(відповідно до пункту 4[1] постанови КМУ від 11.10.2016 № 710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі за предметом ДК 021:2015 за кодом 15110000-2 - М'ясо

Мета проведення закупівлі: забезпечення потреб Замовника у закупівлі товару для потреб закладу.

1. Замовник:	Комунальний заклад загальної середньої освіти «Авторська школа М.П.Гузика» Южненської міської ради Одеського району Одеської області
Код за ЄДРПОУ, категорія замовника —підприємства, установи, організації згідно Закону України «Про публічні закупівлі»:	24537265; категорія замовника —підприємства, установи, організації, зазначені у пункті 3 частини першої статті 2 Закону України «Про публічні закупівлі»
Місце знаходження	Україна, 65481, Одеська область, місто Южне, вулиця Хіміків, будинок10-А
Посадові особи замовника, уповноважені здійснювати зв'язок з учасником	Уповноважена особа з питань публічних закупівель, **Коджебаш Юлія Олександрівна, тел. 0635828012, E-mail: guzik_school@ukr.net**
2. Вид процедури закупівлі та номер закупівлі в електронній системі закупівельProzorro:	Відкриті торги, № закупівлі: **UA-2022-09-27-004016-a**
3. Предмет закупівлі:	
Вид предмета закупівлі	Товари
Конкретна назва предмета закупівлі	**Загальна кількість товару: 2163,40 кг** Стегно куряче охолоджене – 200 кг; Куряче філе охолоджене – 110 кг; М'ясо свинини (лопатка)– 270 кг; Філе індика охолоджене – 150 кг; Свинина гуляш охолоджений– 270 кг; Яловичина охолоджена (лопатка)– 260 кг; Тушка куряча охолоджена – 503,40 кг; Тушка куряча свіжоморожена – 400 кг;
Коди та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі і частин предмета закупівлі(лотів) (за наявності):	ДК 021:2015 за кодом 15110000-2 - М'ясо
4. Обґрунтування розміру бюджетного призначення за кошторисом:	Розмір бюджетного призначення, визначений відповідно до розрахунку до кошторису на 2022 рік, а також річного плану закупівель Комунального закладу загальної середньої освіти «Авторська школа М.П.Гузика» Южненської міської ради Одеського району Одеської області. Становить **288866,16 грн з ПДВ**. Заплановано в бюджетному запиті — **2163,40 кг.**
5. Очікувана вартість предмета закупівлі:	**288866,16 грн з ПДВ**
6. Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:	Очікувана вартість закупівлі визначена в порядку, передбаченому виробничими та організаційно-розпорядчими документами Замовника з урахуванням затвердженої центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері публічних закупівель, примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі (Наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського

	господарства України від 18.02.2020 № 275 із змінами) та згідно рішень виконавчого комітету Южненської міської ради від 20.09.2022 року № 760 «Про встановлення розміру плати за харчування учнів закладів загальної середньої освіти Южненської міської територіальної громади» та від 20.09.2022 року № 761 «Про затвердження калькуляції вартості платних послуг на одного учня в день закладами загальної середньої освіти Южненської міської територіальної громади щодо виробництва та реалізації продукції громадського харчування, організації її споживання»
7. Заявлена кількість товарів, робіт чи послуг:	Заплановано в бюджетному запиті — **2163,40 кг.** для потреб на період протягом 2022року.
8. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:	Технічні та якісні характеристики зазначені в додатку №1 , що додається.

Уповноважена особа _____Юлія КОДЖЕБАШ

Додаток №1 до Обгрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі за предметом **ДК 021:2015 15110000-2 - М'ясо**

ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ

(форма, яка подається Учасником на фірмовому бланку (в разі його наявності) у складі своєї пропозиції (сканована в електронному форматі Portable Document Format – *.pdf, де * - найменування файлу).)

1. Предмет закупівлі: ДК 021:2015 код 15110000-2 - М'ясо
2. Закупівля продукції здійснюється за кошти державного бюджету, кошти підприємства з урахуванням ПДВ 20%.
3. Декларація виробника на продукцію повинна відповідати експертному висновку/протоколу випробувань на партію товару та повинна бути заповнена згідно встановлених вимог, про що надається Учасником гарантійний лист у складі пропозиції.

