**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі на підставі постанови Кабінету Міністрів України від 11.10.2016 №710 «Про ефективне використання державних коштів»**

**ДК 021:2015 – 021: 2015 - 15540000-5 Сирні продукти (Сир твердий)**

**Замовник**: Берестечківський психоневрологічний інтернат

**Код за ЄДРПОУ**: 03188180

**Найменування предмета закупівлі**: **ДК 021:2015 – 021: 2015 - 15540000-5 Сирні продукти (Сир твердий)**

**Ідентифікатор закупівлі:**  **UA-2023-12-18-019110-а.**

**Очікувана вартість**: **384500.00 грн.**

**Кількість товару : 1538 кг**

**Інформація**

**про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі**

**ТЕХНІЧНЕ ЗАДАННЯ**

**Код ДК 021:2015 – 15540000-5 Сирні продукти (сир твердий)**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ з/п** | **Найменування товару** | **Характеристика** | **Од. виміру** | **Кількість** |
| 1. | Сир твердий | Сир твердий не менше 50% жирності повинен мати рівну кірку, тонку, без механічних пошкоджень і без товстого підкіркового шару, покриту парафіновими речовинами або полімерними плівками. Колір – однорідний за всією масою, від слабо жовтого до жовтого.  Смак і запах: виражений сирний, без сторонніх присмаків і запахів.Тара та матеріали, що використовуються для пакування сиру, повинні відповідати вимогам законодавчих нормативних технічних документів. Сир має бути запакованим у спожиткову тару. На упаковці (тарі) обов’язково повинно бути вказано склад продукту, дата виготовлення, термін придатності, умови зберігання, дані про виробника. Ці дані повинні бути відображені в документах, які підтверджують якість товару.  Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів", вказаному ДСТУ. Термін використання товару, що поставляється – не більше ніж зазначено в сертифікаті якості/відповідності.  Не допускається постачання до закладу сиру згірклого, запліснявілого, з тухлим і сальним присмаками, запахами нафтопродуктів, хімікатів, з сторонніми домішками, з порушенням герметичності плівки. | кг. | 1538 |

**Технічні та якісні характеристики:**

**1.** - Товар повинен бути безпечним, придатним до споживання, правильно маркованим та відповідати діючим державним стандартам. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання.

- Товар, що є предметом даної закупівлі, повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам (ТУ, ДСТУ), затвердженим у встановленому законодавством України порядку, відповідати вимогам Законів України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97-ВР (зі змінами).

- Поставка товару має здійснюватися на автотранспорті, що призначений та обладнаний для перевезення охолоджених (заморожених) продуктів харчування. Постачальник забезпечує належне санітарне утримання виробничих приміщень, обладнання, інвентаря, а також контролює дотримання працівниками виконавця правил особистої гігієни. Водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі та виконують навантажувально-розвантажувальні роботи повинні мати медичну книжку з результатами проходження обов’язкових медичних оглядів, дійсними на кожну дату поставки, та забезпечені санітарним одягом (халат, рукавиці). Продукція, що поставляється повинна відповідати санітарно-гігієнічним нормам.

- Якість товару при поставці повинна бути підтверджена якісними посвідченнями, які додаються до кожної видаткової накладної. Кожна партія товару супроводжується документами, що підтверджують його походження, кількість та якість.

- Упаковка, маркування, транспортування товару повинні відповідати встановленим вимогам (спец. транспорт, санітарна книжка експедитора). При поставці повинні дотримуватись санітарно-технічні вимоги.

- Товар не повинен містити небезпечні для організму речовини, в тому числі штучні барвники, консерванти, ароматизатори, генетично модифіковані організми (ГМО).

Усі поставки товару повинні здійснюватися згідно заявок замовника.

Період постачання товару: Учасник постачає Замовнику товар поступово, у період дії договору, не пізніше 1 календарного дня після отримання заявки, з 9 до 15 години.

Постачання, завантажувально-розвантажувальні роботи здійснюються транспортом Постачальника за його рахунок.

**Місце поставки товару :** 45765, м.Берестечко вул. Паркова, 21

**2. Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим замовником учасник повинен надати наступні документи:**

2.1. Гарантійний лист, складений у довільній формі щодо забезпечення якості товару та своєчасної його поставки до закладу .

2.2 Підписаний Учасником Додаток 2 до тендерної документації.

2.3. На виконання вимог статті 25 Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" Учасник повинен надати у складі тендерної пропозиції:

- копію експлуатаційного дозволу на здійснення діяльності, пов’язаної з виробництвом та/або зберіганням харчових продуктів

або

- 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 (для Учасників, які провадять діяльність, що не вимагає отримання експлуатаційного дозволу)

- копія сертифікату системи управління безпечністю харчових продуктів ДСТУ ІSO 22000:2019 або ДСТУ ІSO 22000:2018 (ISO 22000:2005 або ISO 22000:2007) виданий установою акредитованою в Україні Національним агентством з Акредитації України (НААУ) дійсні на дату розкриття тендерної пропозиції - виданий на ім'я Учасника, або виробника продукції, якщо Учасник не є виробником. .

**Обґрунтування розміру бюджетного призначення:** Кошти місцевого бюджету. Відповідно до статті 4 Закону планування закупівель здійснюється на підставі наявної потреби у закупівлі товарів, робіт і послуг. Заплановані закупівлі включаються до річного плану закупівель. Закупівля проводиться відповідно до річного плану на потребу 2024 року. Взяття бюджетних зобов’язань за договором буде здійснюватися в межах бюджетних асигнувань, затверджених кошторисом на 2024 рік по установі.

**Обґрунтування очікуваної вартості предмету закупівлі:** При визначені очікуваної вартості застосовувався метод моніторингу (порівняння) ринкових цін на продукти з використанням загальнодоступної відкритої інформації про ціни на товар, в тому числі даних офіційних статистичних видань, електронних каталогів спеціалізованих торгівельних майданчиків, системи закупівель «Prozorro» (як на момент складання бюджетних запитів так і на момент оголошення процедури) шляхом отримання інформації через мережу internet у відкритому доступі на сайтах постачальників, в електронній системі закупівель “ProZorro” щодо аналогічних закупівель.

**Мета використання товару** : Потреба у закупівлі зумовлена необхідністю забезпечення закладу даним продуктом для безперебійного харчування підопічних.

Потреба у даному продукті визначена згідно норм затверджених постановою КМУ № 324 від 13.03.2002 р.