**Обґрунтування**

**технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного**

**призначення та очікуваної вартості предмета закупівлі «Код згідно ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» – 15610000-7Продукція борошномельно-круп’яної промисловості (борошно та крупи для закладів дошкільної освіти) до 31 грудня 2023 року**

(відповідно до пункту 41 постанови КМУ від 11.20.2016 року № 710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами)

**Предмет закупівлі:** Код згідно ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» – 15610000-7Продукція борошномельно-круп’яної промисловості (борошно та крупи для закладів дошкільної освіти).

**Процедура закупівлі:** відкриті торги з особливостями

**Підстава складання обґрунтування:** пункт 4¹ постанови КМУ від 11.10.2016 № 710

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:**

Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі складені з урахуванням вимог ст.22, 23 Закону України «Про публічні закупівлі» (далі – Закон).

Необхідність здійснення закупівлі за встановленими технічними та якісними характеристики предмета закупівлі визначена потребою замовника у відповідних товарах до 31 грудня 2023 року з урахуванням норм харчування в закладах замовника, нормами якісних показників визначених ДСТУ/ТУ, Закону України «Про освіту»», Закону України «Про захист прав споживачів», Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів і продовольчої сировини».

**Обґрунтування доцільності закупівлі**.

Придбання борошна та круп для дошкільних закладів необхідне для забезпечення навчального процесу у закладах освіти Попельнастівської сільської ради Олександрійського району Кіровоградської області до 31 грудня 2023 року.

**Обґрунтування обсягів закупівлі**.

Відповідно проведеного аналізу витрат на придбання борошна та круп згідно норм харчування та затвердженого меню, потреба в 2023 році складає: 3285,480 кг.

**Обґрунтування розміру бюджетних призначень та/або очікуваної вартості предмета закупівлі:**

Замовник як одержувач бюджетних коштів, отримує від головного розпорядника бюджетних коштів бюджетні асигнування відповідно до Бюджетного кодексу України.

Розмір бюджетних асигнувань планується на підставі прогнозних розрахунків відповідно до Порядку складання, розгляду, затвердження та основних вимог до виконання кошторисів бюджетних установ, затвердженого постановою Кабінету Міністрів України від 28 лютого 2002 р. № 228 (зі змінами).

Відповідно норм харчування та меню, розраховується планова потреби використання борошна та круп для дошкільних закладів до 31 грудня 2023 року, яка складає: 3285,480 кг.

 Очікувану вартість предмета закупівлі визначено з урахуванням ціни на товар за 1 кг., податок на додану вартість за ставкою 20%, послуги транспортування та «Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі», затвердженої наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України № 275 від 18.02.2020р.

Для встановлення очікуваної вартості предмета закупівлі, використовувались інформація отримана замовником за результатами цінового моніторингу.

Розмір бюджетного призначення визначений відповідно до розрахунку до плану використання бюджетних коштів до 31 грудня 2023 року та становить 141200,00 грн.

 **ТЕХНІЧНА СПЕЦІФІКАЦІЯ**

**щодо технічних, якісних та кількісних характеристик предмета закупівлі**

1. Найменування предмета закупівлі – **ДК 021:2015 15610000-7 – Продукція борошномельно-круп'яної промисловості (борошно та крупи для закладів дошкільної освіти)** (далі - Товар).

2. Загальний обсяг поставки товару: **3285,480 кг..**

3. Строк поставки товару: **до 31.12.2023 року.**

4. Термін поставки: один раз на два тижні (згідно заявок) в робочі дні з 06 – 00 до 15-00 год.

Товар повинен своєчасно постачатися до кожного окремого закладу дошкільної освіти.

5. **Умови поставки: предмет закупівлі підлягає доставці Учасником дрібними партіями - протягом доби згідно заявок Замовника за адресами закладів дошкільної освіти** з дотриманням термінів його реалізації.

6. Місце поставки: за адресами закладів дошкільної освіти Попельнастівської сільської ради. (згідно інформації наведеної в Таблиці 1).

*Таблиця 1*

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Назва закладу** | **Адреса місцезнаходження:** | **Відстань** |
| **Заклади дошкільної освіти** |
| 1 | Добронадіївський ЗДО "Сонечко" | вул. Шкільна, 1-А, с. Добронадіївка, Олександрійський район Кіровоградська область, 28054 | 34 |
| 2 | Дівочепільський ЗДО«Веселка» | вул. Чкалова, 13, с. Дівоче Поле,Олександрійський район Кіровоградська область, 28050 | 38 |
| 3 | Підпозділ дошкільної освіти (ЗДО) Куколівського ліцею  | вул. Центральна, буд.4, с. Куколівка,Олександрійський район Кіровоградська область, 28052 | 17 |
| 4 | Михайлівський ЗДО «Сонечко» | вул. Нова, 2-А, с. Михайлівка,Олександрійський район Кіровоградська область, 280064 | 35 |
| 5 | Олександрівський ЗДО  "Малятко" | вул. Центральна, 1-Д с. Олександрівка, Олександрійський район Кіровоградська область, 28051 | 28 |
| 6 | Попельнастівський ЗДО«Капітошка» | вул. Соборна, 9-А, с. Попельнасте, Олександрійський район Кіровоградська область, 28062 | 64 |
| 7 | Улянівський ЗДО "Берізка" | вул. Шкільна, 2-Б, с. Улянівка, Олександрійський район Кіровоградська область, 28065 | 40 |
| 8 | Червонокам’янський ЗДО«Малятко» | вул. Романовського, 2, с. Червона Кам'янка, Олександрійський район кіровоградська область, 28063 | 35 |
| 9 | Підрозділ дошкільної освіти (ЗДО) Щасливської філії Червонокам’янського ліцею | вул. Центральна, 15-А с. Щасливе, Олександрійський район Кіровоградська область, 28055 | 38 |

