**Обгрунтування технічних та якісних характеристик**

**предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення,**

**очікуваної вартості предмета закупівлі**

(На виконання Постанови Кабінету Міністрів України від 11 жовтня 2016 року

№710 «Про ефективне використання коштів» (зі змінами))

**1. Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань, його категорія:**

1.1. найменування замовника: **Заклад дошкільної освіти (ясла-садок) № 11 «Пізнайко» Івано-Франківської міської ради.**

1.2. місцезнаходження замовника: **м. Івано-Франківськ, вул. Академіка Сахарова, буд. 32А, 76014.**

1.3. ідентифікаційний код замовника:  **20559235**

1.4. категорія замовника: **Орган місцевого самоврядування.**

**2. 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):** Код ДК 021:2015: 15110000-2 М`ясо (М`ясо яловиче І категорії першого сорту охолоджене, М`ясо свиняче І категорії першого сорту охолоджене, Тушки курей охолоджені, Філе куряче охолоджене).

**3. Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:**

3.1. вид предмета закупівлі: відкриті торги з особливостями.

3.2. ідентифікатор закупівлі: UA-2022-12-26-012198-а.

**4. Обґрунтування кількісних, якісних та технічних характеристик предмета закупівлі.**

4.1. Строк поставки товарів - з дати укладання договору по 31 грудня 2023 року включно.

4.2. Кількісні, якісні та технічні характеристики предмета закупівлі - М’яса визначені з урахуванням реальних потреб замовника на 2023 рік та оптимального співвідношення ціни та якості.

Якість товару, умови та організація поставки товару повинні відповідати нормам:

* Законів України «Про внесення змін до Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини» (№2809-IV від 06.09.2005р.); «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (№ 771/97-ВР, поточна редакція - редакція від 19.08.2022р. № 2468-IX); «Про дошкільну освіту» (№ 2628-ІІІ, поточна редакція - редакція від 19.08.2022р. № 2153-IX); «Про ветеринарну медицину» (№ 2469-ХІІ, поточна редакція - редакція від 27.05.2022р.).
* Постанові КМУ від 24.03.2021 № 305 «[Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/305-2021-%D0%BF#Text)».

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

I. Кількісні характеристики:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Код ДК 021:2015 : 15110000-2 М’ясо | | |
| Найменування продукції (предмет закупівлі) | Одиниця виміру | Потреба |
| М’ясо яловиче І категорії першого сорту охолоджене | кг | 350 |
| М’ясо свиняче І категорії першого сорту охолоджене | кг | 350 |
| Тушки курей охолоджені | кг | 820 |
| Філе куряче охолоджене | кг | 880 |

