

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

код ДК 021:2015 15110000-2 М'ясо

(яловичина крупношматкова, охолоджена, свинина крупношматкова, охолоджена, філе куряче, охолоджене)

Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі складені у відповідності до потреб Сумського дошкільного навчального закладу (центр розвитку дитини) № 14 «Золотий півник» 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.	Яловичина крупношматкова, охолоджена	400	по 31.12.2024р.
2.	Свинина крупношматкова, охолоджена	400	по 31.12.2024р.
4.	Філе куряче, охолоджене	2200	по 31.12.2024р.

2. Якісні характеристики та вимоги:

Найменування	Опис	Фасування
Яловичина, крупношматкова, охолоджена, Свинина крупношматкова, охолоджена	<p>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.</p> <p>Колір: від рожевого до червоного.</p> <p>Запах: доброякісного м'яса, без стороннього запаху.</p> <p>Продукт вітчизняного виробництва</p>	<p>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.</p>
Філе куряче, охолоджене	<p>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.</p> <p>Колір: блідо-рожевого до рожевого.</p> <p>Запах: доброякісного м'яса, без стороннього запаху</p> <p>Продукт вітчизняного виробництва</p>	<p>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.</p>

Технічні характеристики предмету закупівлі повинні відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку та відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР (із змінами), постанови КМУ «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» від 24.03.2021 №305; Наказу Міністерства охорони здоров'я України від 24.03.2016 №234 «Про затвердження Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів»; ДСТУ або ТУ, які діють на момент проведення процедури закупівлі.

У випадку, якщо учасник не є виробником товару, він має надати у складі своєї пропозиції експлуатаційний дозвіл виробника товару. При цьому учасник (оператор ринку) повинен мати потужності, що пройшли державну реєстрацію відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №771/97-ВР від 23.12.1997р. та наказу Мінагрополітики та продовольства України № 39 від 10.02.2016р. «Про затвердження Порядку проведення державної реєстрації потужностей, ведення державного реєстру потужностей операторів ринку та надання інформації з нього заінтересованим суб'єктам».

Учасник (оператор ринку) повинен розробляти, вводити в дію та застосовувати постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР), якщо, згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997р. №771/97-ВР, Учасник відноситься до операторів ринку на яких покладено обов'язок розробляти, вводити в дію та застосовувати постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках.

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.
- Товар, що закуповується, повинен супроводжуватися товарно-транспортною накладною.
- Кожна транспортна партія повинна супроводжуватись посвідченням про якість або декларацією виробника, яку видають оператори ринку, що здійснюють виробництво продукції.
- 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 забезпечується Учасником за його власний рахунок та його транспортом.
- Продукція поставляється 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 (проспект Свободи), 15. Сумський дошкільний навчальний заклад (центр розвитку дитини) № 14 «Золотий півник» Сумської міської ради. Строк поставки: постачання протягом 2024 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 закупаються, 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 623 426,00 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.

Щодо розміру бюджетного призначення: відповідно до п. 14 Особливостей здійснення публічних закупівель товарів, робіт і послуг для замовників, передбачених Законом України «Про публічні закупівлі» на період дії правового режиму воєнного стану в Україні та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування, затверджених Постановою КМУ від 12.10. 2022 р. № 1178 (в редакції Постанови КМУ від 12.05.2023 р. № 471) та статті 4 Закону планування закупівель здійснюється на підставі наявної потреби або у разі планової потреби наступного року. Заплановані закупівлі включаються до річного плану закупівель. Закупівля здійснюється відповідно до річного плану на 2024 рік. Очікувана вартість предмету закупівлі відповідно до планової потреби на 2024 року складає 623 426,00 грн. з ПДВ. Взяття бюджетних зобов'язань за договором буде здійснюватись після затвердження кошторису на 2024 рік.