



05.01.2023

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик закупівлі
ДК 021:2015 – 15110000-2 - М'ясо (яловичина, свинина, філе куряче
охолоджене)

розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань

Початкова школа імені Софії Русової Івано-Франківської міської ради ЄДРПОУ
42242146

76018, Україна, Івано-Франківська область, місто Івано-Франківськ, вулиця
Василіянок, 28

Юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади
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): **ДК 021:2015 – 15110000-2 - М'ясо
(яловичина, свинина, філе куряче охолоджене)**

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: Відкриті торги з особливостями
UA-2024-01-04-007296-a

Вид процедури закупівлі: відкриті торги згідно пункту 3⁷ прикінцевих та
перехідних положень Закону України «Про публічні закупівлі» від 25.12.2015
№ 922-VIII зі змінами та з урахуванням положення Постанови Кабінету
Міністрів України «Про затвердження 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» від 12 жовтня 2022 р. № 1178 (надалі - Особливості).
Очікувана вартість закупівлі 299325,00 грн, з ПДВ

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено аналізом розрахунку очікуваної вартості предмета закупівлі – ДК 021:2015 – 15110000-2 - **М'ясо (яловичина, свинина, філе куряче охолоджене)**

на підставі 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 відкритої інформації про ціни та інформації з отриманих цінових пропозицій та прайс-листів на момент вивчення ринку.

Отже, Замовником під час пошуку, збору та аналізу загальнодоступної інформації про ціну на товар було зокрема використано наступні джерела:

1. ДК 021:2015 – 15110000-2 - М'ясо (яловичина, свинина, філе куряче охолоджене)
2. Розрахунок очікуваної вартості проводився згідно з аналізом цін, моніторингу цін у підприємствах торгівлі Івано-Франківська та інформації з веб-сайтів виробників і постачальників предмету закупівлі. Також при визначенні очікуваної вартості закупівлі враховувалась інформація, що міститься в мережі Інтернет у відкритому доступі, у тому числі в електронній системі Prozorro, станом на дату формування очікуваної вартості предмета закупівлі.

Потреба в закупівлі сформована за результатами діяльності дошкільного закладу в попередні роки і у відповідності до організації харчування дітей згідно норм правил та згідно наказу МОН України «Про порядок організації харчування дітей в 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 24.03.2021 р. № 305 “Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку”.

ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ

(ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ)

1. Кількісні характеристики:

ДК 021:2015 - 15110000-2 - М'ясо (М'ясо яловиче I категорії першого сорту охолоджене, м'ясо свинини I категорії першого сорту охолоджене, філе куряче охолоджене).			
Найменування продукції (предмет закупівлі)		Одиниця виміру	Потреба
М'ясо яловиче I категорії першого сорту охолоджене			
1.	<i>М'ясо яловиче I категорії першого сорту охолоджене (без кістки)</i>	кг	270
М'ясо свинини I категорії першого сорту охолоджене			
1.	<i>М'ясо свинини I категорії першого сорту охолоджене(без кістки)</i>	кг	270
Філе куряче охолоджене			
1.	<i>Філе куряче охолоджене</i>	кг	1275

2. Якісні характеристики:

ЗНАЧЕННЯ	ХАРАКТЕРИСТИКА
М'ясо яловиче I категорії першого сорту охолоджене	
Термообробка	<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"> • без великої кількості жиру (не більше 15 грамів на 100 грамів м'яса), пружне, при натискуванні повинно швидко приймати первинну форму, • не допускаються дрібні шматки та обрізки.
За частинами	<ul style="list-style-type: none"> • м'якоть (без кісток).Тазостегнова частина.
Колір	<ul style="list-style-type: none"> • властивий яловичині - від рожевого до темно-вишневого.
Запах	<ul style="list-style-type: none"> • властивий яловичині, 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 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 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 свинини I категорії першого сорту охолоджене	
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 завітрена, без ослизнення, без бахромок, краї 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).Тазостегнова частина.
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,

	<ul style="list-style-type: none"> • 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.
Філе куряче охолоджене	
1.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 завітрена), без льодяної глазури, 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 доброякісному 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

- термін придатності до споживання на період поставки повинен становити не менше ніж 80% від загального терміну придатності споживання.

3.ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

1. М'ясо яловиче I категорії першого сорту охолоджене, м'ясо свинини I категорії першого сорту охолоджене, філе куряче охолоджене (далі - Товар), які будуть постачатися Учасником-переможцем за укладеним за результатами проведених відкритих торгів договорами 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. 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-III, 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 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.

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 Постачальника, 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, Постачальник 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 Постачальника).
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.

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі Замовником здійснено розрахунок очікуваної вартості товарів / послуг методом порівняння ринкових цін відповідно до примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, яка затверджена наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України 18.02.2020 № 275.

При цьому розрахунок очікуваної вартості проводився згідно з аналізом цін, даних моніторингу цін у підприємствах торгівлі Івано-Франківської області, аналізу комерційних пропозицій постачальників та інформації з веб-сайтів виробників і постачальників предмету закупівлі. Також при визначенні очікуваної вартості закупівлі враховувалась інформація, що міститься в мережі Інтернет у відкритому доступі, у тому числі в електронній системі Prozorro, станом на дату формування очікуваної вартості предмета закупівлі.

Уповноважена особа