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

**(відповідно до пункту 41 постанови КМУ від 11.10.2016 № 710 «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:**  Комунальна установа «Центр фінансування та господарського обслуговування закладів освіти, фізичної культури і спорту Ананьївської міської ради», Одеська обл., м. Ананьїв, вул. Гімназіна (Пушкіна), 36, код ЄДРПОУ 37880290.

**Назва предмету закупівлі: М'ясо (філе куряче заморожене та м'ясо свинини заморожене (лопаткова частина без кістки)** відповідно до коду національного класифікатора України **ДК 021:2015: 15110000-2 М’ясо**.

**Ідентифікатор закупівлі: UA-2024-11-08-011244-а**

**Мета закупівлі:** для харчування дітей зазначених нижче закладах освіти (далі по тексту - Заклади освіти):

**\*** ***Комунальна установа «Заклад дошкільної освіти (ясла-садок) «Сонечко» Ананьївської міської ради»***

***\* Комунальна установа «Заклад дошкільної освіти (ясла-садок) «Ромашка» Ананьївської міської ради»»;***

***\* Комунальна установа «Заклад дошкільної освіти (ясла-садок) «Золотий ключик» Ананьївської міської ради»»;***

***\* Комунальна установа «Гандрабурівський ліцей Ананьївської міської ради*»;**

**\*** ***Комунальної установи «Жеребківський ліцей Ананьївської міської ради».***

**Умови та місце поставки товарів або місце виконання робіт чи надання послуг:** Поставка Товару здійснюється Постачальником **двічі на тиждень до 9:00 ранку**, дрібними партіями, відповідно до потреб Закладів освіти, без обмежень мінімального обсягу кількості Товару в межах однієї поставки (одного замовлення) Товару, в обсягах та у строк визначений умовами даного Договору.

**Процедура закупівлі:** запит ціни пропозиції у відповідності до Постанови Кабінету Міністрів України від 12 жовтня 2022 р. N. 1178 «Про затвердження особливостей здійснення публічних закупівель товарів, робіт i послуг для замовників, передбачених Законом України “Про публічні закупівлі”, на період дії  правового режиму воєнного стану в Україна та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування» зі змінами та доповненнями.

**Обгрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:**

**Технічні характеристики** **Товару:**

|  |  |
| --- | --- |
| Найменування | Технічні характеристики |
| **Філе куряче заморожене** | Філе не нижче 1 категорії. Заморожене.Філе куряче має бути виготовлене за технологічною інструкцією з дотриманням ветеринарно-санітарних правил. Заморожене не більше одного разу. Після розморожування без сторонніх запахів та присмаків.Поверхня біло-рожевого кольору, добре знекровлена, чиста. Жир відсутній. Тканина м’яз щільна, пружна, злегка волога, але не липка. Філе без кісток та шкіри, синців, з чистим характерним для філе запахом, повинно відповідати вимогам стандарту за вгодованістю та якістю обробки.Не допускається наявність ознак псування, ослизнення тощо, без наповнювання будь-якими хімічними речовинами.Згідно з ветеринарним законодавством та санітарно-епідеміологічними вимогами, бути доброякісним, розсортованим в тару-обладнання та спеціалізовані контейнери згідно з чинними нормативними документами та інші види тари і пакувальних матеріалів, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров’я України для контакту з харчовими продуктами. Кожне пакування повинне мати маркування, на якому повинно бути позначено окрім загальних вимог клас або сорт м’яса, вид, категорія та його термічний стан, дата виробництва (число, місяць, рік) умови зберігання, номер партії, позначення стандарту. |
| **М'ясо свинини заморожене (лопаткова частина без кістки)** | М’ясо не нижче 1 категорії. Заморожене.Зовнішній вигляд – м’ясна м’якоть великими шматками, без кісток у вакуумній упаковці.Заморожене не більше одного разу. Після розморожування без сторонніх запахів та присмаків.Поверхня рівна, незавітрена, без ослизнювання, зачищена від сухожиль і грубих поверхневих плівок, краї зарівнені, без бахромок. Колір – від рожевого до червоного. Запах – характерний для доброякісного м’яса, без стороннього запаху. Консистенція – ніжна, м’яка повинна відповідати вимогам стандарту за вгодованістю та якістю обробки.Згідно з ветеринарним законодавством та санітарно-епідеміологічними вимогами, бути доброякісним, розсортованим в тару-обладнання та спеціалізовані контейнери згідно з чинними нормативними документами та інші види тари і пакувальних матеріалів, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров’я України для контакту з харчовими продуктами. Кожне пакування повинне мати маркування, на якому повинно бути позначено окрім загальних вимог клас або сорт м’яса, вид, категорія та його термічний стан, дата виробництва (число, місяць, рік) умови зберігання, номер партії, позначення стандарту.  |