7. На момент поставки термін придатності до споживання кожної окремої партії товару має бути не меншим, ніж 90 % від нормативного терміну придатності до споживання, починаючи з дня отримання кожної окремої партії товару.

8. Товар, що постачається повинен мати необхідні сертифікати якості виробника, реєстраційне посвідчення та висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, або іншій подібний документ, що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов’язковими на території України нормами і правилами, повинен бути оформлений відповідно до вимог законодавства України.

 (у відповідності до показників, наведених в Таблиці 2).

*Таблиця 2*

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Назва предмету закупівлі | Одиниця виміру | кількість | Технічні характеристики |
| 1 | Борошно пшеничне в/г (вищого ґатунку) | кг | 501,600 | ДСТУ 46.004-99 Борошно пшеничне.Виготовляються із зерна твердих порід пшениці;Запах-Властивий пшеничному борошну, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий;Смак-Властивий пшеничному борошну, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий.Вимоги до сировини,з якої виготовляється продукт- Зерно пшениці, що використовують для перероблення у борошно пшеничне, мають відповідати призначенню та вимогам національного стандарту ДСТУ 3768 або інших чинних нормативних документів (нормативно-правових актів).В документі про якість зерна мають бути обов’язково відмітки про контроль вмісту токсичних елементів, пестицидів, мікотоксинів, радіонуклідів та генетично модифікованих організмів.Борошно пшеничне пакують у спожиткову тару – паперові пакети (массою 5/10 кг) призначених для пакування харчових продуктів.Мішки для пакування повинні бути цілими, міцними, чистими, сухими, не зараженими шкідниками і без сторонніх запахів.Транспортне пакування здійснюють згідно інших діючих в Україні нормативних документів.Пакети і мішки масою 10 кг, можуть бути окремою пакувальною транспортною одиницею.Строк придатності до споживання не більше 6 місяців з дати виготовлення при зберіганні в сухому прохолодному місці.Обов’язкове маркування товару на упаковці. |
| 2 | Гречана крупа(очищена, жарена) | кг | 300,960 | ДСТУ 7697:2015 «Крупи гречані. Технічні умови».Крупа повинна відповідати вимогам ДСТУ (ТУ), виготовлятись згідно з рецептурами та технологічними інструкціями, із додержанням санітарних правил для підприємств харчоконцентратної промисловості, чинних в Україні.Колір крупи однотонний, типовий для виду. Зміна кольору (потемніння, знебарвлювання) свідчить при зниження якості продукту.Смак свіжої крупи трохи солодкуватий. Інший смак є наслідком окислювальних або гідролітичних процесів у крупі, присутності домішок, які мають специфічний присмак або наслідком використовування некондиційного зерна та не допускається.Запах притаманний даному виду крупи. Сторонній запах може виникнути внаслідок тих самих причин, що і сторонній присмак та не допускається.Вологість в межах 13-15%, яка тісно пов’язана з активністю процесів, що відбуваються в крупі при зберіганні.Обмежується масова частка сміттєвих домішок, зіпсованих, нелущених і битих ядер, мучілі, недодиру.Зараженість крупи шкідниками не допускається.Відповідність іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування.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 харчову та енергетичну цінність.Обов’язкове маркування товару на упаковці. |
| 3 | Рисова крупа (не пропарена) | кг | 300,960 | ДСТУ 4965:2008.Колір білий, без сторонніх при смаків, запахів, не затхлий, не цвілий, не кислий, не гіркий. Вологість 15% не більше.Колір крупи однотонний, типовий для виду. Зміна кольору (потемніння, знебарвлювання) свідчить при зниження якості продукту.Смак свіжої крупи трохи солодкуватий. Інший смак є наслідком окислювальних або гідролітичних процесів у крупі, присутності домішок, які мають специфічний присмак або наслідком використовування некондиційного зерна та не допускається.Запах притаманний даному виду крупи. Сторонній запах може виникнути внаслідок тих самих причин, що і сторонній присмак та не допускається.Вологість в межах 13-15%, яка тісно пов’язана з активністю процесів, що відбуваються в крупі при зберіганні.Обмежується масова частка сміттєвих домішок, зіпсованих, нелущених і битих ядер, мучілі, недодиру.Зараженість крупи шкідниками не допускається.Відповідність іншим вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування.Обов’язкове маркування товару на упаковці. |
| 4 | Пшоно | кг | 300,960 | Пшоно шліфоване вищого або 1-го ґатунку. Колір та смак відповідно пшону, без стороннього присмаку, не кислий, не гіркий. Запах властивий пшону, не затхлий, не пліснявий. Зміст доброякісного ядра не менше 98,7%. Зараженість амбарними шкідниками не допускається. Не заражена шкідниками. Без ГМО. Обов’язкове маркування товару на упаковці. |
| 5 | Пшенична крупа(«Артек»)(булгур, кус-кус) | кг | 250,800 | ДСТУ 7699:2015 «Крупи пшеничні. Технічні умови».Крупи пшеничні вищого або 1-го ґатунку, зі смаком і запахом, характерним пшеничній крупі, однорідною по розміру без розколотих крупинок, смак та запах має бути без затхлості, плісняви та інших сторонніх запахів, нормальний колір. Не заражена шкідниками. Зараженість і забрудненість шкідниками хлібних запасів не допускається. Обов’язкове маркування товару на упаковці. |
| 8 | Вівсяна крупа | кг | 125,400 | ДСТУ 7698:2015 Крупи вівсяні. Технічні умови:Крупа вівсяна вищого або 1-го ґатунку, Повинна бути не зіпріла, без теплового пошкодження під час сушіння, мати властивий здоровому зерну нормальний запах (без затхлого, солодового, пліснявого та інших сторонніх запахів), нормальний колір. Не заражена шкідниками.Обов’язкове маркування товару на упаковці. |
| 9 | Кукурудзяна крупа | кг | 250,800 | Крупа кукурудзяна вищого або 1-го ґатунку, зі смаком і запахом, характерним ячмінній крупі, однорідною по розміру без розколотих крупинок, смак та запах має бути без затхлості, плісняви та інших сторонніх запахів, нормальний колір. Не заражена шкідниками.Обов’язкове маркування товару на упаковці. |
| 10 | Ячна, перлова крупа | кг | 501,600 | Крупа ячмінна, перлова (перлова ДСТУ 7700-2015) «Крупи ячмінні. Технічні умови», вищого або 1-го ґатунку, зі смаком і запахом, характерним ячмінній крупі, однорідною по розміру без розколотих крупинок, смак та запах має бути без затхлості, плісняви та інших сторонніх запахів, нормальний колір. Не заражена шкідниками.Обов’язкове маркування товару на упаковці. |
| 11 | Горох (продовольчий, швидкого приготування) | кг | 376,200 | ДСТУ 4523:2006 Горох.Колір – різні відтінки жовтого та зеленого кольорів;Форма-округла, випукла, рівна, ціла.Обов’язкове маркування товару на упаковці. |
| 12 | Квасоля біла | кг | 376,200 | ДСТУ 8672:2016 «Квасоля продовольча. Технічні умови». Колір – білий; Форма – продовгувата, рівна, ціла.Обов’язкове маркування товару на упаковці. |
| РАЗОМ: | 3285,480 |  |

