

**Заклад дошкільної освіти №10 №Катруся»
Івано-Франківської міської ради**

ОБГРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик закупівлі м'яса яловичини I категорії першого сорту охолодженого, м'яса свинини I категорії першого сорту охолодженого, тушок курей охолоджених, філе курячого охолодженого, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб: ЗДО №10 «Катруся» Івано-Франківської міської ради; код ЄДРПОУ 20558856.

Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним : ДК 021:2015 – 1511000-2 М'ясо (М'ясо яловичини I категорії першого сорту охолоджене, м'ясо свинини I категорії першого сорту охолоджене, тушки курей охолоджені, філе куряче охолоджене).

Вид процедури закупівлі: відкриті торги з особливостями .

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 414 625,00 грн. з ПДВ (чотириста чотирнадцять тисяч шістсот двадцять п'ять гривень 00 копійок з ПДВ). Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено аналізом розрахунку очікуваної вартості предмета закупівлі м'яса яловичини I категорії першого сорту охолодженого, м'яса свинини I категорії першого сорту охолодженого, тушок курей охолоджених, філе курячого охолодженого на підставі даних цінової довідки ІВАНО-ФРАНКІВСЬКОЇ ТОРГОВО-ПРОМИСЛОВОЇ ПАЛАТИ №461 від 10.11.2022 року та відповідно до пункту 1 розділу III Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, що затверджено наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України 18.02.2020 року №275, а саме методом порівняння ринкових цін. Метод порівняння ринкових цін- це метод визначення очікуваної вартості на підставі даних ринку, а саме загальнодоступної інформації про ціни та інформації з отриманих цінових пропозицій та прайс-листів на момент вивчення ринку.

Потреба в закупівлі сформована за результатами діяльності дошкільного закладу в попередні роки, відповідно до розміру бюджетного призначення та у відповідності до організації харчування дітей згідно норм правил та згідно наказу МОН України «Про порядок організації харчування дітей у ДНЗ» від 01.06.2005р. №242/329, Інструкції з організації харчування дітей у ДНЗ від 17.04.2006р. №298/227 (зі змінами і доповненнями), постанови КМУ від 24.03.2021р. №305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

Враховуючи викладене вище, Замовником проведено розрахунок очікуваної вартості предмету закупівлі

	Найменування продукції (предмет закупівлі)	Одиниця виміру	Потреба	Середня ціна, грн.	Очікувана вартість закупівлі, грн.
1.	М'ясо яловичини I категорії першого сорту охолоджене	кг	200	180,30	36 060,00
2.	М'ясо телятини I категорії першого сорту охолоджене	кг	244	220,0	53 680,00
3.	М'ясо свинини I категорії першого сорту охолоджене	кг	370	154,50	57 165,00
4.	Тушки курей охолоджені	кг	400	94,30	37 720,00
5.	Філе куряче охолоджене	кг	1600	143,75	230 000,00
Разом					414 625,00

Обґрунтування технічних характеристик та якісних характеристик.

ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ

(ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ)

1. Кількісні характеристики:

Код ДК 021:2015 : 15110000-2 М'ясо (М'ясо свинини I категорії першого сорту охолоджене, м'ясо телятини I категорії першого сорту охолоджене, м'ясо яловиче I категорії першого сорту охолоджене, тушки курей охолоджені, філе куряче охолоджене).

Найменування продукції (предмет закупівлі)	Одніця виміру	Потреба
М'ясо свинини I категорії першого сорту охолоджене	кг	370
М'ясо телятини I категорії першого сорту охолоджене	кг	244
М'ясо яловиче I категорії першого сорту охолоджене	кг	200
Тушки курей охолоджені	кг	400
Філе куряче охолоджене	кг	1600

2. Якісні характеристики:

