

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі:

код ДК 021:2015 15110000-2 М'ясо

(М'ясо свинини дрібношматкове, м'ясо свинини крупношматкове, м'ясо яловичини дрібношматкове, філе куряче, тушка курей без голови та потрухів)

Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі складені у відповідності до потреб Сумського дошкільного навчального закладу (центр розвитку дитини) № 14 «Золотий півнік» Сумської міської ради та норм чинного законодавства України і викладені у тендерній документації наступним чином:

№ з/п	Найменування предмета закупівлі	Кількість, кг.	Період поставки
1.	М'ясо свинини крупношматкове, охолоджене	500	по 31.12.2022р.
2.	М'ясо свинини дрібношматкове, охолоджене	400	по 31.12.2022р.
3.	М'ясо яловичини дрібношматкове, охолоджене	400	по 31.12.2022р.
4.	Філе куряче, охолоджене	1400	по 31.12.2022р.
5.	Тушка курей без голови та потрухів, охолоджена	1300	по 31.12.2022р.

2. Технічні характеристики та вимоги:

Найменування	Опис	Фасування
М'ясо свинини крупношматкове, охолоджене М'ясо свинини дрібношматкове, охолоджене М'ясо яловичини, крупно шматкове, охолоджене	М'якуш (без кісток) вищого гатунку охолоджений, отриманий від філейної частини, тазостегневої частини, огузок, зачищений від сухожилок і грубих поверхневих плівок; м'ясний сік прозорий; консистенція пружна; краї зарівнені, без бахромок; зовнішня поверхня чиста, незавітрена, без ослизнювання; поверхня свіжого розрізу злегка волога, але не липка. М'ясо повинно відповідати вимогам ДСТУ, ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам. Колір: від рожевого до червоного. Запах: доброякісного м'яса, без стороннього запаху. Продукт українського виробництва	Упаковка, без ознак талості та механічних пошкоджень, повинна відповідати ДСТУ та ТУ, містити етикетку із зазначенням дати виготовлення, пакування, терміну придатності та умов зберігання, а також відсутності ГМО. Строк придатності до споживання м'яса повинен складати не менше, ніж 90% загального строку придатності до споживання.
Філе куряче, охолоджене	Філе куряче, без згустків крові, без ознак псування, з повністю видаленим оперенням. Зовнішня поверхня чиста, незавітрена, без ослизнювання; поверхня свіжого розрізу злегка волога, але не липка; м'ясний сік прозорий. М'ясо повинно відповідати вимогам ДСТУ, ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам. Колір: блідо-рожевого до рожевого. Запах: доброякісного м'яса, без стороннього запаху Продукт українського виробництва	Упаковка, без ознак талості та механічних пошкоджень, повинна відповідати ДСТУ та ТУ, містити етикетку із зазначенням дати виготовлення, пакування, терміну придатності та умов зберігання, а також відсутності ГМО. Строк придатності до споживання м'яса повинен складати не менше, ніж 90% загального строку придатності до споживання.
Тушка курей без голови та оптрхів, охолоджене	Тушки повинні бути добре знекровлені з чистою поверхнею, без згустків крові, залишків кишечника та репродуктивних органів усередині. М'язи добре розвинуті. Форма грудини округла. Відкладення	Кожна тушка повинна бути упакована в окрему вакуумну упаковку. Упаковка, без

	<p>підшкірного жиру в нижній частині живота можуть бути незначними. Кіль грудної кістки неокостенілий, не виділяється. М'ясо повинно відповідати вимогам ДСТУ, ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам. Запах: доброякісного м'яса, без стороннього запаху Продукт українського виробництва</p>	<p>ознак талості та механічних пошкоджень, повинна відповідати ДСТУ та ТУ, містити етикетку із зазначенням дати виготовлення, пакування, терміну придатності та умов зберігання, а також відсутності ГМО. Строк придатності до споживання м'яса повинен складати не менше, ніж 90% загального строку придатності до споживання.</p>
--	--	---

2.1. Технічні характеристики предмету закупівлі повинні відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР (зі змінами), наказу МОЗ, МОН «Про затвердження порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах» від 01.06.2005 № 242/329; постанови КМУ «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» від 21.03.2021. № 305; Санітарних правил для підприємств громадського харчування (СанПин 42-123-5777-91).

2.2. Учасник повинен у складі своєї пропозиції надати:

- позитивний Акт аудиту складений за результатами проведення заходу державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР. Акт повинен бути складений компетентним органом, що реалізує політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів;
- позитивний Акт, складений за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин (наказ Міністерства аграрної політики та продовольства України від 08.08.2019 року №447). Акт повинен бути складений компетентним органом, що реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів.;
- позитивний Акт перевірки транспортного засобу, складеного за результатами планового (позапланового) заходу державного контролю стосовно додержання оператором ринку гігієнічних вимог щодо поводження з харчовими продуктами (без недоліків чи невідповідностей). Акт повинен бути складений компетентним органом, що реалізує державну політику у сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів. Даний Акт надається у разі відсутності відомостей щодо перевірки транспортного засобу в Акті, складеному за результатами проведення планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин.;
- копію експлуатаційного дозволу для потужностей (для учасників - виробників кускового м'яса);
- інформацію в довільній формі за власноручним підписом уповноваженої особи учасника та завірена печаткою (у випадку використання), про внесення потужностей (об'єктів) та їх операторів, що здійснюють діяльність з виробництва та/або обігу харчових продуктів в реєстр потужностей на офіційному веб-сайті Держпродспоживслужби України;
- документальне підтвердження проведення дезінфекції транспортного засобу, задіяному в доставці харчового продукту до закладів освіти.