II. Якісні характеристики:

|  |  |
| --- | --- |
| ЗНАЧЕННЯ | ХАРАКТЕРИСТИКА |
| **М'ЯСО ЯЛОВИЧЕ І КАТЕГОРІЇ ПЕРШОГО СОРТУ ОХОЛОДЖЕНЕ** | |
| **Термічний стан** | * охолоджене. |
| **Категорія** | * перша. |
| **Сорт** | * перший. |
| **За частинами** | * м’якоть (без кісток) з відповідних частин торгового відрубу (тазостегновий, поперековий, спинний, лопатковий, плечовий). |
| **Зовнішній вигляд** | * без великої кількості жиру (не більше 15 грамів на 100 грамів м’яса), пружне, при натискуванні повинно швидко приймати первинну форму; * не допускається наявність подрібнених кісток, цілих тіл хребців; * поверхня повинна бути чиста, незавітрена, без ослизнювання; * не допускаються дрібні шматки та обрізки. |
| **Колір** | * властивий яловичині - від рожевого до темно-вишневого. |
| **Запах** | * доброякісного м'яса, властивий яловичині, без сторонніх запахів. |
| **Загальні значення** | * дозволяється до постачання тільки м’ясо тварин, забій яких здійснюється на бойні або м’ясокомбінаті, які мають відповідні дозволи та пройшли контроль відповідно до діючого чинного законодавства; * дозволяється до постачання тільки м’ясо, яке пройшло ветеринарний контроль; * м'ясо повинно бути вітчизняного виробництва, безпечне, придатне до споживання, без синтетичних барвників, ароматизаторів, підсилювачів смаку, підсолоджувачів, консервантів, ГМО**.** |
| **Оцінка якості** | * ДСТУ 4426:2005. М’ясо яловичина у відрубах. Технічні умови. |
| **Супровідні документи** | * кожна партія товару повинна супроводжуватись документами, які підтверджують походження, якість та свіжість продукції: товарно-транспортна (видаткова) накладна, декларація відповідності / посвідчення про якість; * документи, що супроводжують товар, повинні містити чітку інформацію про дату виготовлення товару. |
| **М'ЯСО СВИНЯЧЕ І КАТЕГОРІЇ ПЕРШОГО СОРТУ ОХОЛОДЖЕНЕ** | |
| **Термічний стан** | * охолоджене |
| **Категорія** | * перша. |
| **Сорт** | * перший. |
| **Зовнішній вигляд** | * не дозволено наявність подрібнених кісток, цілих тіл хребців; * поверхня повинна бути чиста, не завітрена, без ослизнення, рівна, без бахромок, краї зарівнянні, очищена від сухожиль і грубих поверхневих плівок; * нежирна (не більше 15 грамів на 100 грамів м’яса); * не допускаються дрібні шматки та обрізки. |
| **За частинами** | * м’якоть (без кісток) - лопаткова частина, стегнова частина. |
| **Колір** | * м’язова тканина в місцях розділення - від світло-рожевого до червоного кольору |
| **Запах** | * властивий свинині, без сторонніх запахів. |
| **Загальні значення** | * дозволяється до постачання тільки м’ясо тварин, забій яких здійснюється на бойні або м’ясокомбінаті, які мають відповідні дозволи та пройшли контроль відповідно до діючого чинного законодавства; * дозволяється до постачання тільки м’ясо, яке пройшло ветеринарний контроль; * м’ясо повинно бути вітчизняного виробництва, безпечне, придатне до споживання, без синтетичних барвників, ароматизаторів, підсилювачів смаку, підсолоджувачів, консервантів, ГМО**.** |
| **Оцінка якості** | * ДСТУ 4590:2006. Напівфабрикати м’ясні натуральні від комплексного ділення свинини за кулінарним призначенням. Технічні умови. |
| **Супровідні документи** | * кожна партія товару повинна супроводжуватись документами, які підтверджують походження, якість та свіжість продукції: товарно-транспортна (видаткова) накладна, декларація відповідності / посвідчення про якість; * документи, що супроводжують товар, повинні містити чітку інформацію про дату виготовлення товару. |
| **ТУШКИ КУРЕЙ ОХОЛОДЖЕНІ** | |
| **Термічний стан** | * охолоджені. |
| **Зовнішній вигляд** | * обезголовлені; * повинні мати добре розвинену м’язову тканину; * добре знекровлені, без згустків крові; * з чистою поверхнею; * добре патрані, без залишків кишківника та внутрішніх органів; * зовнішня поверхня суха, не завітрена; * з повністю видаленим оперінням: без залишків пера та пуху, пеньків і колосовидного пір’я; * без переломів стегнових кісток; * без забруднень, подряпин, розривів, плям, синців. |
| **Запах** | * властивий доброякісному м’ясу птиці, без сторонніх запахів. |
| **За частинами** | * ціла тушка. |
| **Оцінка якості** | * ДСТУ 3143-2013 М'ясо птиці (тушки). Загальні технічні умови. |
| **Загальні значення** | * дозволяється до постачання тільки тушки, які пройшли ветеринарний контроль; * тушки повинні бути вітчизняного виробництва, безпечні, придатні до споживання, без синтетичних барвників, ароматизаторів, підсилювачів смаку, підсолоджувачів, консервантів, ГМО**.** |
| **Супровідна документація** | * кожна партія товару повинна супроводжуватись документами, які підтверджують походження, якість та свіжість продукції: товарно-транспортна (видаткова) накладна, декларація відповідності / посвідчення про якість; * документи, що супроводжують товар, повинні містити чітку інформацію про дату виготовлення товару. |
| **ФІЛЕ КУРЯЧЕ ОХОЛОДЖЕНЕ** | |
| **Термічний стан** | * охолоджене. |
| **Зовнішній вигляд** | * зовнішній вигляд не пошкоджений, не деформований, щільне, пружне, без шкіри, з чистою поверхнею, зовнішня поверхня суха (не завітрена), без льодяної глазурі, без згустків крові; * не допускається наявність ознак псування, ослизнення тощо; * на колір від блідо-рожевого до рожевого. |
| **Запах** | * властивий доброякісному м’ясу птиці, без сторонніх запахів. |
| **За частинами** | * грудинка. |
| **Оцінка якості** | * ДСТУ 3143-2013 М'ясо птиці (тушки). Загальні технічні умови. |
| **Загальні значення** | * дозволяється до постачання тільки куряче філе, яке пройшло ветеринарний контроль; * повинно бути вітчизняного виробництва, безпечне, придатне до споживання, без синтетичних барвників, ароматизаторів, підсилювачів смаку, підсолоджувачів, консервантів, ГМО**.** |
| **Супровідна документація** | * кожна партія товару повинна супроводжуватись документами, які підтверджують походження, якість та свіжість продукції: товарно-транспортна (видаткова) накладна, декларація відповідності / посвідчення про якість; * документи, що супроводжують товар, повинні містити чітку інформацію про дату виготовлення товару. |

