

Прикарпатський військово-спортивний ліцей

ОБГРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик **закупівлі**, курячого філе, печінки курячої, 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, його категорія:

Прикарпатський військово-спортивний ліцей Івано-Франківської обласної ради, 20568493, 78405, Україна, Івано-Франківська область, Надвірнянський район, м. Надвірна, вул. Сірика, 1;

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 код 15110000-2 М'ясо : ДК 021:2015:15112000-6 - М'ясо свійської птиці (куряче філе, печінка куряча)

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: відкриті торги .

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 992 160 грн. Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено визначенням дітоднів на 2023 рік. 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 постачальників на **м'ясо** на дату формування очікуваної вартості предмета закупівлі.

Обґрунтування доцільності закупівлі. Прикарпатський військово-спортивний ліцей Івано-Франківської обласної ради на 2023 рік повинен, забезпечити себе необхідною кількістю м'яса з метою забезпечення дітей м'ясними виробами для цілодобового перебування виконання в даному закладі.

Обсяги закупівлі визначено відповідно до очікуваної потреби, обрахованої Замовником відповідно до норми харчування згідно постанови КМУ № 426 від 29.03.2002 року «Про норми харчування військовослужбовців Збройних Сил, інших військових формувань та Державної служби спеціального зв'язку та захисту інформації», №6 – ліцеїстська та кількість днів навчання та середньо річна кількість перебування ліцеїстів у закладі .

Очікувана вартість обрахована відповідно до середньої ціни,.

Куряче філе - 155 грн/кг

Предмет закупівлі	Постачальник №1	Постачальник №2	Очікувана вартість закупівлі

Куряче філе	160,00	150	155,00
-------------	--------	-----	--------

Куряча печінка – 83,00 грн/кг

Предмет закупівлі	Постачальник №1	Постачальник №2	Очікувана вартість закупівлі
Куряча печінка	82	84	83

Розмір бюджетного призначення: 992 160 грн згідно з розрахунком витрат на м'ясо на 2023 рік.

Обґрунтування технічних характеристик. Термін постачання — з 01.01.2023р. (або з дати укладання договору) по 31.12.2023р.

Кількість товарів:

Куряче філе – 5330 кг.

Куряча печінка – 2000 кг.

ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ

Інформація про замовника торгів: ПРИКАРПАТСЬКИЙ ВІЙСЬКОВО-СПОРТИВНИЙ ЛІЦЕЙ ІВАНО-ФРАНКІВСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ РАДИ;

Місцезнаходження: 78400, Івано-Франківська обл., м. Надвірна, вул. Сірика, 1-а;

Код ЄДРПОУ: 20568493;

Найменування предмета закупівлі: за ДК 021:2015 – 15110000-2 –М'ясо (куряче філе, печінка куряча);

Кількість товарів - 7330 кг;

Місце поставки товарів: 78400, Івано-Франківська обл., м. Надвірна, вул. Сірика, 1-а;

Розмір бюджетного призначення – 992 160 грн;

Строк проставки: з дати підписання договору до 31 грудня 2023 року.

1. Кількісні характеристики предмету закупівлі:

№ п/п	Найменування товару	Одиниця виміру	Кількість
1	Куряче філе	кг	5330
2	Печінка куряча	кг	2000
	Загальна кількість	кг	7330

2. Якісні характеристики предмету закупівлі:

Вимоги щодо якості:

Якість товару повинна відповідати вимогам ДСТУ 3143:2013 «М'ясо птиці. Загальні технічні умови», Наказу міністерства охорони здоров'я України № 694 від 06.08.2013 р. «Про затвердження Гігієнічних вимог до м'яса птиці та окремих показників його якості», діючим ГОСТ, ГСТУ, ДСТУ або ТУ, Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та інших нормативних документів на відповідний вид продукції.

Куряче філе повинне бути:

- охолоджене/ легкозаморожене/ заморожене (не більше одного разу);
- без кістки (може включати хрящ (м'який кінчик грудини) до 2 % ваги);
- без шкіри;
- чистим, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові;
- без стороннього запаху

Куряча печінка повинна бути:

- охолоджена/ легкозаморожена/ заморожена (не більше одного разу);
- звільнена від жовчного міхура, без жиру, очищена;
- без стороннього запаху.

Запропонований учасником товар повинен відповідати вимогам ДСТУ, ТУ У. Постачальник для забезпечення безпеки харчових продуктів повинен дотримуватися стандартів НАССР, а також забезпечити своєчасну доставку в кожний заклад відповідно до його потреб.

