

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»

Замовник: Токарівський психоневрологічний інтернат

Код за ЄДРПОУ: 03189245

Найменування предмета закупівлі: Свинина тушкована, Яловичина тушкована – код ДК 021-2015 (CPV) – 15130000-8 М'ясопродукти

Ідентифікатор плану закупівлі: [UA-P-2024-03-20-009284-a](#)

Очікувана вартість: 38 535,00 грн.

Технічні та якісні характеристики предмету закупівлі:

Інформація про технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі код ДК 021:2015: 15130000-8 М'ясопродукти (Свинина тушкована, Яловичина тушкована)

Таблиця 1

Найменування	Параметри
<p>Свинина тушкована в/г в ж/б по 525 грам – 105 кілограм.</p>	<p>«Свинина тушкована» повинна відповідати ДСТУ 4450:2005 та/або згідно інших актуальних (що діють на дату оголошення закупівлі) редакції національних та міжнародних стандартів, їх зміни та доповнення.</p> <p>Запах та смак: властиві тушкованому м'ясу свинини з ароматом прянощів без стороннього запаху та присмаку.</p> <p>Зовнішній вигляд: м'ясо тушковане свинини шматочками в основному масою не менше ніж 30 грам, без хрящів, судинних пучків і грубої сполучної тканини.</p> <p>Консистенція: м'ясо соковите, не переварене, яке не розпадається під час обережного виймання із банки.</p> <p>Пакування: жерстяна банка. Вага по 525 грам (200 банок). На кожній одиниці фасування повинна бути етикетка із зазначенням: найменування та адреси підприємства-виробника; найменування товару, із зазначенням гатунку; ваги нетто; дати виготовлення; терміну придатності та умов зберігання; даних про харчову та енергетичну цінність; нормативних документів згідно яких виготовлено товар. Поверхня банок повинна бути чистою, без іржі, вм'ятин та щербин. Без ГМО.</p>
<p>Яловичина тушкована в/г в ж/б по 525 грам – 105 кілограм.</p>	<p>«Яловичина тушкована» повинна відповідати ДСТУ 4450:2005, ГОСТ 32125-2013 та/або згідно інших актуальних (що діють на дату оголошення закупівлі) редакції національних та міжнародних стандартів, їх зміни та доповнення.</p> <p>«Яловичина тушкована» - Вищий гатунок. Масова доля м'яса та жиру в яловичині тушкованій повинна складати не менше 56%.</p> <p>Зовнішній вигляд: м'ясо тушковане шматочками, в основному, масою не меншою ніж 30 грам без хрящів, судинних пучків і грубої сполучної тканини.</p> <p>Колір м'яса: від світло сірого до темно-сірого.</p> <p>Консистенція: м'ясо соковите, не переварене, яке не розпадається під час обережного виймання з банки.</p> <p>Запах та смак: властивий тушкованому м'ясу з ароматом прянощів, без стороннього запаху та присмаку.</p> <p>Пакування: жерстяна банка. Вага по 525 грам (200 банок). На кожній одиниці фасування повинна бути етикетка із</p>

	зазначенням: найменування та адреси підприємства-виробника; найменування товару, із зазначенням гатунку; ваги нетто; дати виготовлення; терміну придатності та умов зберігання; даних про харчову та енергетичну цінність; нормативних документів згідно яких виготовлено товар. Поверхня банок повинна бути чистою, без іржі, вм'ятин та щербин. Без ГМО.
--	--

У разі, якщо дане технічне завдання містить посилання на конкретну марку, фірму, патент, конструкцію або тип товару, то вважається, що Технічне завдання (технічні вимоги) містить(ять) вираз "або еквівалент".

- Строк поставки товару: Свинина тушкована, Яловичина тушкована – протягом 20 днів з моменту підписання договору, відповідно до заявки сестри медичної з дієтичного харчування Замовника, транспортом Постачальника чи транспортом перевізника за рахунок Постачальника протягом 5-ти робочих днів з 8.00 до 16.00 з моменту отримання заявки від відповідальної особи Замовника, яка передається телефонним зв'язком або електронною поштою.
- Місце поставки товару: Полтавська область, Миргородський район, село Токарі, вулиця Річкова, 32, 37231, склад Замовника.
- Продукція повинна бути безпечною, придатною до споживання. Вигляд та запах продукції кожного виду повинен бути типовим для даної продукції. Без стороннього запаху (прогірклий, затхлий, пліснявий, тощо). Товар постачається дрібними партіями відповідно до заявок.
- Продукція не повинна містити небезпечні для організму речовини, в тому числі штучні барвники, консерванти, ароматизатори, ГМО, тощо.
- Якість та безпека відповідають чинним нормативним документам (ТУУ, ДСТУ та ін.) та відповідно до них мають терміни поставки та зберігання.
- Маркування: 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.
- Тара та упаковка продуктів харчування повинна бути міцною, чистою, сухою, без стороннього запаху й порушення цілісності.
- Товар повинен бути безпечним до споживання та мати достатній термін придатності. Строк придатності продуктів харчування на момент поставки має становити не менше 80% від загального терміну зберігання, надати гарантійний лист від Постачальника щодо зобов'язання виконання цієї вимоги у разі укладення договору.