III. Технічні характеристики:

**1.** *М’ясо яловиче І категорії першого сорту охолоджене, м’ясо свиняче І категорії першого сорту охолоджене, тушки курей охолоджені, філе куряче охолоджене* (далі - Товар), які будуть постачатися учасником-переможцем за укладеним за результатами проведених відкритих торгів з особливостями договором про закупівлю, повинні відповідати умовам ДСТУ, ТУ, ГОСТ України, які встановлені для даного виду продукції. Товар не повинен містити ГМО, шкідливі та токсичні речовини. Показники якості повинні відповідати вимогам діючої нормативної документації.

**2.** При поставці Товару кожна партія повинна супроводжуватись документом, який підтверджує його походження, свіжість, якість та безпечність (посвідченням про якість / декларацією виробника / експертним висновком). Подані документи повинні бути чинними на момент поставки Товару.

Товар за предметом договору в обов’язковому порядку повинен супроводжуватися товарно-транспортною (видатковою) накладною.

Документи, що супроводжують Товар, упаковка Товару повинні містити чітку інформацію про дату виготовлення та термін реалізації Товару.

**3.** Термін придатності Товару до споживання на період поставки повинен становити не менше ніж 80% від загального терміну придатності споживання.

**4.** Доставка Товару повинна здійснюватись спеціалізованим автотранспортом учасника-переможця, який повинен відповідати встановленим гігієнічним вимогам (ст.44 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів») та забезпечувати відповідний температурний режим, і бути придатним для перевезення даного виду Товару.

**5.** Умови пакування та маркування продуктів за предметом договору повинні відповідати ЗУ, ДСТУ чи ТУ відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

**6.** Товар, що буде постачатись за договором, не повинен мати дефектів товарного вигляду. На час поставки Товар повинен бути придатний до використання. Упаковка (тара) Товару повинна забезпечувати захист і збереження Товару від пошкоджень під час транспортування від місця завантаження до місця поставки (відвантаження).

**7.** Транспортування, доставка, розвантаження та навантаження продукції забезпечується учасником-переможцем за його кошти.

**8.** Поставка Товарів здійснюється на підставі заявки замовника згідно з затвердженим графіком. Графік поставки продукції може бути змінено в залежності від реальних потреб замовника.

**9.** Відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» всі учасники повинні бути зареєстровані як оператори ринку харчових продуктів.

Відповідно до частини 1 статті 22 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» оператори потужностей (об'єктів), що здійснюють в Україні діяльність з виробництва та/або обігу харчових продуктів, підконтрольних санітарній службі, повинні отримати експлуатаційний дозвіл відповідного головного державного санітарного лікаря, який видається на кожну з таких потужностей (об'єктів), що використовуються для здійснення вищезазначеної діяльності. Потужностям (об'єктам), які потребують експлуатаційного дозволу, присвоюється персональний контрольний (реєстраційний) номер. Потужності (об'єкти) та їх оператори заносяться до реєстру потужностей (об'єктів), який ведеться в порядку, встановленому центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.

Відповідно до частини 2 статті 22 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» оператори потужностей (об'єктів), що здійснюють діяльність з виробництва харчових продуктів, підконтрольних ветеринарній службі, та оператори агропродовольчих ринків повинні отримати експлуатаційний дозвіл відповідного головного державного інспектора ветеринарної медицини для кожної з таких потужностей (об'єктів). Потужностям (об'єктам), які потребують експлуатаційного дозволу, присвоюється персональний контрольний (реєстраційний) номер. Потужності (об'єкти) та їх оператори заносяться до реєстру потужностей (об'єктів), який ведеться в порядку, встановленому центральним органом виконавчої влади з питань аграрної політики.

Реєстри, зазначені у частинах першій і другій статті 22 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» повинні бути доступними для громадськості в електронному та/або іншому вигляді.

**5. Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:**  323 100,00 грн.

Розрахунок очікуваної вартості закупівлі проводився виходячи із потреби у закупівлі м’яса на 2023 рік та відповідно до середньо-ринкової вартості, взятої з цінової довідки Торгово-промислової палати України № В-461 від 10.11.2022 року.

**6. Розмір бюджетного призначення:** 323 100,00 грн. згідно з затвердженим кошторисом на 2023 рік по загальному фонду та спеціальному фонду.