Категорично забороняється постачання продуктів харчування, зокрема:

- продукти, що містять генетично модифіковані організми;
- продукти, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти;

- продукти, що містять більше 3-х Е, в зв'язку з тим, що не відомо як вони взаємодіють;
- продукти, що містять акриламід (канцерогенна та мутагенна речовина) та глутамат натрію

Залишковий строк придатності на момент постачання повинен становити не менше 80% від кінцевого строку використання, встановленого виробником.

3. Умови поставки: партіями, за заявками Замовника, здійснюється з 9:00 до 13:00 год один раз в тиждень, або якщо інший строк поставки не буде узгоджений сторонами додатково, з дати підписання договору до 31.12.2023 року або до повного виконання сторонами договірних зобов'язань. Поставка продукції виконується за заявками Замовника письмової/усної або будь-яким способом (по телефону, листом або по електронній пошті).

Товар, що постачається повинен мати необхідні копії декларацій якості виробника або інший подібний документ, що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов'язковим на території України нормами і правилами, повинен бути оформлений відповідно до вимог законодавства України

Товар обов'язково повинен містити маркування із зазначення назви харчового продукту, назви та адреси підприємства-виробника, ваги нетто, склад, дати виготовлення, терміну придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.

Кожна партія товару повинна бути окремо розфасована відповідно до заявки замовника.

Доставка і розвантаження товару здійснюється силами та за рахунок Постачальника по заявці замовника.

При постачанні продуктів харчування повинні дотримуватись температурні умови.

Транспортні засоби для перевезення товару повинні відповідати вимогам санітарних норм та правил, повинні бути чистими та проходити санітарну обробку з використанням засобів чищення та/або дезінфекції. Водії та особи супроводжуючі товар повинні мати санітарну книжку з результатами медичного огляду та санітарний одяг.

Тара повинна забезпечувати повну цілісність товару при транспортуванні. Вартість тари (упаковки) включено в загальну вартість товару. Тара (упаковка) – незворотна. Тара та упаковка повинні бути виготовлені з матеріалів, дозволених для використання в Україні.

Кожна партія товару повинна супроводжуватися товарно-транспортною накладною та додатково, документами, які підтверджують його якість та безпеку, відповідність автотранспорту вимогам санітарних норм та правил. Документи, що супроводжують товар та упаковка товару повинна містити чітку інформацію про дату виготовлення товару, умови та термін зберігання.

Приймання товару по якості, комплектності і кількості здійснюється уповноваженими представниками обох Сторін.

Замовник має право при поставці кожної окремої партії м'яса вимагати проведення незалежної експертизи та лабораторних досліджень щодо якісних показників та їх відповідності вимогам замовника за рахунок Учасника. В такому випадку Учасник зобов'язаний вжити заходів щодо забезпечення відбору та доставки проб м'яса до лабораторії та здійснити оплату відповідних лабораторних досліджень на умовах та у строки, визначені замовником. Замовник залишає за собою право вибору лабораторії, що здійснюватиме дослідження м'яса щодо якісних показників.

У разі виявлення неякісного товару постачальник зобов'язаний замінити цей товар на якісний товар протягом одного календарного дня, а Замовник має право розірвати договір у односторонньому порядку.

Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам замовника учасник у складі тендерної пропозиції повинен надати:

- **Декларація виробника** (посвідчення про якість) оригінал або завірена учасником копія на запропонований товар, чинну на дату розкриття тендерної пропозиції.

- На виконання вимог статті Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" Учасник - виробник повинен надати у складі тендерної пропозиції **експлуатаційний дозвол** на здійснення діяльності, пов'язаної з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів тваринного походження, їх реалізацією. Учасники, які провадять діяльність, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу, зобов'язані надати у складі тендерної пропозиції **підтвердження реєстрації потужностей**, які використовуються на будь-якій стадії виробництва та/або обігу харчових продуктів з посиланням на особистий реєстраційний номер у Державному реєстрі потужностей операторів ринку

- **Гарантійний лист**, в якому учасник гарантує поставити замовнику товар у необхідній кількості та в установлені строки.

- **Гарантійний лист**, що тара та упаковка будуть виготовлені з матеріалів, дозволених для використання в Україні.

- **Гарантійний лист** на відповідність запропонованого учасником товару вимогам ДСТУ, ТУ У , показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством України порядку та своєчасної доставки в кожний заклад відповідно до його потреб.