

Обґрунтування
технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного
призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі
(відповідно до пункту 4¹ постанови Кабінету Міністрів України від 11.10.2016 № 710
«Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

1. Найменування замовника:

Відділ освіти виконавчого комітету Іркліївської сільської ради

2. Місце знаходження: Україна, 19950, вул.Хмельницького Богдана,7 с.Іркліїв, Золотоніський район, Черкаська область

3. Код ЄДРПОУ: 44160411

4. 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):

Борошно пшеничне та крупи в асортименті (ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» - 15610000-7 — Продукція борошномельно-круп'яної промисловості)

5. Процедура закупівлі:

Відкриті торги з особливостями.

6. Ідентифікатор закупівлі:

UA-2024-02-09-012735-a

7. Мета проведення закупівлі:

Забезпечення навчальних закладів Іркліївської сільської ради продуктами харчування на протязі 2024 року.

8. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.

№ з/п	Найменування	Одиниця виміру	Кількість	Технічна характеристика
1	Борошно пшеничне	кг	2500	Борошно пшеничне має бути вищого сорту. Борошно має бути вироблене із зерна м'якої пшениці. Колір має бути білим або білим з жовтим відтінком. Запах має бути властивим пшеничному борошну, без сторонніх запахів, не затхлим, не пліснявим. Смак має бути властивим пшеничному борошну, без сторонніх присмаків, не кислим, не гірким. Вологість не повинна перевищувати 15%. Зараженість

				та забрудненість шкідниками хлібних запасів не допускається. Борошно має відповідати вимогам ГСТУ 46.004-99 «Борошно пшеничне. Технічні умови» або еквівалент. Борошно має бути розфасоване в паперові пакети або мішки, які повинні бути цілими, міцними, чистими, сухими, не зараженими шкідниками і не повинні мати сторонніх запахів. Фасування масою нетто не більше 5 кг.
2	Крупа рисова	кг	1200	Рис довгий або круглий, першого сорту. Зерна рису мають бути цілі, білого кольору, з різними відтінками, не зіпрілі та без теплового пошкодження під час сушіння. Смак і запах має бути характерним для рисової крупи, не затхлим, не пліснявим, не кислим, не гірким та без сторонніх присмаків та запахів. Вологість не повинна перевищувати 15,5 %. На кожній упаковці повинна бути наступна інформація: назва продукту, назва та адреса підприємства - виробника, маса нетто, склад, дата виготовлення, строк придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Фасування: пакети з поліетиленової плівки або комбінованих матеріалів на основі паперу з полімерним покриттям від 0,8 кг до 1,0 кг. Матеріал для пакування повинен бути цілим, міцним, чистим, сухим, не зараженим шкідниками і не повинен мати сторонніх запахів. Крупа рисова має відповідати вимогам ГОСТ 6292-93 «Крупа рисова. Технічні умови» або еквівалент.
3	Крупа гречана	кг	1800	Крупа гречана ядриця має бути

				першого гатунку. Повинна бути, не зіпріла та без теплового пошкодження під час сушіння; мати властивий здоровому зерну запах (без затхлого, солодового, пліснявого та інших сторонніх запахів) та колір; не допускаються зараження гречки шкідниками зерна. Масова частка вологості не повинна перевищувати 14%. На кожній упаковці повинна бути наступна інформація: назва продукту, назва та адреса підприємства - виробника, маса нетто, склад, дата виготовлення, строк придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Фасування: пакети з поліетиленової плівки або комбінованих матеріалів на основі паперу з полімерним покриттям від 0,8 кг до 1,0 кг. Матеріал для пакування повинен бути цілим, міцним, чистим, сухим, не зараженим шкідниками і не повинен мати сторонніх запахів. Крупа гречана має відповідати вимогам ДСТУ 7697:2015 «Крупи гречані. Технічні умови» або еквівалент.
4	Крупа пшенична	кг	500	Крупа пшенична має бути з твердих сортів ярої пшениці 1 класу, чистою, сухою, без затхлості та плісняви, без уражень шкідниками. Колір – жовтий. Масова частка вологості не повинна перевищувати 14%. На кожній упаковці повинна бути наступна інформація: назва продукту, назва та адреса підприємства - виробника, маса нетто, склад, дата виготовлення, строк придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.