2.3. Вимоги до постачання продуктів харчування:

Під час перевезення Товару постачальники і виробники зобов'язані дотримувати умов транспортування згідно ст. 44 «Гігієнічні вимоги до транспортних засобів» Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

- Товар повинен транспортуватися у спеціалізованому транспорті, обладнаний холодильним обладнанням з відповідною температурою згідно зі стандартами. Учасник повинен забезпечувати рухомий склад додатковим джерелом холоду (сухий лід) у випадку необхідності.
- Транспортні засоби, задіяні для перевезення товару повинні відповідати вимогам санітарних норм та правил. Дезінфекція транспортного засобу повинна бути проведена відповідно до стандартів ISO/IEC 17025, ДСТУ ISO 17025.

- Товар, що закуповується, повинен супроводжуватися товарно-транспортною накладною. Кожна транспортна партія повинна супроводжуватися «Листом контрольних перевірок температури у кузові авторефрижератора» (додаток 20 Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні, затверджених Наказом Міністерства транспорту України № 363 від 14.10.1997 року).
- Кожна транспортна партія повинна супроводжуватися посвідченням про якість або декларацією виробника, яку видають оператори ринку, що здійснюють виробництво продукції. В даних документах повинна міститися інформація: №; дата видачі; найменування потужностей виробника та його № експлуатаційного дозволу чи № реєстрації; найменування постачальника; його адреса та № експлуатаційного дозволу чи № реєстрації; найменування вантажоодержувача; найменування продукту; одиниці виміру; кількість; дата виробництва; дата випуску; умови зберігання в холодильнику (складі) – температура, при необхідності вологість; термін зберігання; згідно якого нормативного документа продукт виготовлений (ДСТУ, ТУ та ін.); ґатунок, категорія, органолептична оцінка, тощо.
- Умови пакування та маркування продуктів повинні відповідати вимогам законів України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів», «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», ДСТУ чи ТУ згідно якого зроблений продукт. На маркуванні повинно бути чітко зазначено алерген (у разі його наявності); наявність генно-модифікованих організмів; позначення, що ідентифікує партію, до якої належить такий харчовий продукт.
- Тара повинна забезпечувати повну цілісність товару при транспортуванні. Вартість тари (упаковки) включено в загальну вартість товару. Тара (упаковка) – незворотна.
- Водій автотранспорту, а також особи, що супроводжують продукти, повинні мати особисті медичні книжки.
- Гарантія якості товару діє протягом строку, встановленого виробником товару, та вказаного на упаковці товару. Товар постачається з терміном придатності не менше ніж 90% від загального терміну зберігання на момент поставки.
- Доставка до місця призначення, навантаження та розвантаження Товару здійснюється Вантажовідправником за його власний рахунок та його транспортом.
- Продукція постачається згідно заявок Замовника.

Умови відмови Замовника від постачання продукції: м'ясна продукція не відповідає показникам безпечності та якості, має значні забруднення, закривавлена, із наявними залишками м'язів, жиру, слизу, присутній сторонній запах.

3. Місце та строк поставки: 40024, м. Суми, вулиця Прокоф'єва, 15. Сумський дошкільний навчальний заклад (центр розвитку дитини) № 14 «Золотий півнік» Сумської міської ради. Строк поставки: постачання протягом 2022 року по заявці Замовника кожного дня з понеділка по п'ятницю до 7 год. 00 хв. Обсяг кожної поставки – згідно і заявками Замовника, без обмеження розміру мінімального замовлення. Заявки подаються Замовником усно, письмово або електронною поштою за вибором Замовника. Заявка може коригуватися Замовником до поставки Товару, але не пізніше ніж за 3 години до часу поставки Товару.

Всі посилання на стандартні характеристики, технічні регламенти та умови, вимоги, умовні позначення та термінологію, пов'язані з товарами, що закуповуються, передбачені існуючими міжнародними європейськими стандартами, іншими спільними технічними європейськими нормами, іншими технічними еталонними системами, визнаними європейськими органами зі стандартизації або національними стандартами, нормами та правилами вживаються у значенні «... «або еквівалент».

Також всі посилання у цій документації на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб'єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва вживаються у значенні «... «або еквівалент».

Очікувана вартість предмета закупівлі складає 426500,00 грн. з ПДВ і визначена відповідно до примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства від 18.02.2020 р. № 275 виходячи з моніторингу цін на ринку таких товарів.

Щодо розміру бюджетного призначення: відповідно до статті 4 Закону планування закупівель здійснюється на підставі наявної потреби у закупівлі товарів, робіт і послуг. Заплановані закупівлі включаються до річного плану закупівель. Закупівля здійснюється відповідно до річного плану на потребу січня – грудня 2022 року. Взяття бюджетних зобов'язань за договором буде здійснюватись після затвердження кошторису на 2022 рік.