**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»**

**код за ДК 021:2015-15230000-9 Сушена чи солена риба; риба в розсолі; копчена риба)» оселедець слабосолений, тюлька слабосолена**

**Замовник**: **Берестечківський психоневрологічний інтернат**

**Код за ЄДРПОУ**: **03188180**

**Найменування предмета закупівлі**: ***код за ДК 021:2015-15230000-9 Сушена чи солена риба; риба в розсолі; копчена риба)» оселедець слабосолений, тюлька слабосолена***

**Ідентифікатор закупівлі:**  **UA-2024-02-02-008454-а.**

**Очікувана вартість**: **144 000.00 грн.**

**Кількість товару : оселедець слабосолений – 600 кг, тюлька слабосолена – 600 кг.**

**Інформація**

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

Оселедець слабосолений б/г, тюлька слабосолена (код за ДК 021:2015-15230000-9 Сушена чи солена риба; риба в розсолі; копчена риба)»

**ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| №п/п | Назва товару | Характеристика якості та вимоги | Одиниця виміру | Кількість |
| 1 | Оселедець слабосолений б/г | Оселедець повинен відповідати ДСТУ, ГОСТ, ТУУ, ТУ або інший нормативний документ  Розмір не менше 35 см довжини, вагою 350+ гр..Зовнішній вигляд: оселедці без голови, поверхня чиста, колір притаманний даному виду, поверхня без зовнішніх пошкоджень. Смак та запах: солоного оселедця, без сторонніх смаків та запахів. Тара - відро із полімерних матеріалів з кришкою. Обов’язкова наявність ярликів із зазначенням найменування продукту, виробника, дати виготовлення, терміну придатності, умов зберігання, поживної та енергетичної цінності, посилання на нормативно – технічну документацію у відповідності до супровідних документів на поставку. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. | кг | 600 |
| 2 | Тюлька  слабосолена | За зовнішнім виглядом тюлька слабосолена повина бути чистою, без механічних ушкоджень, з природним забарвленням для цього виду риби, без потьмянілості та пожовтіння. Розмір рибини 10-15 см. Смак і запах – властивий даному виду риби (з ароматом і смаком прянощів за їх додавання), риба солена розфасована у відра не більше 5кг., з наявністю етикетки, що містять дані про виробника, вагу, дату виготовлення, термін придатності до споживання, умови зберігання, поживної та енергетичної цінності, посилання на нормативно – технічну документацію у відповідності до супровідних документів на поставку. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці | кг | 600 |

1. Товар має відповідати стандартам, вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року № 771/97-ВР (зі змінами), а також підтверджуватися документами про якість товару передбаченими законодавством України. Постачатись в непошкодженій упаковці та мати сертифікати якості на кожну партію, оформлені відповідно до вимог законодавства України.

2. Маркування повинно містити: назву і адресу виробника, повну назву продукту, його склад, масу нетто, брутто, кінцеву дату споживання або дату виробництва та строк придатності, мікробіологічні показники, умови зберігання і інформаційні дані про харчову цінність 100 г продукту.

3. Ціна за одиницю товару, що надана в складі цінової пропозиції не повинна перевищувати середньостатистичну вартість товару встановлену Державною службою статистики України на дату електронних торгів.

4.Термін придатності Товару на момент поставки повинен бути **не менше 80%** від основного терміну придатності згідно технічних умов на виробництві (для виробників), **але не менше 70%**, який встановлений підприємством – виробником.

5. Учасник повинен надати у складі тендерної пропозиції копії документів, що засвідчують якість та безпеку запропонованого товару, наявність яких передбачена чинним законодавством **(декларації виробника, або посвідчення про якість).**

6.- Сертифікат на систему управління безпечністю харчових продуктів, що відповідає вимогам ISO 22000:2007(ISO 22000:2005) / ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, ITD), який підтверджує впровадження, застосування та постійну дію на підприємстві Учасника процедур, заснованих на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках стосовно предмета закупівлі.

- Сертифікат виданий на ім’я Учасника на систему управління якістю відповідно до ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015, IDT).

7. Місце поставки товарів та умови поставки товарів: **45765, Волинська обл., м.Берестечко, вул. Паркова , 21** .

Доставка товару та розвантаження: здійснюється за рахунок Постачальника.

8. Строк поставки товарів: по **31 грудня 2024 р**, партіями по потребі, згідно замовлення, яке передається постачальнику напередодні поставки.

**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.