4.Обсяги та предмет закупівлі:

№	Найменування товару	Одиниця виміру	Кількість (орієнтовна)
1	Стегно куряче охолоджене	кг	200
2	Куряче філе охолоджене	кг	110
3	М'ясо свинини (лопатка)	кг	270
4	Філе індика охолоджене	кг	150
5	Свинина гуляш охолоджений	кг	270
6	Яловичина охолоджена (лопатка)	кг	260
7	Тушка куряча охолоджена	кг	503,40
8	Тушка куряча свіжоморожена	кг	400

5. Технічна специфікація щодо предмету закупівлі:

№	Назва продукту	Технічна характеристика	Примітка
1	Стегно куряче охолоджене	М'ясо свіже охолоджене не нижче 1 категорії з температурою в товщині м'якоті від +4 до 0°С., без великої кількості жиру, упруге, при натисканні швидко приймає первинну форму. Зовнішній вигляд стегна курячого - чисте, рівне, без значного деформування. Колір м'яса - світлий, властивий м'ясу свійської птиці, шкірка - жовтувата. Смак і запах характерний для доброякісного м'яса без сторонніх смаків і запахів. Консистенція - ніжна, м'яка. М'ясо повинно бути розфасоване в пакети (мішки) з полімерної плівки місткістю 2-10кг. Не допускаються дрібні шматки та обрізки. Не допускається наявність залишків крові та пір'я. Залишковий термін придатності на момент поставки не менше 90% від терміну придатності виробника. ДСТУ 3143:2013 або ТУ	Має відповідати діючому ДСТУ або зареєстрованому ТУ(ТУУ), або міжнародним стандартам якості. Конкретизується Учасником
2	Куряче філе охолоджене	Куряче філе охолоджене, із залишковим терміном придатності на момент поставки не менше 90% від терміну придатності виробника. За термічним станом – охолоджені. Філе за зовнішнім виглядом білувато-жовтого кольору з рожевим відтінком,	

		поверхня волога, блискуча, без слизу і плісняви, без консервантів, ГМО. Фасована в упаковку, з чітким маркуванням. Температура зберігання від 0-+4С. Термін придатності не більше 4 діб.	
3	М'ясо свинини (лопатка)	М'ясо свіже охолоджене не нижче 1 категорії з температурою в товщині м'якоті від +4 до 0°С., без великої кількості жиру, упруге, при натисканні швидко приймає первинну форму. Поверхня м'яса рівна необвітрена, зачищена від сухожиль і грубих поверхневих плівок, без залишків внутрішніх органів, щетини, згустків крові, бахромок м'язової і жирової тканин, побитостей, синців, забруднення Колір від - світло - червоного до червоного. Смак і запах характерний для доброякісного м'яса без сторонніх смаків і запахів. Консистенція - ніжна, м'яка. М'ясо повинно бути розфасоване в пакети (мішки) з полімерної плівки місткістю 2-10кг. Залишковий термін придатності на момент поставки не менше 90% від терміну придатності виробника. Запах властивий доброякісному м'ясу свинини без сторонніх запахів	
4	Філе індика охолоджене	Частина патраної тушки (без шкіри), що складається з грудних м'язів, відокремлених від кістки. Шматки м'ясної м'якоті неправильної округлої або овально-продовгуватої форми. Без ГМО, із залишковим терміном придатності на момент поставки не менше 90% від терміну придатності виробника. Дефекти недопустимі. Запах властивий доброякісному м'ясу без сторонніх запахів. ДСТУ або ТУ. Вакуумна упаковка – не більше 8 діб з моменту закінчення технологічного процесу. Охолоджене – при температурі від 0°С до 6°С та відносній вологості повітря від 80% до 85%	
5	Свинина гуляш охолоджений	Гуляш свинини повинен бути свіжими, чистими, без згустків крові, синяків, бахрамків чи пошкоджень тканини, із залишковим терміном придатності на момент поставки не менше 90% від терміну придатності виробника. Не допускається наявність ознак псування, загара, ослизнення, та ін. Гарантійний термін відповідно до нормативно-технічної документації на кожен вид Товару.	
6	Яловичина охолоджена (лопатка)	Яловичина середньої вгодованості, без ознак пошкоджень та дефектів, із залишковим терміном придатності на момент поставки не менше 90% від терміну придатності виробника. Відповідного кольору. Запах властивий доброякісному м'ясу яловичини без сторонніх запахів Дозволяється до постачання тільки м'ясо тварин, забій яких здійснюється на бойні або м'ясокомбінаті, які мають відповідні дозволи санітарно-епідеміологічної станції та ветеринарної служби. Забороняється постачати м'ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю	

7	Тушка куряча охолоджена/свіжоморожена	Зовнішній вигляд чиста, рівна, без значного деформування, із залишковим терміном придатності на момент поставки не менше 90% від терміну придатності виробника. Не допускається наявність залишків крові та пір'я. Колір м'яса - світлий, властивий м'ясу свійської птиці, шкірка - жовтувата. Запах властивий доброякісному м'ясу птиці без сторонніх запахів. ДСТУ 3143:2013 або ТУ	

При кожному постачанні товару обов'язково надаються супровідні документи, що підтверджують його походження, безпечність, якість та умови зберігання та відповідності товару технічним, санітарним нормам згідно з чинним законодавством України.

