

**ВИКОНАВЧИЙ КОМІТЕТ ЮЖНЕНСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ
ОДЕСЬКОГО РАЙОНУ ОДЕСЬКОЇ ОБЛАСТІ**

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик М'ясопродукти (Паштет із яловичої печінки, Каша перлова зі свининою, Каша ячна зі свининою, Каша ячна з яловичиною), розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі - (оприлюднюється на виконання постанови Кабміну № 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, його категорія:

Виконавчий комітет Южненської міської ради Одеського району Одеської області, 65481, Одеська область, Одеський район, м. Южне, проспект Григорівського десанту, 18, категорія замовника - юридична особа, яка забезпечує 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 і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): М'ясопродукти (Паштет із яловичої печінки, Каша перлова зі свининою, Каша ячна зі свининою, Каша ячна з яловичиною) за кодом ДК 021:2015 15130000-8 М'ясопродукти на 2023 рік.

Вид процедури закупівлі: Відкриті торги з особливостями.

Ідентифікатор процедури закупівлі: UA-2023-09-11-013855-а.

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

1 053 720,00 грн. (один мільйон п'ятдесят три тисячі сімсот двадцять гривень 00 копійок).

Очікувану вартість визначено з урахуванням «Примірної методики визначення очікуваної вартості предмету закупівлі» затвердженої Наказом Мінекономіки від 18.02.2020 №275 шляхом використання методу «порівняння ринкових цін» (товару з технічними та якісними характеристиками що відповідають предмету закупівлі).

Розмір бюджетного призначення: 1 053 720,00 грн. згідно з потребою на 2023 рік. Розрахунок потреби на продукти харчування у 2023 році підтверджений розрахунками відділу бухгалтерського обліку та звітності з економічним обґрунтуванням на потреби у продуктах харчування, виходячи з основних виробничих показників:

- фактичних видатків на продукти харчування у 2023 році;
- забезпечення суворого режиму економії у плановому періоді;
- забезпечення в планових обсягах кошторису можливості здійснення відповідних видатків на продукти харчування з бюджету протягом бюджетного періоду.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі: Термін постачання — з дати укладання договору по 31 грудня 2023 р.

Паштет із яловичої печінки має відповідати ДСТУ 7050:2009 «Консерви м'ясні. Паштети печінкові. Загальні технічні умови, Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та іншим вимогам законодавства в сфері обігу харчових продуктів.

Повинні бути розфасовані в металеві банки з кришками без ключа або з ключем. Маса нетто консерви в банці повинна бути 240 гр. Банки повинні бути запаковані у транспорту тару (ящики з гофрованого картону або термозсідальну плівку), сформовані на піддонах. Маса брутто ящика не повинна перевищувати 30 кг. Всі пакувальні матеріали (тара) повинні бути дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України, забезпечувати збереження продукції під час транспортування і зберігання.

Термін придатності до споживання консервів у день їх постачання до замовника повинен становити не менше 20 місяців.).

Каша перлова зі свининою повинна відповідати ДСТУ 4607:2006 «Консерви м'ясо-рослинні. Каші з м'ясом. Загальні технічні умови», Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та іншим вимогам законодавства в сфері обігу харчових продуктів.

Каша перлова зі свининою повинна бути розфасовані в металеві банки (ДСТУ 7771:2015 «Банки металеві для консервів. Технічні умови») з кришками без ключа або з ключем. Маса нетто консерви в банці повинна бути 340 гр. Банки повинні бути запаковані у транспорту тару (ящики з гофрованого картону або термозсідальну плівку), сформовані на піддонах. Маса брутто ящика не повинна перевищувати 30 кг. Всі пакувальні матеріали (тара) повинні бути дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України, забезпечувати збереження продукції під час транспортування і зберігання.

Маркування банки повинно бути здійснено методом літографії або на етикетці, виконаній типографічним та іншим способом, із зазначенням інформації, визначеної ДСТУ 4607:2006 «Консерви м'ясо-рослинні. Каші з м'ясом. Загальні технічні умови».

На маркуванні транспортної тари зазначається інформація, визначена ДСТУ 4607:2006 «Консерви м'ясо-рослинні. Каші з м'ясом. Загальні технічні умови».

Маркування має бути виконане державною мовою згідно із законодавством України та може містити додаткову інформацію, визначену виробником.

Термін придатності до споживання консервів у день їх постачання до замовника повинен становити не менше 20 місяців.).

Каша ячна зі свининою повинна відповідати ДСТУ 4607:2006 «Консерви м'ясо-рослинні. Каші з м'ясом. Загальні технічні умови», Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та іншим вимогам законодавства в сфері обігу харчових продуктів.

Каша ячна зі свининою повинна бути розфасовані в металеві банки (ДСТУ 7771:2015 «Банки металеві для консервів. Технічні умови») з кришками без ключа або з ключем. Маса нетто консерви в банці повинна бути 340 гр. Банки повинні бути запаковані у транспорту тару (ящики з гофрованого картону або термозсідальну плівку), сформовані на піддонах. Маса брутто ящика не повинна перевищувати 30 кг. Всі пакувальні матеріали (тара) повинні бути дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України, забезпечувати збереження продукції під час транспортування і зберігання.

Маркування банки повинно бути здійснено методом літографії або на етикетці, виконаній типографічним та іншим способом, із зазначенням інформації, визначеної ДСТУ 4607:2006 «Консерви м'ясо-рослинні. Каші з м'ясом. Загальні технічні умови».

На маркуванні транспортної тари зазначається інформація, визначена ДСТУ 4607:2006 «Консерви м'ясо-рослинні. Каші з м'ясом. Загальні технічні умови».

Маркування має бути виконане державною мовою згідно із законодавством України та може містити додаткову інформацію, визначену виробником.

Термін придатності до споживання консервів у день їх постачання до замовника повинен становити не менше 20 місяців.).

Каша ячна з яловичиною повинна відповідати ДСТУ 4607:2006 «Консерви м'ясо-рослинні. Каші з м'ясом. Загальні технічні умови», Закону України «Про основні принципи та

вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та іншим вимогам законодавства в сфері обігу харчових продуктів.

Каша ячна з яловичиною повинна бути розфасована в металеві банки (ДСТУ 7771:2015 «Банки металеві для консервів. Технічні умови») з кришками без ключа або з ключем. Маса нетто консерви в банці повинна бути 340 гр. Банки повинні бути запаковані у транспорту тару (ящики з гофрованого картону або термозідадьну плівку), сформовані на піддонах. Маса брутто ящика не повинна перевищувати 30 кг. Всі пакувальні матеріали (тара) повинні бути дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України, забезпечувати збереження продукції під час транспортування і зберігання.

Маркування банки повинно бути здійснено методом літографії або на етикетці, виконаній типографічним та іншим способом, із зазначенням інформації, визначеної ДСТУ 4607:2006 «Консерви м'ясо-рослинні. Каші з м'ясом. Загальні технічні умови».

На маркуванні транспортної тари зазначається інформація, визначена ДСТУ 4607:2006 «Консерви м'ясо-рослинні. Каші з м'ясом. Загальні технічні умови».

Маркування має бути виконане державною мовою згідно із законодавством України та може містити додаткову інформацію, визначену виробником.

Термін придатності до споживання консервів у день їх постачання до замовника повинен становити не менше 20 місяців.).