

# СУМСЬКИЙ ДОШКІЛЬНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД (ЯСЛА-САДОК) № 17 «РАДІСТЬ» М.СУМИ, СУМСЬКОЇ ОБЛАСТІ

(Сумський ДНЗ 17 м.Суми)

Код ЄДРПОУ 21123675

## ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик **закупівлі продуктів харчування**, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань, його категорія: **Сумський дошкільний навчальний заклад (ясла-садок) №17 «Радість» м.Суми, Сумської області проспект Михайла Лушпи, будинок 37.** Категорія – юридична особа є розпорядником бюджетних коштів (абзац 2 п. 3 ч.1 ст.2 Закону України «Про публічні закупівлі»).

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): **напівфабрикат із свинини крупноматкової охолодженої, філе куряче охолоджене**– код за ДК 021:2015 - 15110000-2 – «М'ясо»,

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: **482 600,00 грн.** Очікувана вартість предмету закупівлі розраховано з потреби у продуктах харчування на 2024р. з розрахунку середньої ціни на підставі отриманих комерційних пропозицій.

**Технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі.**

№	Найменування предмету закупівлі	Кількість	Вимоги до товару
1	Напівфабрикат із свинини великошматковий, нежирне, охолоджене.	560 кг	М'якуш (без кісток) <b>вищого ґатунку охолоджений</b> , 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. <b>Колір:</b> від рожевого до червоного. <b>Запах:</b> доброякісного м'яса, без стороннього запаху. <b>Продукт вітчизняного виробництва</b>
	Філе куряче, охолоджене	1800 кг	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;

		<p>м'ясний сік прозорий. М'ясо повинно відповідати вимогам ДСТУ, ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам.</p> <p><b>Колір:</b> блідо-рожевого до рожевого.</p> <p><b>Запах:</b> доброякісного м'яса, без стороннього запаху</p> <p><b>Продукт вітчизняного виробництва</b></p>
--	--	---

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.

Упаковка товару (картонні або пластикові ящики та їх складові (перегородки, прокладки тощо) повинна відповідати діючим державним стандартам і правилам, забезпечувати захист і зберігання товару від пошкодження під час транспортування від місця завантаження до місця поставки (відвантаження).

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 25.09.2020 №2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів середньої освіти»; Санітарних правил для підприємств громадського харчування (СанПин 42-123-5777-91), ГОСТ, ДСТУ або ТУ, які діють на момент проведення процедури закупівлі.

**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 з відповідною температурою згідно зі стандартами.
- Транспортні засоби, задіяні для перевезення товару повинні відповідати вимогам санітарних норм та правил. Дезінфекція транспортного засобу повинна бути проведена відповідно до ДСТУ ISO 17025.
- Якість товару повинна відповідати вимогам відповідних діючих нормативних документів ДСТУ, ГОСТ, ТУ тощо.
- В ціну товару повинно входити упаковка, розфасовка, транспортні послуги, інші витрати.
- 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).
- Товар постачається за наявності супровідних документів, що підтверджують його походження, безпечність та якість, відповідність чинним державним стандартам України та нормам санітарного законодавства (декларація виробника, або сертифікат якості, або сертифікат відповідності, або висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, товарно-транспортна накладна, тощо).
- Товар, що закуповується не повинен містити генетично модифікованих організмів, штучних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів, підсилювачів смаку.
- 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 80% 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 невеликими партіями щодня (щонеділі).
- За якість та безпечність товару Учасник відповідає до кінця його використання. Замовник залишає за собою право у будь-який час відбирати зразки товару для проведення досліджень на відповідність наданим документам щодо якості та безпеки в спеціально акредитованих лабораторіях. Вартість проведення досліджень сплачує Учасник. В разі встановлення невідповідності поставленого товару заданим параметрам Замовник залишає за собою право на розірвання договору про закупівлю.

**Умови відмови Замовника від постачання продукції:** продукція не відповідає показникам безпечності та якості, має значні забруднення, пошкоджену упаковку, присутній сторонній запах, мають ознаки псування.