Товар повинен передаватися в неушкодженій запаяній упаковці, яка забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування.

Товар повинен бути запакованим та промаркованим (згідно вимог «Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах» затвердженої спільним наказом Міністерств освіти і науки та охорони здоров'я України від 17.04.2006 №298/227)

Продукція, що постачається, повинна мати споживчу пакування з маркуванням, яке забезпечує чіткість читання:

- назви товару;
- назви та повної адреси і телефону виробника, адреси потужностей виробництва;
- складу продукції у порядку переваги складників, що їх використовували під час його виробництва;
- харчової (поживної) та енергетичної цінності (калорійності) у встановлених одиницях вимірювання на 100г продукту;
- кінцевої дати споживання «Вжити до ...» або дати виробництва та строку придатності;
- умов зберігання;
- тощо.

Харчові продукти, що плануються до постачання, повинні відповідати вимогам діючого законодавства, нормативно-правових актів і нормативних документів до показників якості та безпеки харчових продуктів, пакування, маркування, транспортування, приймання та зберігання.

Постачання товару здійснюється відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

1. Строк придатності товару на момент поставки повинен становити не менше 85 % від дня виготовлення. Постачальник гарантує якість товару, згідно медико-технічних вимог, яка повинна відповідати найвищому рівню технологій і стандартів, існуючих в Україні на аналогічний товар та підтверджує її відповідними документами (якісне посвідчення, сертифікати, висновки, тощо).Товар, що постачається повинен мати необхідні копії документів, що підтверджують відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов'язковими на території України нормами і правилами, повинен бути оформлений відповідно до вимог законодавства України.

2. У разі якщо товар не відповідає технічним вимогам Замовника, відсутні вище вказані документи, що підтверджують якість товару або Учасник не в змозі виконати умови поставки, які визначені Замовником, пропозиція відхиляється.

3. Умови поставки: Доставка і розвантаження товару здійснюється транспортом, силами Учасника по заявці Замовника в телефонному режимі (не рідше 2 разів на тиждень). Постачальник самостійно проводить розвантажувальні роботи.

Товар повинен бути не пошкодженим при перевезенні, відповідати вимогам ДСТУ та ТУ, встановленим до цього товару.

Товар поставляється 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.

Поставка товару повинна здійснюватись у спеціалізованому транспорті (з відповідними документами на спецтранспорт). Товар поставляється 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.

- Виключно в обсязі, зазначених у заявках закладів освіти, які підпорядковані Замовнику;

- Поставка не пізніше одного робочого дня з моменту одержання відповідної заявки від закладів освіти, які підпорядковані Замовнику;

- Документи, які засвідчують якість та безпеку запропонованої продукції, завірені належним чином, надаються при кожній поставці. Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції учасника технічним, якісним кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником учасник повинен надати наступні документи:

- копію рішення компетентного органу про державну реєстрацію потужностей (споруди або комплексу споруд, приміщення, будівлі, обладнання та інших засобів, включаючи транспортні засоби, а також території, що використовуються у виробництві та /або обігу об'єктів санітарних заходів) – власних або орендованих Учасника, що будуть використовуватися при виробництві, переробці або реалізації харчових продуктів; (Відповідно до ст. 23 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» експлуатаційний дозвіл отримують оператори ринку, що провадять діяльність, пов'язану з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження. Відповідно до постанови КМУ від 11.11.2015р. № 930 оператори ринку повинні отримати експлуатаційний дозвіл, який видається територіальними органами Держпродспоживслужби на кожну окрему потужність до початку її експлуатації.);

- копію сертифікату на систему управління якістю які дійсні на момент оголошення тендеру;

- гарантійний лист Учасника про можливість здійснювати постачання товару один раз на тиждень і більше.

Товар повинен надходити згідно поданих заявок і відповідати вимогам державних стандартів, а також іншій нормативно-технічній документації. Кожна партія товару має супроводжуватися документами (накладними, документами, які засвідчують якість та безпеку). В заклади освіти забороняється завозити недоброякісний товар або товар з терміном придатності, що минув. На недоброякісний товар складається акт і він повертається постачальнику.

Водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі і виконують навантажувально – розвантажувальні роботи повинні мати медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халат і рукавиці). Постачальник самостійно проводить розвантажувальні роботи в заклади освіти (спеціальні приміщення).

4. Місце поставки (передачі) товару: згідно замовлення закладів, що підпорядковані замовнику.

Уповноважена особа _____ **Юлія КОДЖЕБАШ**