9. 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», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», спільних наказів МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 р. № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах», від 15.08.2006 р. № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», від 01.06.2005 р. № 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах».

10. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).

11. На упаковці повинна міститися інформація із зазначенням виробника, терміну виготовлення та придатності, маси (дані повинні відповідати інформації з посвідчення про якість), відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України.

11.1. Документи, що підтверджують якість товару подаються Учасником Замовникові на кожну партію товару окремо. Товар має бути розфасований та упакований такими способами, які забезпечують збереження споживчих властивостей і безпечність продуктів під час зберігання, транспортування та реалізації, а також унеможливлюють їх фальсифікацію.

11.2. При поставці товару до закладу Замовника, Постачальник надає такі документи:

- видаткову накладну на товар;

- товарно-транспортну накладну;

- документи, що підтверджують якість товару (сертифікати, декларації, висновки тощо).

11.3. При виявленні Замовником простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Учасник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника.

11.4. На недоброякісний товар складається акт, і він повертається постачальнику.

11.5. При перевезенні товару Учасник зобов’язаний дотримуватися умов транспортування відповідно до Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні. Тара, упаковка, маркування**:** поставка предмету закупівлі здійснюється в тарі, придатній для його транспортування і такій, що відповідає встановленим в Україні стандартам або технічним умовам, і забезпечує, за умови належного поводження з вантажем, захищеність товару під час транспортування і збереження.

11.6. **Вимоги до транспортування:** для транспортування предмету закупівлі повинен бути виділений спеціалізований транспорт, який повинен бути чистим, таким, що забезпечує необхідний температурний режим, захист товару від забруднення, в технічно – справному стані, з обов’язковим дотриманням санітарних вимог щодо сумісності продуктів харчування. Доставка товару буде здійснюватися автотранспортом згідно з Правилами перевезень вантажів автомобільним транспортом.

11.7. Розвантаження товару здійснюється представником Постачальника.