

ЛІЦЕЙ №1 М. НЕМИРОВА ІМ. М. Д. ЛЕОНТОВИЧА НЕМИРІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

(ЛІЦЕЙ №1 М. НЕМИРОВА)

(22800, Вінницька обл., м. Немирів, пров. Некрасова, 2 ЄДРПОУ 13310311)

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик закупівлі **М'ясо (м'ясо свинини охолоджене (передня частина), куряче філе охолоджене, куряче стегно охолоджене)**, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі (*оприлюднюється на виконання постанови Кабміну № 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, його категорія:

*Ліцей №1 м. Немирова ім. М.Д. Леонтовича Немирівської міської ради
Юридична особа, яка забезпечує 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 і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності):

*М'ясо (м'ясо свинини охолоджене (передня частина), куряче філе охолоджене, куряче стегно охолоджене),
код 15110000-2 М'ясо за ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник»,
м'ясо свинини охолоджене (передня частина),
код ДК 021:2015 15113000-3 Свинина
куряче філе охолоджене,
код ДК 021:2015 15112130-6 Курятина
куряче стегно охолоджене),
код ДК 021:2015 15112130-6 Курятина*

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: *Відкриті торги з особливостями,
UA-2023-12-15-006125-a*

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: *320000,00 грн.*

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлене аналізом використання (річного та місячного в продуктах харчування на потреби замовника за попередній аналогічний період. Замовником здійснено розрахунок очікуваної вартості товарів / послуг методом порівняння ринкових цін відповідно до примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, яка затверджена наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України 18.02.2020 № 275 з урахуванням офіційних статистичних даних Мінфіну (<https://index.minfin.com.ua/markets/fuel/>) станом на дату оголошення закупівлі).

Розмір бюджетного призначення: *320000,00 грн.* згідно з затвердженим кошторисом установи на 2024 рік. Потреба в м'ясі у 2024 році розрахована, виходячи з основних виробничих показників:

— фактичних видатків на м'ясо у 2023 році для харчування учнів;
— забезпечення в планових обсягах кошторису можливості здійснення відповідних видатків на продукти харчування з бюджету протягом бюджетного періоду.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі: Якісні та технічні характеристики предмета закупівлі визначені з урахуванням реальних потреб замовника та оптимального співвідношення ціни та якості. Мета використання товару: для задоволення потреб у продуктах харчування.

Термін постачання — з дати укладання договору по 31.12.2024р. Поставка (передача) товару здійснюється:

- 1) у кількості згідно з заявками уповноважених осіб замовника не пізніше ніж протягом трьох робочих днів, що йдуть за днем отримання замовлення товару;
- 2) із наданням документа, який засвідчує якість товару встановленого законодавством зразка відповідно до специфіки товару;
- 3) у робочі дні та години транспортом постачальника згідно наданих замовником заявок (при необхідності, замовник може вимагати поставку дрібними партіями);
- 4) до ціни тендерної пропозиції включаються наступні витрати: податки і збори, обов'язкові платежі, що сплачуються або мають бути сплачені згідно з чинним законодавством, витрати на поставку товару; навантаження, розвантаження; інші витрати, передбачені для товару даного виду згідно з чинним законодавством та тендерною документацією.

Стосовно технічних, якісних характеристик предмета закупівлі передбачається необхідність застосування заходів із захисту довкілля, у тому числі під час виконання договору про закупівлю.

Продукція, що буде постачатися, повинна відповідати наступним нормативно-правовим актам:

- Закон України від 23.12.1997 року № 771/97 - ВР «Про безпечність та якість харчових продуктів»;
- Закон України від 06.09.2005 року № 2809 – ІV «Про внесення змін до Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини»;
- Закон України від 05 червня 2015 року № 1315-VII «Про стандартизацію»;

