

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

Підстава для публікації обґрунтування:

постанова Кабінету Міністрів України від 16.12.2020 р. №1266 «Про внесення змін до постанов Кабінету Міністрів України від 01.08.2013 р. №631 і від 11.10.2016 р. №710», постанова Кабінету Міністрів України від 11.10.2016 р. №710 «Про ефективне використання бюджетних коштів» зі змінами від 05.01.2021 р.

Замовник: КНП «Дитяча клінічна лікарня Святої Зінаїди» СМР, код ЄДРПОУ 02000334, місцезнаходження: вул. Троїцька, 28, м. Суми, 40022, тел. (0542) 659-004, smdkl_ek@ukr.net

Вид процедури закупівлі: відкриті торги з особливостями.

Ідентифікатор закупівлі: UA-2023-05-30-003462-а

Предмет закупівлі: Код ДК 021:2015 - 15110000-2 - М'ясо (М'ясо яловичини, філе куряче)

Технічні вимоги

(технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі)

Предмет закупівлі:

Код ДК 021:2015 - 15110000-2 - М'ясо (М'ясо яловичини, філе куряче)

<i>№</i>	<i>Найменування предмету закупівлі</i>	<i>Одиниця виміру</i>	<i>Кількість</i>
1	М'ясо яловичини	кг	1500
2	Філе куряче	Кг	500

Напівфабрикати м'ясні натуральні заморожені без кісток, що отримані від комплексного ділення свинини за кулінарним призначенням ДСТУ 4590:2006 або ТУ У 46.38.031-95

За органолептичними показниками м'якушеві напівфабрикати повинні відповідати вимогам:

Зовнішній вигляд

- З тазостегнової і лопаткової частин туші з видаленою сполучною тканиною. Із зовнішньої сторони шар сала товщиною не більше 20 мм;
- Мякуш, отриманий від корейки видовженої форми. Із зовнішньої сторони шар сала товщиною не більше ніж 10 мм;
- Від шийно – підлопаткової частини туші.

Поверхня чиста, незавітрена, без ослизнювання, без бахромок, краї зарівняні. Глибина надрізів м'язової тканини не більша ніж 10 мм.

Колір - Від світло-рожевого до червоного.

Запах - Доброякісного м'яса, без стороннього запаху.

За фізико-хімічними показниками напівфабрикати повинні відповідати вимогам:

Маса напівфабрикату вагового - Від 500г до 3000г.

Температура в товщі продукту під час випуску в реалізацію - Від 0С до 6С.

Для виробництва напівфабрикатів використовують свинину другої категорії (крім туш підсвинків) без шкури в охолодженому стані.

Не дозволено для виробництва напівфабрикатів використовувати м'ясо кнурів.

Маркування:

Транспортне маркування здійснюють згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційного знака «Вантаж, що швидко псується».

Маркування наносять на одну із торцевих сторін транспортної тари за допомогою штампа, трафарету, етикетки або іншим способом, що забезпечує чіткість його читання, з зазначанням:

- назви продукту;
- назви та повної адреси і телефона виробника, адреси потужностей виробництва;
- маси нетто, брутто, г або кг;
- маси однієї паковальної одиниці та кількості паковальних одиниць;
- інформаційних даних про харчову та енергетичну цінність (калорійність) із вказівкою кількості білка та жирів, г на 100 г продукту;
- кінцевої дати споживання «Вжити до» або дати виробництва та строку придатності;
- номера партії;
- позначення ДСТУ.

Аналогічну етикетку вкладають в тару.

На кожну одиницю спожиткового пакування наносять такі дані:

- назва продукту;
- назва та повна адреса і телефон виробника, адреса потужностей виробництва;
- маса нетто, г або кг;
- інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність) із вказівкою кількості білка та жирів, г на 100 г продукту;
- штриховий код згідно з ДСТУ 3147;
- кінцева дата споживання «Вжити до» або дата виробництва та строк придатності;
- час виготовлення, год, хв. (для напівфабрикатів зі строком придатності менше 3 доби);
- номер партії;
- позначення ДСТУ.

