

**Обґрунтування**  
**технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного**  
**призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі**  
(відповідно до пункту 4<sup>1</sup> 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):**

Хліб цільнозерновий, хліб пшеничний (ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» - 15810000-9 — Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби)

**5. Процедура закупівлі:**

Відкриті торги з особливостями.

**6. Ідентифікатор закупівлі:**

UA-2024-01-26-005113-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     | Хліб цільнозерновий | кг             | 1500      | Хліб цільнозерновий має бути з пшеничного борошна грубого помелу. Хліб має бути виготовлений відповідно до ДСТУ 7517:2014. Зовнішній вигляд хлібу: повинен мати цілу форму, бути без ознак забруднення, пошкоджень (вм'ятин, деформацій, бокових впливів). За формою хліб повинен відповідати формі, у якій проводиться випікання. Вага: не менше 600 грам. |

|   |                |    |      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|---|----------------|----|------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|   |                |    |      | <p>Поверхня має бути гладка або шорстка, без великих тріщин і великих підривів. Верхня скоринка не повинна бути приплюснута або зморщена. Не допускається відшарування верхньої скоринки від м'якушки. Колір: має бути від світло-жовтого до темно-коричневого, має бути без підгорілості. Хліб повинен бути добре пропеченим, еластичним, не липким, не вологим на дотик, без грудочок та слідів поганого вимішування. Структура м'якушки повинна бути щільна та не повинна кришитися при нарізанні. Має бути без хімікатів та консервантів, стороннього запаху та смаку, без цвілі, плісняви, гнилі. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково має бути відображено на упаковці маркуванням «без ГМО». Пакування: хліб має бути в індивідуальній герметичній упаковці. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Термін споживання товару не більше 48 годин з моменту його виготовлення.</p> |
| 2 | Хліб пшеничний | кг | 7000 | <p>Хліб пшеничний має бути з пшеничного борошна першого сорту. Хліб має бути виготовлений відповідно до ДСТУ 7517:2014. Зовнішній</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

|  |  |  |  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | <p>             вигляд хлібу: повинен мати цілу форму, бути без ознак забруднення, пошкоджень (вм'ятин, деформацій, бокових впливів). За формою хліб повинен відповідати формі, у якій проводиться випікання. Вага: не менше 650 грам. Поверхня має бути гладка або шорстка, без великих тріщин і великих підривів. Верхня скоринка не повинна бути приплюснута або зморщена. Не допускається відшарування верхньої скоринки від м'якушки. Колір: має бути від світло-жовтого до темно-коричневого, має бути без підгорілості. Хліб повинен бути добре пропеченим, еластичним, не липким, не вологим на дотик, без грудочок та слідів поганого вимішування. Структура м'якушки повинна бути щільна та не повинна кришитися при нарізанні. Має бути без хімікатів та консервантів, стороннього запаху та смаку, без цвілі, плісняви, гнилі. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково має бути відображено на упаковці маркуванням «без ГМО». Пакування: хліб має бути в індивідуальній герметичній упаковці. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну           </p> |
|--|--|--|--|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

|  |  |  |  |                                                                                    |
|--|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------|
|  |  |  |  | цінність. Термін споживання товару не більше 48 годин з моменту його виготовлення. |
|--|--|--|--|------------------------------------------------------------------------------------|

Товар повинен бути безпечним, придатним до споживання, правильно маркованим та відповідати діючим державним стандартам та/або технічним умовам. Залишок терміну придатності на момент поставки продуктів повинен бути не менше 80% від загального терміну придатності, який встановлений підприємством-виробником.

Товар, що є предметом даної закупівлі, повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно-правовими актами України, технічним умовам (ТУ) та державним стандартам (ДСТУ), затвердженим у встановленому законодавством України порядку, наказу МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 року № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах», наказу МОН України та МОЗ України від 15.08.2006 року № 620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року № 771/97-ВР (зі змінами), та повинен містити маркування відповідно до вимог діючих державних стандартів та Закону України «Про інформацію для споживачів щодо харчових продуктів».

Поставка товару має здійснюватися на автотранспорті, що призначений та обладнаний для перевезення продуктів харчування, в тому числі продуктів харчування, що швидко псуються. Транспортування має здійснюватися згідно з Правилами перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні, затверджених наказом Міністерства транспорту України № 363 від 14.10.1997 року (із змінами). Постачальник повинен забезпечувати належне санітарне утримання виробничих приміщень, обладнання, інвентарю, а також контролювати дотримання працівниками постачальника правил особистої гігієни. При перевезенні товару постачальник повинен вживати заходи по охороні товару від механічних пошкоджень, а також від атмосферних опадів, впливу низьких та високих температур.

Водій та/або особи, які супроводжують продукти в дорозі та виконують вантажно-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 тощо). Продукція, що поставляється повинна відповідати санітарно-гігієнічним нормам.

Якість товару при поставці повинна бути підтверджена сертифікатами відповідності та/або посвідченнями якості та/або деклараціями виробника тощо, які повинні надаватися до кожної видаткової накладної. Кожна партія товару повинна супроводжуватися документами, що підтверджують його походження, кількість та якість.

Упаковка, маркування, транспортування товару повинні відповідати встановленим вимогам (спец. транспорт, наявність медичної особової книжки водія та/або 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, повинен 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.

Товар не повинен містити небезпечні для організму речовини, в тому числі штучні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти тощо. 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     |
| 5     | Кліщинська гімназія ім. М. П. Старицького Іркліївської сільської                                | Черкаська область, Золотоніський район, с. Кліщинці, вул. Орла, буд. 2      |

|    |                                                                                                                              |                                                                            |
|----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|
|    | ради Золотоніського району Черкаської області                                                                                |                                                                            |
| 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 ради Золотоніського району Черкаської області         | Черкаська обл., Золотоніський район, с. Мельники, вул. 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 хліб цільнозерновий, хліб пшеничний (ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» - 15810000-9 — Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби) сформований з урахуванням очікуваної вартості закупівлі.

**10. Очікувана вартість предмета закупівлі:** 302000,00 грн. (триста дві тисячі 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.