- Закон України від 24.02.1994 року № 4004 – XII «Про забезпечення санітарного та епідемічного благополуччя населення»;
- Закон України від 23 грудня 1997 року № 771/97-ВР «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;
- Закон України від 01.12.2005 року №3161-ІУ Про внесення змін до Закону України «Про захист прав споживачів»;
- Закон України від 15 січня 2015 року № 124-VIII «Про технічні регламенти та оцінку відповідності»;
- Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 19.07.2012 № 548 «Про затвердження Мікробіологічних критеріїв для встановлення показників безпечності харчових продуктів»;
- Указ Президента України від 23.02.2001 № 113 «Про заходи щодо підвищення якості вітчизняної продукції»;
- Розпорядження Кабінету Міністрів України від 19.06.2013 № 492-р «Про затвердження плану заходів щодо розроблення, впровадження і функціонування систем управління якістю, екологічного управління та інших систем управління»;
- Постанова Кабінету Міністрів України від 22.11.2004 р. № 1591 «Про затвердження норм харчування у навчальних та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку»;
- Наказ 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»;
- Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 09.10.2000 року № 247 «Про затвердження Тимчасового порядку проведення державної санітарно-гігієнічної експертизи»;
- Спільний Наказ Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 01.06.2005 року № 242/329 «Про затвердження Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах»;
- Спільний Наказ Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я України від 15.08.2006 року № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах»;
- Наказу Міністерства економіки з питань європейської інтеграції від 11.07.2003 року № 185 «Про затвердження Правил роздрібної торгівлі продовольчими товарами»;
- Наказ Міністерства охорони здоров'я України від 23.07.2002 № 280 «Перелік необхідних обстежень лікарів-спеціалістів, видів клінічних, лабораторних та досліджень, що необхідні для проведення обов'язкових медичних оглядів, та періодичність їх проведення»;
- Наказ Міністерства транспорту України від 14 жовтня 1997 року N 363 «Про затвердження Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні»

№	Найменування	Якісні вимоги до предмета закупівлі	Спосіб поставки
1.	Куряче філе охолоджене	Куряче філе охолоджене, вищого гатунку. Зовнішній вигляд: без згустків крові, зовнішня поверхня чиста, суха, не завітрена, без шкіри і поверхневої плівки, не ушкоджене, чисте, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові. Форма філе овальна. Колір від блідо-рожевого до рожевого, запах властивий свіжому м'ясу, без стороннього запаху, м'язова тканина щільна, пружна. Без деформацій, потемніння та позеленіння структури тканини, без сторонніх запахів. Поверхня чиста без липкості. М'язи пружні, еластичні. Куряче стегно охолоджене повинне мати запах властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів, з повністю видаленим оперінням, без переломів стегнових кісток. М'ясо повинно бути одержано від забою здорової птиці. Термін придатності товару 48 годин з моменту його поставки.	Постачальник отримує від Замовника заявку за допомогою факсимільного, електронного або телефонного зв'язку про необхідний обсяг товару і має здійснити поставку товару Замовнику протягом двох днів з моменту отримання заявки від Замовника. Доставка товару здійснюється своєчасно без всяких відхилень за адресами, вказаними Замовником
2	Куряче стегно охолоджене		
3	М'ясо свинини охолоджене (передня частина)	М'ясо повинно бути одержано від забою здорових тварин, вільних від хвороб. Свинина має бути вітчизняного виробника, охолоджена, вищого гатунку, без кісток, великими шматками, без пороків. М'якоть свинини (задня частина) повинна бути середньої вгодованості, пружна, при натискуванні швидко приймати первинну форму. Поверхня м'яса рівна, необвітрена, зачищена від сухожил'я і грубих поверхневих плівок, без ослизнювання, без бахромок, краї зарівняні. Глибина надрізів м'язової тканини не більша ніж 10 мм. Колір - світло-біло-рожевий. Не допускається вміст рідини (гелю) для збільшення маси. Не дозволяється завозити будь-які м'ясні обрізки. Смак і запах має бути характерний для доброякісного м'яса без сторонніх запахів.	

На кожній одиниці фасування зазначається інформація, що містить назву та адресу підприємства-виробника, вагу нетто, дату виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність, відповідність ДСТУ.

Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки, не менше, ніж 90 %. Пакувальний матеріал використовується вперше і задовольняє санітарно-гігієнічні вимоги та відповідає вимогам ДСТУ, НАССР. При поставці та зберіганні товару дотримується належний температурний режим. Умови поставки - виключно в асортименті та обсязі, зазначених у заявці Замовника. Вантажний відсік повинен мати гігієнічне покриття, яке дозволяє проводити його вологе прибирання із застосуванням мийних та дезінфекційних засобів. Умови транспортування (температура, вологість тощо) повинні відповідати вимогам нормативно-технічної документації на кожний вид харчових продуктів, в тому числі щодо сумісності продуктів харчування.