Етикетка продукту, на якій використовують символи, повинна містити тільки такі символи, які були затверджені відповідними міжнародними та регіональними організаціями з питань стандартизації.

Пакування:

Напівфабрикати пакують без вакууму або під вакуумом в полімерні плівкові матеріали: плівку целюлозну (целофан), поліетиленцелофанову, полімід-поліетиленову, полівініліденхлоридну або пакети із полімерних плівкових матеріалів; лотки із полімерних матеріалів для м'ясних продуктів, обгорнуті в термозідавальну плівку згідно з чинними нормативними документами або інші матеріали, дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

Спожиткове пакування повинно бути закрито будь-яким способом: термозварюванням, скобами, скріпками, липкою стрічкою, гумовими обхватками тощо. Матеріали для закривання повинні відповідати чинним нормативним документам або мати дозвіл центрального органу виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами.

Маса нетто та допустимі відхилення для пакувальної одиниці напівфабрикатів:

Номінальне значення маси продукції в пакувальній одиниці, г	Значення границі допустимих відхилів від номінального значення	
	%	г
500 включ.	3,0	-
Понад 500 до 1000 »	-	15,0
» 1000 » 3000 »	1,5	-

Напівфабрикати в спожитковому пакуванні пакують в чисті, сухі, без стороннього запаху ящики із картону, багатообігову тару, згідно з чинними нормативними документами, та інші види тари, дозволені центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами, які забезпечують зберігання та якість продукції.

Багатообігову тару накривають кришкою таким чином, щоб був забезпечений доступ повітря до напівфабрикатів.

В кожен одиницю транспортної тари пакують напівфабрикати однієї назви. Пакування напівфабрикатів різних назв дозволено тільки за погодженням із замовником з відповідним зазначенням у супровідних документах.

Маса бруто продукції в багатообіговій тарі повинна бути не більша ніж 30 кг, маса нетто в ящиках із картону — не більша ніж 20 кг.

Додаткові вимоги до пакування можна коригувати під час укладання договору або контракту.

Транспортування:

Напівфабрикати транспортують всіма видами транспорту в критих транспортних засобах, згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псуються, які чинні на даному виді транспорту. Транспортування напівфабрикатів без пакування (навалом) та у відкритому автотранспорті не дозволено.

Строк придатності та умови зберігання:

За температури не вище мінус 18⁰С не більше 6 місяців з дня виготовлення.

Правила приймання:

Напівфабрикати приймають партіями. Партія — це будь-яка кількість напівфабрикатів однієї назви, вироблена протягом однієї зміни та представлена до одночасного здавання-приймання.

Кожну партію продукції супроводжують документами, що підтверджують їхню якість і безпечність. Для перевіряння стану пакування та маркування відбирають вибірку в кількості 5 % від об'єму партії, але не менше трьох пакувальних одиниць. Для перевіряння якості та маси нетто напівфабрикатів, із різних місць ящика відбирають 2 % упаковок, але не менше 4 порцій, із яких роблять середню пробу масою не меншою ніж 800 г.

Для перевіряння якості напівфабрикатів на відповідність вимогам цього стандарту підприємство-виробник проводить приймальне та періодичне контролювання.

Кожна партія напівфабрикатів підлягає приймальному контролюванню за органолептичними показниками, температурою в товщі продукту, якістю пакування та маркування, масою нетто. 12.6 Періодичному контролюванню підлягають напівфабрикати за мікробіологічними показниками (МАФМ, БГКП) — не рідше одного разу на 30 діб.

Досліджування на наявність патогенних мікроорганізмів, зокрема Salmonella та L. Monocytogenes проводять у порядку державного санітарного нагляду санітарно-епідеміологічними станціями за методиками і з періодичністю, затвердженими у встановленому порядку.