				Фасування: пакети з поліетиленової плівки або комбінованих матеріалів на основі паперу з полімерним покриттям від 0,8 кг до 1,0 кг. Матеріал для пакування повинен бути цілим, міцним, чистим, сухим, не зараженим шкідниками і не повинен мати сторонніх запахів. Крупа гречана має відповідати вимогам ДСТУ 7699:2015 «Крупи пшеничні. Технічні умови» або еквівалент.
5	Крупа пшона	кг	800	Крупа пшона – розсипчаста маса, характерна для цього виду крупів. Пшоно має бути з різними відтінками жовтого кольору. Смак і запах має бути притаманним для цього виду круп, без стороннього присмаку та запаху і ознак затхлості та плісняви. Масова частка вологості не повинна перевищувати 10 %. На кожній упаковці повинна бути наступна інформація: назва продукту, назва та адреса підприємства - виробника, маса нетто, склад, дата виготовлення, строк придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Фасування: пакети з поліетиленової плівки або комбінованих матеріалів на основі паперу з полімерним покриттям від 0,8 кг до 1,0 кг. Матеріал для пакування повинен бути цілим, міцним, чистим, сухим, не зараженим шкідниками і не повинен мати сторонніх запахів. Крупа пшона має відповідати вимогам ДСТУ 1055:2006 «Крупи, що швидко розварюються. Технічні умови» або еквівалент.

6	Крупа ячна	кг	500	Крупа ячмінна ячні являє собою частинки подрібнених ядер різного розміру та форми, повністю звільнені від квіткових плівок і частково від плодових оболонок. Крупа має бути шліфованою, з масовою часткою вологи, що не повинна перевищувати 15 %. Запах має бути властивим крупам ячмінним, без сторонніх запахів, не затхлим, не пліснявим. Смак має бути властивим крупам ячмінним, без сторонніх присмаків, не кислим, не гірким. На кожній упаковці повинна бути наступна інформація: назва продукту, назва та адреса підприємства - виробника, маса нетто, склад, дата виготовлення, строк придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Фасування: пакети з поліетиленової плівки або комбінованих матеріалів на основі паперу з полімерним покриттям від 0,8 кг до 1,0 кг. Матеріал для пакування повинен бути цілим, міцним, чистим, сухим, не зараженим шкідниками і не повинен мати сторонніх запахів. Крупа ячна має відповідати вимогам ДСТУ 7700:2015 «Крупи ячмінні. Технічні умови» або еквівалент.
7	Крупа перлова	кг	200	Зовнішній вигляд крупи: розсипчаста маса, характерна для цього виду круп. Колір крупи має бути жовтим різних відтінків. Смак і запах мають бути притаманними для цього виду крупи, без стороннього присмаку та запаху і ознак затхлості та плісняви. Консистенція після варіння: має

				бути властивою готовим другим стравам, звареним до повної кулінарної готовності. Допускається незначна розвареність крупи. Не дозволяється наявність побічних і мінеральних домішок (піску), зараженість шкідниками хлібних запасів. На кожній упаковці повинна бути наступна інформація: назва продукту, назва та адреса підприємства - виробника, маса нетто, склад, дата виготовлення, строк придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Фасування: пакети з поліетиленової плівки або комбінованих матеріалів на основі паперу з полімерним покриттям, або коробки з картону, паперу і комбінованих матеріалів без внутрішнього пакета або з пакетом із плівки поліетиленової харчової або з комбінованих матеріалів на основі паперу з полімерним покриттям, місткістю від 0,8 кг до 1,0 кг. Матеріал для пакування повинен бути цілим, міцним, чистим, сухим, не зараженим шкідниками і не повинен мати сторонніх запахів. Крупа перлова має відповідати вимогам ДСТУ 1055:2006 «Крупи, що швидко розварюються. Технічні умови» або еквівалент.
8	Пластівці вівсяні	кг	100	Пластівці вівсяні повинні відповідати нормам ГОСТ 21149-93 «Пластівці вівсяні. Технічні умови» або еквівалент. Колір, смак та запах мають бути притаманними для цього виду круп без стороннього присмаку та запаху. Розсипчаста маса, характерна для цього виду круп,