ЗНАЧЕННЯ	ХАРАКТЕРИСТИКА
М'ясо яловиче I категорії першого сорту охолоджене	
<i>Термообробка</i>	<ul style="list-style-type: none"> • охолоджене.
<i>Категорія</i>	<ul style="list-style-type: none"> • перша.
<i>Сорт</i>	<ul style="list-style-type: none"> • перший.
<i>Зовнішній вигляд</i>	<ul style="list-style-type: none"> • без великої кількості жиру, пружне, при натискуванні повинно швидко приймати первинну форму, • не допускаються дрібні шматки та обрізки. • не допускається наявність подрібнених кісток, цілих тіл хребців; • поверхня повинна бути чиста, незавітрена, без ослизнювання; • не допускаються дрібні шматки та обрізки.
<i>За частинами</i>	<ul style="list-style-type: none"> • м'якоть (без кісток).
<i>Колір</i>	<ul style="list-style-type: none"> • властивий яловичині - від рожевого до темно-вишневого.
<i>Запах</i>	<ul style="list-style-type: none"> • властивий яловичині, без сторонніх запахів.
<i>Загальні значення</i>	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
<i>Оцінка якості</i>	<ul style="list-style-type: none"> • ДСТУ 6030:2008.
<i>Супровідні документи</i>	<ul style="list-style-type: none"> • кожна партія товару повинна супроводжуватись документами, які підтверджують походження, якість та свіжість продукції: товарно-транспортна накладна, декларація відповідності / посвідчення якості, • документи, що супроводжують товар, повинні містити чітку інформацію про дату виготовлення товару.

Термін придатності до споживання	<ul style="list-style-type: none"> термін придатності до споживання на період поставки повинен становити не менше ніж 80% від загального терміну придатності споживання.
---	---

М'ясо телятини I категорії першого сорту охолоджена

Термічний стан	<ul style="list-style-type: none"> охолоджене.
Категорія	<ul style="list-style-type: none"> перша.
Сорт	<ul style="list-style-type: none"> перший.
За частинами	<ul style="list-style-type: none"> м'якоть (без кісток) отримана від спинної, поперекової, тазостегнової та лопаткової частин туш, зачищених від сухожилок і грубих поверхневих плівок
Зовнішній вигляд	<ul style="list-style-type: none"> без великої кількості жиру, пружне, при натискуванні повинно швидко приймати первинну форму, не допускаються дрібні шматки та обрізки. не допускається наявність подрібнених кісток, цілих тіл хребців; поверхня повинна бути чиста, незавітрана, без ослизнювання; не допускаються дрібні шматки та обрізки.
Колір	властивий телятині ніжно-рожевого кольору, на зрізі – з перламутровим відливом.
Запах	<ul style="list-style-type: none"> доброякісного м'яса, властивий телятині, без сторонніх запахів.
Загальні значення	<ul style="list-style-type: none"> 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 тварин віком від одного місяця до одного року, вітчизняного виробництва, безпечне, придатне до споживання, без синтетичних барвників, ароматизаторів, підсилювачів смаку, підсолоджуваців, консервантів, ГМО.
Оцінка якості	<ul style="list-style-type: none"> ДСТУ ДСТУ 6030:2008.
Супровідні документи	<ul style="list-style-type: none"> 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.
Термін придатності до споживання	<ul style="list-style-type: none"> термін придатності до споживання на період поставки повинен становити не менше ніж 80% від загального терміну придатності споживання.

М'ясо свинини I категорії першого сорту охолоджена

Термічний стан	<ul style="list-style-type: none"> охолоджене
-----------------------	--

Категорія	<ul style="list-style-type: none"> • перша.
Сорт	<ul style="list-style-type: none"> • перший.
Зовнішній вигляд	<ul style="list-style-type: none"> • не дозволено наявність подрібнених кісток, цілих тіл хребців, поверхня чиста, не завітрана, без ослизnenня, без бахромок, край зарівнянні, нежирна (не більше 15 грамів на 100 грамів м'яса) . • поверхня м'яса рівна, очищена від сухожиль і грубих поверхневих плівок, не допускаються дрібні шматки та обрізки
За частинами	<ul style="list-style-type: none"> • м'якоть (без кісток).
Колір	<ul style="list-style-type: none"> • м'язова тканина в місцях розділення – від світло-рожевого до червоного кольору
Запах	<ul style="list-style-type: none"> • властивий свинині, без сторонніх запахів.
Загальні значення	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Оцінка якості	<ul style="list-style-type: none"> • ДСТУ 7158:2010.
Супровідні документи	<ul style="list-style-type: none"> • кожна партія товару повинна супроводжуватись документами, які підтверджують походження, якість та свіжість продукції: товарно-транспортна накладна, декларація відповідності / посвідчення якості, • документи, що супроводжують товар, повинні містити чітку інформацію про дату виготовлення товару.
Термін придатності до споживання	<ul style="list-style-type: none"> • термін придатності до споживання на період поставки повинен становити не менше ніж 80% від загального терміну придатності споживання.