Порядок та періодичність контролювання вмісту токсичних елементів, антибіотиків, пестицидів, гормональних препаратів та радіонуклідів здійснюють відповідно до вимог МР 4.4.4.-108. Перевіряння свіжості напівфабрикатів проводять у разі виникнення розбіжностей під час їх органолептичного оцінювання.

У разі одержання незадовільних результатів контрольного перевіряння хоча б за одним із показників, проводять повторне перевіряння подвійної вибірки, взятої з тієї самої партії. Результати повторних випробувань поширюють на всю партію.

Гарантії виробника:

Підприємство-виробник гарантує відповідність якості напівфабрикатів вимогам стандарту за умови дотримання правил транспортування та зберігання.

Інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність) 100 г напівфабрикатів

Назва напівфабрикатів	Білок, г	Жир, г	Калорійність (енергетична цінність), ккал (кДж)
Для запікання	15,0	30,0	330 (1381)
Для натуральних відбивних котлет	13,3	42,0	431 (1805)
Свинина для тушкування	13,3	34,7	365 (1530)

На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж **80** відсотків з дати передачі товару Покупцю.

Постачання товару транспортними партіями відповідно до замовлення за адресою - **продовольчий склад харчоблоку КНП «Дитяча клінічна лікарня Святої Зінаїди» Сумської міської ради за адресою: вул. Троїцька, 57, м. Суми.**

Строк поставки товарів – протягом червня-грудня 2023р., згідно наданої Замовником заявки 1 раз в тиждень з 7.00 до 12.00. Заявка надається по телефону або письмово. Поставка проводиться за умови попереднього узгодження дати та часу поставки. Розвантаження здійснюється представниками Постачальника. Ціна доставки входить у ціну товару. Ціна товару зазначається з урахуванням всіх витрат і податків, що повинні бути сплачені згідно з вимогами законодавства України. Товар повинен постачатися спеціалізованим транспортом постачальника із наявністю санітарного паспорту на транспорт та санітарної книжки особи, яка супроводжує товар, дійсних на дату поставки. Транспортні витрати та розвантаження: за рахунок Учасника, представниками Учасника в приміщенні продовольчого складу.

Тара та упаковка повинна відповідати вимогам встановленим до даного виду товару і захищати його від пошкоджень або псування під час перевезення (доставки). При поставці товару повинна дотримуватись цілісність упаковки з необхідними реквізитами виробника.

Інші документи та документи, які підтверджують технічні специфікації, маркування, сертифікати, протоколи випробувань та інші засоби підтвердження відповідності в рамках ст. 23 ЗУ «Про публічні закупівлі»

1. Скановані документи, що підтверджують повноваження керівника: протокол установчих (загальних) зборів або рішення засновника та наказ (розпорядження) про призначення, або про вступ на посаду (для юридичних осіб)).

У разі, якщо інтереси учасника представляє не керівник, а саме, якщо договір про закупівлю та документи тендерної пропозиції підписує не керівник, а інша особа, яку уповноважено під час проведення процедури закупівлі підписувати договір про закупівлю та документи тендерної пропозиції, подається сканована довіреність (доручення) на цю особу про надання їй повноважень підписувати договір про закупівлю та документи тендерної пропозиції.

2. Лист від Учасника в довільній формі з зазначенням інформації щодо найменування виробника товару та країни його походження.

