

Відділ освіти виконавчого комітету Оржицької селищної ради Полтавської області

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристики закупівлі: **хек свіжоморожений, тушка, філе минтая, філе хека** розміру бюджетного призначення та очікуваної вартості предмета закупівлі

(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «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: **Відділ освіти виконавчого комітету Оржицької селищної ради Полтавської області, вул. Центральна, 24, смт Оржиця, Полтавська область, 37700, ЄДРПОУ 43907042.**

Категорія замовника згідно ст. 2 закону України “Про публічні закупівлі” – **юридичні особи, які забезпечують потреби держави або територіальної громади.**

Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником (у разі поділу на лоти такі відомості повинні зазначатися стосовно кожного лота) та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі й частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): **хек свіжоморожений, тушка, філе минтая, філе хека, код ДК 021:2015: 15220000-6: Риба, рибне філе та інше м'ясо риби морожені.**

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: **Відкриті торги, за № у ЦБД UA-2022-12-29-007329-а**

Очікувана вартість закупівлі та бюджетне призначення: 150 000 грн.

Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі, враховуючи динаміку цін на товари, доставку, належну якість товару та бюджетне призначення.

Враховуючи зазначене, замовник прийняв рішення стосовно застосування таких технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Технічне завдання

Найменування товару	Основні характеристики	Од. виміру	Кількість
Хек свіжоморожений, тушка	Риба морська (хек), свіжоморожена, без голови, без нутрощів, тушка риби вагою 200-400 г. Поверхня ціла, рівна, чиста, недеформована, природного кольору. Без льодяної глазури та снігу. Запах свіжої риби без стороннього запаху. Строк придатності товару на момент поставки повинен становити не менше 80 % від загального терміну зберігання.	кг	350

Філе минтая	Філе - чисте, рівне, ціле, без значного деформування, без льодяної глазури та снігу. Консистенція після розморожування - туга, властива цьому виду риби. Колір властивий цьому виду риби. Запах (після розморожування) - властивий свіжій рибі, без стороннього запаху. Заморожене філе повинно бути запаковане таким чином, щоб унеможливити зневоднення, окиснювання і забезпечити цілісність та якість при транспортуванні та зберіганні.	кг	500
Філе хека	Філе - чисте, рівне, ціле, без значного деформування, без льодяної глазури та снігу. Консистенція після розморожування - туга, властива цьому виду риби. Колір властивий цьому виду риби. Запах (після розморожування) - властивий свіжій рибі, без стороннього запаху. Заморожене філе повинно бути запаковане таким чином, щоб унеможливити зневоднення, окиснювання і забезпечити цілісність та якість при транспортуванні та зберіганні.	кг	200

Вимоги до товару:

1. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно-правовими актами України, а саме:

– Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997р. №771/97-ВР (зі змінами);

– Наказу МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 року № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах»;

- Постанові КМУ від 24.03.2021 р. № 305 “Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку” та Додатку № 9 до неї.

– іншим нормативно-правовими актам, що регулюють суспільні відносини у цій сфері та відповідним вимогам державних стандартів.

2. При кожному постачанні товару обов’язково надаються супровідні документи, що підтверджують його походження, безпечність та якість в кожний заклад освіти.

Строк придатності продуктів харчування на момент поставки має становити не менше 80% від загального.

3. Товар поставляється окремими партіями протягом загального строку поставки – **2023 року**, за заявками Замовника з моменту підписання та до 31 грудня 2023 року, але до повного виконання умов.

4. Доставка товару повинна проводитися спеціалізованим автотранспортом згідно з правилами перевезення продовольчих продуктів. Водії (експедитори) та всі працівники, які безпосередньо контактують з товаром обов'язково повинні мати особисту медичну книжку з відмітками про проходження медогляду та санітарного одягу (халат, рукавиці).

5. Доставка (перевезення) та розвантаження товару здійснюється силами та за рахунок Учасника

6. Замовник має право зробити вибіркове лабораторне дослідження товару, який був поставлений за договором, на якість та відповідність санітарно-гігієнічним нормам.

7. Витрати Замовника на лабораторне дослідження в повному обсязі відшкодовує Учасник.