Тушки курей охолоджені

Термічний стан	<ul style="list-style-type: none"> • охолоджені.
Зовнішній вигляд	<ul style="list-style-type: none"> • 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 завітрана, • 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	<ul style="list-style-type: none"> • властивий доброкісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів.

За частинами	<ul style="list-style-type: none"> • ціла тушка.
Оцінка якості	<ul style="list-style-type: none"> • ДСТУ 3143:2013.
Загальні значення	<ul style="list-style-type: none"> • дозволяється до постачання тільки тушки, які пройшли ветеринарний контроль.
Супровідна документація	<ul style="list-style-type: none"> • кожна партія товару повинна супроводжуватись документами, які підтверджують походження, якість та свіжість продукції: товарно-транспортна накладна, декларація відповідності / посвідчення якості, • документи, що супроводжують товар, повинні містити чітку інформацію про дату виготовлення товару.
Термін придатності до споживання	<ul style="list-style-type: none"> • термін придатності до споживання на період поставки повинен становити не менше ніж 80% від загального терміну придатності споживання.
Філе куряче охолоджене	
Термічний стан	<ul style="list-style-type: none"> • охолоджене.
Зовнішній вигляд	<ul style="list-style-type: none"> • зовнішній вигляд не пошкоджений, не деформований, щільне, пружне, без шкіри, з чистою поверхнею, зовнішня поверхня суха (не завітрана), без льодяної глазурі, без згустків крові. • не допускається наявність ознак псування, ослизнення тощо. • на колір від блідо-рожевого до рожевого.
Запах	<ul style="list-style-type: none"> • властивий доброкісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів.
За частинами	<ul style="list-style-type: none"> • грудинка.
Оцінка якості	<ul style="list-style-type: none"> • ДСТУ 3143:2013.
Загальні значення	<ul style="list-style-type: none"> • дозволяється до постачання тільки куряче філе, яке пройшло ветеринарний контроль.
Супровідна документація	<ul style="list-style-type: none"> • кожна партія товару повинна супроводжуватись документами, які підтверджують походження, якість та свіжість продукції: товарно-транспортна накладна, декларація відповідності / посвідчення якості, • документи, що супроводжують товар, повинні містити чітку інформацію про дату виготовлення товару.
Термін придатності до споживання	<ul style="list-style-type: none"> • термін придатності до споживання на період поставки повинен становити не менше ніж 80% від загального терміну придатності споживання.

Термін постачання — до 31.12.2023р.

3. Технічні вимоги:

1. *М'ясо свинини I категорії першого сорту охолоджене, м'ясо телятини I категорії першого сорту охолоджене, м'ясо яловиче I категорії першого сорту охолоджене, тушки курей охолоджені, філе куряче охолоджене* (далі - Товар), які будуть постачатися Учасником-переможцем за укладеним за результатами проведення спрощеної закупівлі договорами про закупівлю, повинні відповідати умовам ГОСТ, ДСТУ, ТУ речовини. Показники якості повинні відповідати вимогам діючої нормативної документації.

2. 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);
- ✓ постанові КМУ від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

3. При поставці Товару кожна партія повинна супроводжуватись документом, який підтверджує його походження, свіжість, якість та безпечності:

- (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.

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

5. 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»).

6. 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».

7. 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).

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

9. У разі поставки Товару неналежної якості, в якому виявлені дефекти або недоліки, учасник-переможець повинен своїми силами та за свій рахунок усунути виявлені дефекти, недоліки або замінити такий Товар на Товар належної якості.

10. Порядок розрахунків: безготівковий (після пред'явлення учасником-переможцем належно оформленої у встановленому чинним законодавством порядку видаткової (товарно-транспортної) накладної, яка повинна містити відбиток печатки (крім учасників-переможців, що здійснюють діяльність без печатки згідно з чинним законодавством) та підпис учасника-переможця).

11. 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.

Уповноважена особа з питань організації та проведення процедур закупівель

Ткачук Світлана Тарасівна



(підпись)