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

- 1.1. Копії або оригінали документів, що засвідчують якість та безпеку запропонованої продукції, наявність яких передбачена чинним законодавством: посвідчення про якість та/або декларація виробника, та/або декларація постачальника або імпортера на товар.
- 1.2. Сканований оригінал угоди з акредитованою НААУ лабораторією, предметом якого є дослідження якості харчових продуктів. Додатково учасник надає сканований оригінал атестату про акредитацію лабораторії, при цьому даний атестат має свідчити про можливість проведення зазначеним органом відповідних досліджень. Документи повинні бути надані в повному обсязі.
- 1.3. Сканований оригінал діючого на момент розкриття пропозиції сертифікату на систему управління безпечністю харчових продуктів відповідно до ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018, IDT), що виданий на ім'я учасника стосовно зберігання, складування, відвантаження, транспортування та оптової торгівлі харчовими продуктами. Сертифікат повинен бути виданий органом сертифікації, що акредитований Національним агентством з акредитації України, в підтвердження чого в складі пропозиції надається сканований оригінал атестату про акредитацію органу сертифікації, при цьому даний атестат має свідчити про можливість проведення зазначеним органом сертифікації оцінки за видами

діяльності, що зазначені у сертифікаті відповідності. Документи повинні бути надані в повному обсязі.

1.4. Сканований оригінал діючого на момент розкриття пропозиції сертифікату про відповідність системи управління охороною здоров'я та безпекою праці ДСТУ ISO 45001:2019 (ISO 45001:2018, IDT), що виданий на ім'я учасника стосовно зберігання, складування, відвантаження, транспортування та оптової торгівлі харчовими продуктами. Сертифікат повинен бути виданий органом сертифікації, що акредитований Національним агентством з акредитації України, в підтвердження чого в складі пропозиції надається сканований оригінал атестату про акредитацію органу сертифікації, при цьому даний атестат має свідчити про можливість проведення зазначеним органом сертифікації оцінки за видами діяльності, що зазначені у сертифікаті відповідності. Документи повинні бути надані в повному обсязі.

1.5. Сканований оригінал діючого на момент розкриття пропозиції сертифікату про відповідність системи управління безпекою ланцюга постачання ДСТУ ISO 28000:2008 (ISO 28000:2007, IDT), що виданий на ім'я учасника стосовно зберігання, складування, відвантаження, транспортування та оптової торгівлі харчовими продуктами.

Товар повинен надходити згідно поданих заявок і відповідати вимогам державних стандартів або іншій нормативно-технічній документації. Кожна партія товару має супроводжуватися документами (накладними, документами, які засвідчують якість та безпеку).

*Забороняється завозити недоброякісний товар або товар з терміном придатності, що минув. На недоброякісний товар складається акт і він повертаються постачальнику. Якщо поставлений товар не буде відповідати своїм якісним характеристикам, постачальник повинен замінити товар своїми силами і за свій рахунок протягом 24 годин. **Виконання даної вимоги Учасник підтверджує гарантійним листом.***

Товар має постачатися і розвантажуватись транспортом та силами Учасника за заявками Замовника

Водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі і виконують навантажувально – розвантажувальні роботи повинні мати медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халат і рукавиці).

*Також існує необхідність виконання термінових заявок на невелику кількість товару. Своєю згоду на виконання даної вимоги **Учасник підтверджує гарантійним листом.***

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 визначенні очікуваної вартості застосовувався метод моніторингу (порівняння) ринкових цін продукти харчування, зокрема – Свинина тушкована, Яловичина тушкована, з використанням загальнодоступної відкритої інформації про ціни на продукти харчування, 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), а також застосовувався метод моніторингу попереднього аналогічного договору.