Товар, що постачається повиннен відповідати вимогам державних стандартів, іншій нормативно-технічній документації, а також вимогам діючого санітарного законодавства України та нормам харчування.

Кожна партія товару має супроводжуватися документами (товарно-транспортною накладною та документами, які засвідчують якість та безпеку даного виду товару).

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про дитяче харчування», спільних наказів МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 р. № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах», постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. №305 «Про затвердженнянорм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

Поставка (передача) товару здійснюється дрібними партіями, (спеціально обладнаним транспортом Учасника-переможця з дотриманням санітарно-гігієнічних умов зберігання та перевезення товару), згідно наданих попереднього тижня заявок Замовником.

1. Доставка до місця поставки товару, навантаження та розвантаження, здійснюється Постачальником за його власний рахунок та входить до ціни товару.
	1. Водій транспорту, а також особи, що супроводжують продукти в дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи (за наявності таких осіб), повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов’язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (маскою, халатом або фартуком та рукавицями).

При виявленні неякісного товару, складається акт відповідно до вимог діючого законодавства. Неякісний товар підлягає заміні до кінця робочого дня у день поставки, але не пізніше 16:00 год. У цей же строк Учасник здійснює допоставку партії товару, якщо товари поставлені Замовнику в кількості меншій, ніж вказано в його заявці. Всі витрати, пов’язані із заміною неякісних товарів або допоставку товарів (транспортні витрати та ін.) несе Учасник.

**Обгрунтування розміру бюджетного призначення:** закупівля оголошена на очікувану вартість видатків на закупівлю продуктів харчування на період постачання товару з моменту укладення договору до 31.12.2024 року, по КЕКВ 2230 – «Продукти харчування», з урахуванням фактичної потреби в продуктах харчування.

Розрахунок потреби на 2024 рік проводився на основі постанови КМУ від 24 березня 2021 року №305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

**Очікувана вартість предмета закупівлі: 202 300,00 грн..**

**Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:** Міністерством розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України затверджена примірна методика визначення очікуваної вартості предмета закупівлі від 18.02.2020 № 275, якою передбачені методи визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: 1) здійснення пошуку, збору та аналіз загальнодоступної інформації про ціну товару (тобто інформація про ціни, що містяться в мережі інтернет у відкритому доступі, спеціалізованих торгівельних майданчиках, в електронних каталогах, в електронній системі закупівель «Прозоро», тощо; 2) отримання комерційних (цінових ) пропозицій від виробників, офіційних представників (дилерів), постачальників; 3) у разі обмеження конкуренції на ринку певних товарів та враховуючи їх специфіку при розрахунку використовуються ціни попередніх закупівель аналогічного товару та/або минулих періодів (з урахуванням індексу інфляції, зміни курсів іноземних валют). Відповідно до вказаної методики, при визначені очікуваної вартості предмету закупівлі товарів, робіт та послуг використовується декілька методів формування очікуваної вартості предмету закупівлі та проведення моніторингу цін для подальшого укладення договорів.

Розрахунок очікуваної вартості товару **М'ясо (філе куряче заморожене та м'ясо свинини заморожене (лопаткова частина без кістки)** відповідно до коду національного класифікатора України **ДК 021:2015: 15110000-2 М’ясо** визначається методом порівняння ринкових цін відповідно до Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої Наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 року № 275.

Підлягають розгляду цінова пропозиція від ФОП, аналіз цін в мережі інтернет.

 Уповноважена особа                                                                       Оксана КУДРЯВЦЕВА