3. Акт(и) Держпродспоживслужби, складений(ні) за результатами планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) стосовно додержання оператором ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин (згідно з вимогами наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 08.08.2019 № 447), виданий(і) на потужності, які будуть задіяні в процесі виконання умов договору. Терміни проведення заходу контролю повинні відповідати п. 5 розділу Ш, ст. 18 Закону України від 18.05.2017 № 2042-VIII Про державний контроль за дотриманням законодавства про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, **виданий(і) не раніше 2023 року виданий на ім'я учасника.**

4. Позитивний Акт, складений за результатами державного контролю у формі аудиту постійно діючих процедур, заснованих на принципах НАССР, **виданий(і) не раніше 2023 року виданий на ім'я учасника.**

5 Акт перевірки транспортних засобів – рефрижераторів (які вказано в довідці про наявність спеціалізованих транспортних засобів), складеного за результатами планового (позапланового) заходу державного контролю (інспектування) додержання операторами ринку вимог законодавства про харчові продукти та корми, здоров'я та благополуччя тварин (наказ 447 від 08.08.2019) (без недоліків чи невідповідностей) **виданий на ім'я учасника або перевізника або виробника не раніше 2023 року**, виданий за результатами проведеного заходу за видами господарської діяльності вантажний автомобільний транспорт із зазначенням моделі та державного реєстраційного номеру, спеціалізованих транспортних засобів, якими буде здійснюватися постачання товару.

6. Копію або оригінал сертифікату на систему управління безпечністю харчових продуктів ДСТУ ISO 22000:2019, виданий на ім'я Учасника або виробника або перевізника, діючий на момент подання.

7. Копію або оригінал сертифікату на систему управління охороною здоров'я та безпекою праці ISO 45001:2019 (або більш новіша версія) виданий на ім'я Учасника або виробника або перевізника діючий на момент подання.

8. Копію або оригінал сертифікату на систему управління безпекою ланцюга постачання ISO 28000:2008 (або більш новіша версія) виданий на ім'я Учасника або виробника або перевізника, діючий на момент подання.

9. Для підтвердження умов зберігання та об'ємів поставки учасник у складі пропозиції надає документ що підтверджує калібрування засобів вимірювання, виданий на ім'я учасника або перевізника або виробника **виданий(і) не раніше 2022 року:**

9.1 температури повітря та вологості у складському приміщенні,

9.2 температури в транспортному засобі (допускається окремих термометр),

9.3 вагів,

9.4 копія атестату про акредитацію органу із калібрування.

10. Протокол огляду технічного стану транспортного засобу надається у складі пропозиції, виданий на ім'я учасника або перевізника або орендодавця.

11. Протокол проведення дослідження іонізуючого випромінювання, на транспортний засіб, виданий на ім'я учасника або перевізника або виробника **не раніше 2022 року**.

12. Протокол проведення досліджень освітленості робочого місця виданий на ім'я учасника або перевізника або виробника **не раніше ніж 2022 року до дати публікації оголошення**.

13. Протокол випробувань повітря закритих приміщень, виданий на ім'я учасника або перевізника або виробника **не раніше ніж 2022 року до дати публікації оголошення**.

14. Змиви холодильної та/або морозильної камери (холодильного та/або морозильного приміщення) на ім'я учасника або перевізника або виробника **не раніше 2022 року**.

*Будь-які посилання в технічних вимогах на конкретну торговельну марку або тип, передбачає можливість надання **еквіваленту** (технічні вимоги еквіваленту не повинні бути гіршими).*

*У разі надання еквіваленту, Учасник повинен надати у складі своєї пропозиції **копію інструкції із використання та порівняльну таблицю** із зазначенням найменування та технічних характеристик запропонованого еквіваленту. Запропонований учасником еквівалент предмету закупівлі за своїми технічними характеристиками повинен бути не гіршим.*

Очікувана вартість предмета закупівлі

Визначення очікуваної вартості закупівлі здійснювалось на підставі даних ринку, а саме загальнодоступної інформації щодо цін та асортименту товарів, яка міститься у відкритих джерелах (у тому числі на сайтах виробників та/або постачальників відповідної продукції, спеціалізованих торговельних майданчиках, в електронних каталогах, в електронній системі закупівель "Prozorro" та на аналогічних торговельних електронних майданчиках на момент вивчення ринку з урахуванням «Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі», затвердженої наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України № 275 від 18.02.2020 р.

За попередніми розрахунками очікувана вартість закупівлі складає **926 700,00 UAH**