**Обґрунтування**

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

**призначення та очікуваної вартості предмета закупівлі «Код згідно ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» – 15110000-2 М'ясо (свинина пісна і філе птиці 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» – 15110000-2 М'ясо (свинина пісна і філе птиці 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 з червня до 31 грудня 2023 року з урахуванням норм харчування за віковими категоріями в дошкільних 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», Постанова КМУ від 24.03.2021р. №305 **«Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»,** 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».

**Обґрунтування доцільності закупівлі**.

Придбання свинини пісної і філе птиці необхідне для забезпечення навчального процесу у закладах дошкільної освіти Попельнастівської сільської ради Олександрійського району Кіровоградської області з червня до 31 грудня 2023 року.

**Обґрунтування обсягів закупівлі**.

Відповідно проведеного аналізу витрат на придбання свинини пісної і філе птиці та згідно норм харчування і затвердженого меню в дошкільних закладах, потреба в 2023 році складає: 3260,400 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).

Керуючись нормами харчування та затвердженого меню для вікових категорій дітей, розраховується планова потреби використання свинини пісної і філе птиці для закладів дошкільної освіти з червня до 31 грудня 2023 року, яка складає: 3260,400 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 з червня до 31 грудня 2023 року та становить 560600,00 грн.

**ТЕХНІЧНА СПЕЦІФІКАЦІЯ**

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

1. Найменування предмета закупівлі – **ДК 021:2015 15110000-2 – М'ясо (свинина пісна і філе птиці для закладів дошкільної освіти)** (далі - Товар).

2. Загальний обсяг поставки товару: **3260,400 кг..**

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

4. Термін поставки: три рази на тиждень (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 | Свинина пісна (без кісток) | кг | 752,400 | **Охолоджене** ДСТУ 4590:2006**.** М'ясо вищої категорії (без кісток) повинно бути охолодженим без заморожування, мати температуру не вище ніж 4°С, одержане від забою здорової тварини, без великої кількості жиру, м`ясо пружне, при натисканні швидко приймає первинну форму. Не повинно бути залишків шкіри, згустків крові, забруднень. Товар має бути вітчизняного, натурального походження. Забороняється постачати м’ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю. М’ясо повинно бути середньої вгодованості, без ознак пошкоджень та дефектів. Колір і запах характерні для доброякісного м’яса, без глибоких надрізів м’язової тканини (не більше 10 мм.). М’ясо свіже чи охолоджене має бути вільне від кісток. Зовнішній вигляд, запах і колір притаманні даному виду сировини. М’язи пружні, еластичні, поверхня не зволожена. Відповідає ДСТУ/ТУ державного стандарту, має відповідні сертифікати і висновки Державної санітарно-епідеміологічної експертизи та інші документи, що діють на території України.Термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 90% загального терміну придатності споживання. |
| 2 | Філе птиці  | кг | 2508,000 | **Філе птиці охолоджене.** ДСТУ 3143:2013. Зовнішній вигляд: складається з м'язової тканини цілої/половини грудини без шкіри. Ребра з прилеглим реберним м'ясом видалені. Без згустків крові, з чистою поверхнею. Поверхня біло-рожевого кольору, жир відсутній, тканина м’яз щільна, пружна, злегка волога, але не липка, з чистим характерним для курячого м’яса запахом. Не допускається наявність ознак псування, ослизнення тощо. М’ясо обрізне від жиру. З повністю видаленим оперенням. Запах: свіжий без сторонніх запахів. Продукція повинна відповідати ветеринарно-санітарним вимогам та нормативній документації (ТУ, ДСТУ). Термін зберігання при температурі 00С - +20С не більше 7 діб. Обов’язкова наявність маркування із зазначенням виробника та місце розташування потужностей виробництва, дату виготовлення, умови зберігання. Відповідає ДСТУ/ТУ державного стандарту, має відповідні сертифікати і висновки Державної санітарно-епідеміологічної експертизи та інші документи, що діють на території України.Термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 90% загального терміну придатності споживання. |
| РАЗОМ: | 3260,400 |  |
| Маркування:Обов’язкова наявність маркування із зазначенням виробника та місця розташування потужностей виробництва, дати виготовлення, умови зберігання та посвідчення про якість. Залишковий термін придатності на момент постачання товару не менше 90% загального терміну зберігання.На упаковці повинен бути ярлик із зазначенням виробника, терміну виготовлення і придатності, маси (данні повинні збігатися з посвідчення про якість). Кожна партія товару має супроводжуватися документами, що підтверджують її походження, безпечність і якість; ґатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації, умови зберігання (для продуктів, що швидко псуються термін реалізації, час виготовлення позначається у годинах). Вітчизняний виробник.Пакування:Для пакування використовують допоміжні засоби і матеріали для виробництва та обігу, які допускаються до контакту з м’ясними продуктами і використанню у м’ясній промисловості. Пакувальні матеріали та оболонки повинні забезпечувати якість м’яса під час зберігання, транспортування та реалізації протягом встановленого строку придатності продуктів при дотриманні визначених режимів. При перепакування товару повинні забезпечуватися умови зберігання, які встановлені виробником. Кожне пакування повинно містити інформацію, нанесену державною мовою будь-яким способом, для забезпечення чіткого читання у доступній для сприйняття формі. На упаковці (тарі) обов’язково повинно бути вказано дату виготовлення товару.  |

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», Постанова КМУ від 24.03.2021р. №305 **«Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»,** 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.