				швидкорозчинні. Масова частка води не більше ніж 10%. Не дозволяється зараженість та забрудненість шкідниками. Пакування має бути відповідним для бакалійних виробів, у спожиткову тару для сипучих харчових продуктів, що має відповідати вимогам чинного законодавства та має забезпечувати цілісність товару та збереження його якості під час транспортування, герметичність зберігання продукту, захист від різноманітних факторів зовнішнього впливу. Повинні бути з маркуванням на упаковці, фасування не більше 1 кг.
9	Крупа сочевиці	кг	500	Сочевиця має бути першого ґатунку, виготовлена відповідно до ДСТУ 6020:2008 «Сочевиця. Технічні умови» або еквівалент. Насіння сочевиці повинно бути у здоровому стані, без самозігрівання та без теплового пошкодження під час сушіння; мати колір і запах, властиві нормальному насінню (без затхлого, пліснявого та інших сторонніх запахів), зараженість шкідниками не допускається. Фасування (споживче): герметична упаковка, масою по 1 кг, або по 5 кг. Матеріал для пакування повинен бути цілим, міцним, чистим, сухим, не зараженим шкідниками і не повинен мати сторонніх запахів. На споживчій тарі повинно бути зазначено маркування, що містить інформацію про назву продукції, групу / клас / тип / вид тощо, назву та адресу підприємства-виробника, інформацію про вагу, склад

				виробу у порядку переваги складників, у тому числі харчових добавок та ароматизаторів, що використовувались при виробництві, калорійність та споживчу цінність виробу із вказівкою на кількість білка, вуглеводів та жирів у встановлених одиницях виміру на 100 грамів харчового продукту, кінцеву дату споживання або дату виробництва та строк придатності, номер партії виробництва, умови зберігання. Товар повинен відповідати показникам якості, встановленим для даного виду товару.
10	Крупа кус-кус	кг	800	Крупа пшенична (кус-кус) має відповідати вимогам ДСТУ 7699:2015 «Крупи пшеничні. Технічні умови» або еквівалент. Крупа має бути виготовлена з твердих сортів пшениці, світло-жовтого кольору. Кус-кус повинен бути дрібного помелу. Зовнішній вигляд: розсипчаста маса, характерна для цього виду круп, не зіпрілий та без теплового пошкодження під час сушіння. Запах та смак має бути характерним пшеничній крупі, без затхлості, плісняви та інших сторонніх запахів. Крупа не повинна бути зараженою шкідниками, та не повинна містити смітних домішок. Фасування: пакети з поліетиленової плівки або комбінованих матеріалів на основі паперу з полімерним покриттям від 0,8 кг до 1,0 кг.
11	Крупа булгур	кг	1000	Крупа пшенична (булгур) має відповідати вимогам ДСТУ

				7699:2015 «Крупи пшеничні. Технічні умови» або еквівалент. Крупа має бути з обробленої окропом, висушеної та подрібненої пшениці. Запах та смак має бути характерним пшеничній крупі, без затхлості, плісняви та інших сторонніх запахів. Крупа не повинна бути зараженою шкідниками, та не повинна містити смітних домішок. Фасування: пакети з поліетиленової плівки або комбінованих матеріалів на основі паперу з полімерним покриттям від 0,8 кг до 1,0 кг.
--	--	--	--	--

Товар повинен бути безпечним, придатним до споживання, правильно маркованим та відповідати діючим державним стандартам. Залишок терміну придатності на момент поставки продуктів повинен бути не менше 80% від загального терміну придатності.

