харчових продуктів повинне відповідати вимогам Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».
3. Харчові продукти не повинні містити генетично модифікованих організмів.
4. При поставці кожна партія товару супроводжується посвідченням про якість або: декларацією виробника, протоколом випробування, сертифікатом якості та товарно–транспортною накладною.
5. **Постачання товару та відповідна документація на товар, щодо предмета закупівлі, здійснюється відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів».**

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

1. - 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).
2. - копію позитивного Акту складеного 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.

- копію позитивного Акту складений за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР. Акт повинен бути складений компетентним органом, що реалізую державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.

1. - Акт (інше підтвердження) проведення дезінфекції транспортного засобу та результатів дослідження на якість дезінфекції та якість миття після дезінфекції, дійсний на момент подання пропозиції.
2. - копію експлуатаційного дозволу або підтвердження про державну реєстрацію оператора ринку.
3. 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).

***\*****всі посилання на торговельну марку, фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника слід читати як* ***«або еквівалент»****.*

 *Посада, прізвище, ініціали, власноручний підпис уповноваженої особи Учасника, завірені печаткою (у разі її використання).*