

ОБГРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик предмета закупівлі,
розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі
(на виконання Постанови КМУ від 11.10.2016 №710 «Про ефективне
використання державних коштів» зі змінами)

Назва предмету закупівлі: код ДК 021:2015 – 15130000-8 М'ясопродукти (Ковбасні вироби (ковбаса варена, ковбаса напівкопчена, ковбаса домашня, сардельки), м'ясо тушковане зі свинини)

Місце поставки товарів або місце виконання робіт чи надання послуг: 31646, с.Черче, вул.Ліщука, 90, Кам'янець-Подільський р-н, Хмельницька обл.

Процедура закупівлі: відкриті торги з особливостями (на підставі п.10 Постанови КМУ від 12 жовтня 2022 р. № 1178 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).

Мета проведення закупівлі: для харчування підопічних Черчецького будинку-інтернату для громадян похилого віку та осіб з інвалідністю на 2024 рік.

Ідентифікатор закупівлі: UA-2024-01-10-001770-a

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Термін постачання – до 31 грудня 2024 р.

Кількісні та якісні вимоги:

№ п/п	Найменування	Кількість	Опис предмета закупівлі
1.	Ковбаса варена	445 кг	Ковбаса варена першого сорту. Батони варених ковбас з чистою сухою поверхнею без пошкоджень оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків. Консистенція: Пружна; Вигляд фаршу на розрізі - вироби з однорідною структурою – рожевий або світло-рожевий фарш рівномірно перемішаний, без порожнин і сірих плям; Смак та запах - властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солоний, без стороннього запаху та присмаку; Форма, розмір та товарна відмітка (в'язання) батонів - прями батони довжиною від 15 см до 60 см. Маркована оболонка ковбас варених повинна бути із зазначенням - назви та адреси підприємства-виробника, його товарного знаку (за наявності) та місця виготовлення, інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту.

2.	Ковбаса напівкопчена	100 кг	Ковбаса напівкопчена першого сорту. Зовнішній вигляд без пошкоджень оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків. Консистенція пружна, щільна, ніжна, соковита, не крихка, не рихла. Смак і запах приємний, відповідає ковбасним виробам, з ароматом прянощів. Вигляд на розрізі: колір від рожевого до темно-червоного кольору, без сірих плям і порожнин та містить шматочки сала, свинини, грудинки, баків (шоковини) тощо. Дозволено відхил розмірів окремих шматочків на зрізі їх за діагоналлю. Смак приємний, злегка гострий, в міру солоний, з вираженим ароматом прянощів і копчення, з запахом часнику або без нього, без сторонніх присмаку і запаху. Масова частка жиру не більше 45%. Товар не повинен містити небезпечні для організму речовини, в тому числі штучні барвники, консерванти, ароматизатори, ГМО, тощо, та відповідати ДСТУ, ТУ що діють на території України. Маркована оболонка ковбас повинна бути із зазначенням - назви та адреси підприємства-виробника, його товарного знаку (за наявності) та місця виготовлення, інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту.
3.	Ковбаса домашня	15 кг	Ковбаса домашня першого сорту. Без ГМО. Вироби повинні за якістю відповідати ДСТУ, ТУ та іншим нормативним документам, що діють на території України. Батони з чистою, сухою поверхнею, без плям та пошкоджень оболонки. Консистенція щільна, без сірих плям, порожнеч. Приємного запаху та смаку, властивих даному виду м'ясопродуктів, з вираженим ароматом прянощів, копчення, без сторонніх запахів та присмаку. Документи та етикетки повинні засвідчувати безпечність і якість продуктів – гатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації, умови зберігання (для продуктів, що швидко псуються, термін реалізації і час виготовлення позначаються у годинах). Повинне бути маркування (відповідно до чинного законодавства) щодо відсутності ГМО. Тара, в якій постачається продукт, повинна відповідати діючим вимогам. Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 90% від загального терміну придатності товару
4.	Сардельки	100 кг	Сардельки першого сорту. Зовнішній вигляд сардельок повинен бути чистий, з гладкою поверхнею, без пошкоджень оболонки, правильної форми, світло-рожевого кольору, оболонка натуральна, штучна або целюлозна. Консистенція повинна бути ніжна, соковита. Запах та смак властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, без стороннього запаху та присмаку. Не допускаються вироби забруднені, наявність плісняви та слизу на оболонці. При постачанні надається етикетка. Маркування та пакування відповідно до вимог цього стандарту. Товар не повинен містити небезпечні для організму речовини, в тому числі штучні барвники, консерванти, ароматизатори, ГМО, тощо, та відповідати ДСТУ, ТУ що діють на території України.

5.	М'ясо тушковане зі свинини	120 банок	ДСТУ 4450:2005 М'ясний консервованний продукт, одержаний зі стерилізованого м'яса, приготованого у власному соку. Без ГМО. Смак та запах: властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солоний, без стороннього запаху та присмаку. Фасування: скляна або металева банка вагою 0,46 кг- 0,525 кг Зовнішній вигляд банки: чисті, без деформації, етикетка – ціла, міцно приклеєна, без забруднень, з чітким тестом. На поверхні банок не повинно бути темних плям, здуттів. Маркування: назви та адреси підприємства-виробника, його товарного знака (за наявності) та місця виготовлення; вид, спосіб обробки; місткість; дата виготовлення та строк придатності; поживна цінність; умови зберігання.
----	----------------------------	-----------	---

Технічні вимоги:

1. Транспортування товару має здійснюватися з дотриманням вимог наказу Міністерства транспорту України від 14.10.1997 №363 «Про затвердження Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні».

2. При виявленні Замовником дефектів, простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Постачальник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника в найкоротші терміни. Вразі поставки товару неналежної якості термін заміни товару Постачальником становить 2 дні з моменту встановлення, що товар не відповідає встановленим якісним характеристикам. В складі пропозиції учасником подається відповідний **гарантійний лист**, щодо дотримання вказаної умови.

3. Учасник визначає ціну на товар, який він пропонує поставити за Договором, з урахуванням податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, а також витрат на страхування, транспортування, завантажування, розвантажування та інших витрат, визначених законодавством.

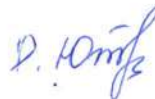
4. Товар повинен відповідати вимогам ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

5. Товар продукт повинен бути запакованим у відповідне пакування, мати етикетку державною мовою України. Кожна споживча одиниця повинна бути чітко промаркованою і містити таку основну інформацію: назва та адреса підприємства – виробника, телефон, адреса потужностей виробництва; назва продукту із зазначенням масової частки жиру; склад продукту; кінцева дата споживання або дата виготовлення та строк придатності; умови зберігання; маса нетто одиниці пакування; інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність 100 гр. продукту; позначення нормативного документа, відповідно до якого здійснюється виробництво товару.

6. **Очікувана вартість предмета закупівлі:** 146000.00 грн (сто сорок шість тисяч грн 00 коп.) з ПДВ, розраховувалась виходячи з середніх ринкових цін. Замовником здійснено розрахунок очікуваної вартості товарів методом, який ґрунтується на визначенні очікуваної вартості на підставі даних споживчого ринку та електронної системи закупівель «Prozorro».

7. **Обґрунтування бюджетного призначення та очікуваної вартості предмета закупівлі:** розмір бюджетного призначення визначений відповідно до розрахунку кошторису на 2024 рік.

Уповноважена особа



Юлія РОГОВСЬКА