Товар, що є предметом даної закупівлі, повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам (ТУ, ДСТУ), затвердженим у встановленому законодавством України порядку, відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та містити маркування відповідно до вимог Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

Поставка товару має здійснюватися на автотранспорті, що призначений та обладнаний для перевезення продуктів харчування. Постачальник повинен забезпечувати належне санітарне утримання виробничих приміщень, обладнання, інвентарю, а також контролювати дотримання працівниками постачальника правил особистої гігієни.

Водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі та виконують навантажувально-розвантажувальні роботи повинні мати медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів, дійсними на кожну дату поставки, та бути забезпеченими санітарним одягом (халат, рукавиці). Продукція, що поставляється повинна відповідати санітарно-гігієнічним нормам.

Якість товару при поставці повинна бути підтверджена сертифікатами та/або посвідченнями якості та/або висновками санітарно-епідеміологічної експертизи тощо, які додаються до кожної видаткової накладної. Кожна партія товару супроводжується документами, що підтверджують його походження, кількість та якість.

Упаковка, маркування, транспортування товару повинні відповідати встановленим вимогам (спец. транспорт, наявність особової медичної книжки експедитора, тощо). При поставці повинні дотримуватись санітарно-технічні вимоги. Товар повинен передаватися Покупцю в упаковці (тарі, контейнері, інших видах пакування), яка повинна мати відповідне маркування, відповідати характеру товару, забезпечувати

цілісність товару та збереження його якості під час перевезення, та зберігання, а також має відповідати вимогам, встановленим чинним законодавством України. При цьому, матеріали, які використовуються для пакування, включаючи первинне пакування:

- не повинні бути джерелом забруднення;
- мають зберігатися у спосіб, який унеможливило їхнє забруднення.

Безпосереднє пакування, включаючи первинне пакування, має бути здійснене у спосіб, що унеможливило забруднення харчових продуктів та цілісність упаковки. Матеріали, які використовуються для пакування, включаючи для первинного пакування, що використовуються повторно, повинні легко чиститися і в разі необхідності дезінфікуватися. У випадку відсутності на упаковці товару відповідного маркування Постачальник, разом з поставленою партією товару, зобов'язаний надати Покупцю супровідні документи, матеріали, у яких міститься інформація про харчовий продукт (харчові продукти).

Пакування: на кожній одиниці фасування або на ярлику який додається до упаковки або тари повинне бути маркування у вигляді печатки або етикетки із зазначенням: найменування та адреси підприємства-виробника; найменування та виду харчового продукту, термічного стану; ваги нетто; дати виготовлення; терміну придатності та умов зберігання; дані про харчову та енергетичну цінність; позначення нормативних документів. Забороняється завозити недоброякісний товар (продукцію) або товар (продукцію) з терміном придатності, що минув. При виявленні Замовником (Покупцем) дефектів, простроченого терміну придатності товару (продукції), будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару (продукції), Постачальник повинен замінити товар (продукцію) в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника (Покупця) в найкоротші терміни. На недоброякісний товар (продукцію) складається акт і він безоплатно повертається Постачальнику.

Товар не повинен містити небезпечні для організму речовини, в тому числі штучні барвники, консерванти, ароматизатори, генетично модифіковані організми (ГМО). Доставка товару здійснюється за адресами навчальних закладів, які розташовані в населених пунктах Іркліївської сільської територіальної громади в межах Золотоніського району, Черкаської області, а саме:

№ з/п	Назва закладу	Адреса
1	Васютинський ліцей Іркліївської сільської ради Золотоніського району Черкаської області	Черкаська область, Золотоніський район, с. Васютинці, вул. Шкільна, 31
2	Васютинська гімназія Іркліївської сільської ради Золотоніського району Черкаської області	Черкаська область, Золотоніський район, с. Васютинці, вул. Шкільна, 31
3	Вереміївська гімназія Іркліївської сільської ради Золотоніського району Черкаської області	Черкаська область, Золотоніський район, с. Вереміївка, вул. Центральна, 102
4	Жовнинська початкова школа Іркліївської сільської ради Золотоніського району Черкаської області	Черкаська область, Золотоніський район, с. Жовнино, вул. Макаренка, 9-а

	області	
5	Кліщинська гімназія ім. М. П. Старицького Іркліївської сільської ради Золотоніського району Черкаської області	Черкаська область, Золотоніський район, с. Кліщинці, вул. Орла, буд. 2
6	Крутьківська гімназія Іркліївської сільської ради Золотоніського району Черкаської області	Черкаська область, Золотоніський район, с. Крутьки, вул. Устименка, 142
7	Лихолітська гімназія Іркліївської сільської ради Золотоніського району Черкаської області	Черкаська область, Золотоніський район, с. Лихоліти, вул. Шкільна, 30
8	Лящівська початкова школа Іркліївської сільської ради Золотоніського району Черкаської області	Черкаська область, Золотоніський район, с. Лящівка, вул. Миру, 78-а
9	Москаленківська гімназія Іркліївської сільської ради Золотоніського району Черкаської області	Черкаська область, Золотоніський район, с. Москаленки, вул. Соборна, 14
10	Староковрайський ліцей Іркліївської сільської ради Золотоніського району Черкаської області	Черкаська обл., Золотоніський район, с. Старий Коврай, вул. Центральна, 19
11	КЗ «Іркліївський ліцей» Іркліївської сільської ради Черкаської області	Черкаська обл., Золотоніський район, с. Іркліїв, вул. Гоголя, 4
	Філія «Скородистицька гімназія» школа життєтворчості» КЗ «Іркліївський ліцей» Іркліївської сільської ради Черкаської області	Черкаська обл., Золотоніський район, с. Скородистик, вул. Соборна, 36
	Філія «Тимченківська гімназія» КЗ «Іркліївський ліцей» Іркліївської сільської ради Черкаської області	Черкаська обл., Золотоніський район, с. Тимченки, вул. Шкільна, 21 а
	Філія Придніпровська гімназія КЗ «Іркліївський ліцей» Іркліївської сільської ради Черкаської області	Черкаська обл., Золотоніський район, с. Придніпровське, вул. Водяника, 17
12	Мельниківський ліцей Іркліївської сільської ради Золотоніського району Черкаської області	Черкаська обл., Золотоніський район, с. Мельники, вул. Вознесенська, 108
13	Іркліївський заклад дошкільної освіти «Веселка» Іркліївської сільської ради Золотоніського району Черкаської області	Черкаська обл., Золотоніський район, с. Іркліїв, вул. Б. Хмельницького, 38
14	Скородистицький заклад дошкільної освіти «Віночок» Іркліївської сільської ради Золотоніського району Черкаської області	Черкаська обл., Золотоніський район, с. Скородистик, вул. Шевченка, 57
15	Воронинський заклад дошкільної освіти «Калинка» Іркліївської сільської	Черкаська обл., Золотоніський район, с. Мельники, вул.

	ради Золотоніського району Черкаської області	Вознесенська, 108
16	Староковрайський заклад дошкільної освіти «Чебурашка» Іркліївської сільської ради Золотоніського району Черкаської області	Черкаська обл., Золотоніський район, с. Старий Коврай, вул. Миру, 2-А

Строк поставки – до 31.12.2024 року.

9. Обґрунтування розміру бюджетного призначення:

Розмір бюджетного призначення для предмета закупівлі борошно пшеничне та крупи в асортименті (ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» - 15610000-7 — Продукція борошномельно-круп'яної промисловості) сформований з урахуванням очікуваної вартості закупівлі.

10. Очікувана вартість предмета закупівлі: 340000,00 грн. (триста сорок тисяч грн. 00 коп.) з ПДВ.

11. Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

Очікувана вартість предмета закупівлі визначена методом запиту цінової пропозиції постачальників на аналогічні за технічними характеристиками товари, моніторингу результатів проведених відкритих торгів в системі закупівель Prozorro.