

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення та очікуваної вартості предмету закупівлі згідно коду за ДК 021:2015 (CPV 2008) - 15110000-2 – М'ясо (м'ясо свинне охолоджене задньогостегнова частини без кісточки, філе куряче охолоджене), ідентифікаційний номер в електронній системі закупівель: UA-2021-12-31-003006-с, очікувана вартість закупівлі 515200 грн.

ОБГРУНТУВАННЯ

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

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

Мета проведення закупівлі: з метою забезпечення харчування дітей в навчальних закладів Білоцерківської сільської ради

Замовник: Відділ освіти, молоді та спорту виконавчого комітету Білоцерківської сільської ради Миргородського району Полтавської області

Код ЄДРПОУ: 40213202

Вид процедури: відкриті торги.

Ідентифікатор закупівлі: UA-2021-12-31-003006-с

за ДК 021:2015 (CPV 2008) - 15110000-2 – М'ясо (м'ясо свинне охолоджене задньогостегнова частини без кісточки, філе куряче охолоджене)

Очікувана вартість предмета закупівлі: 515200 грн. (п'ятсот п'ятнадцять тисяч гривень двісті грн. 00 копійок) грн. з ПДВ.

1. Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі: з метою здійснення даної закупівлі визначені наступні технічні та якісні характеристики:

ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ (ТЕХНІЧНЕ ЗАВДАННЯ)

Таблиця 1

Найменування	Кількість	Опис предмета закупівлі
м'ясо свинне охолоджене задньогостегнова частини без кісточки	480 кг	<p>Оцінка якості – м'ясо свинини повинно бути вітчизняного виробника, в великих шматках, без кісток виготовлене згідно ДСТУ 4590:2006, системи НАССР. Має відповідати органолептичним показникам для даного виду товару. М'ясо повинно мати характерний запах доброякісного м'яса, без стороннього затхлого та гнилісного запаху.</p> <p>Зовнішній вигляд: поверхня чиста, незавітрена, без ослизнювання.</p> <p>Колір: від рожевого до червоного.</p> <p>Запах: доброякісного м'яса, без стороннього запаху.</p> <p>Обов'язкова наявність маркування, якісного посвідчення з вказанням нормативного документа, згідно якого виготовлений продукт, ДСТУ, дати виготовлення, пакування, умов зберігання.</p> <p>Кожна партія товару поставляється з документами, що підтверджують їх якість та безпеку (посвідчення / декларація виробника про якість, санітарно-гігієнічні висновки, ветеринарна довідка (ветеринарне свідоцтво) тощо).</p>

		<p>Транспортування – товар поставляється з дотриманням гігієнічних вимог в споживчій (транспортній) тарі, що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність товару, його товарний вигляд, забезпечує збереження його споживчих властивостей, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання.</p> <p>Транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псуються, чинних на даному виді транспорту.</p> <p>Охолоджене або свіже м'ясо яловичини зберігається в холодильниках та транспортується за температури не нижче ніж -1 °С і не вище ніж 6 °С (в залежності від пакування м'яса).</p> <p>Транспортні засоби та/або контейнери, ящики що використовуються для перевезення мають відповідати вимогам статей 25, 44 ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».</p> <p>Постачання товару – здійснюється Постачальником партіями по заявкам Замовника.</p> <p>Вартість пакування, маркування, транспортування та розвантаження Товару включається в цінову пропозицію.</p>
--	--	--

Таблиця 2

Найменування	Кількість	Опис предмета закупівлі
<p>філе куряче охолоджене</p>	<p>4000 кг</p>	<p>Оцінка якості – згідно з ДСТУ 3143:2013 «М'ясо птиці», системи НАССР.</p> <p>Філе куряче охолоджене повинно бути вітчизняного виробника, без шкіри і поверхневої плівки, цілі, чисті, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові, незавітрена, без ослизнювання.</p> <p>Форма філе овальна.</p> <p>Колір відблідно-рожевого до рожевого.</p> <p>Запах властивий свіжому м'ясу, без стороннього запаху.</p> <p>М'язова тканина щільна, пружна, без пошкоджень. Якість товару повинна відповідати вимогам відповідних діючих нормативних документів (ГОСТ, ДСТУ, тощо). Обов'язкова наявність маркування, якісного посвідчення з вказанням нормативного документа, згідно якого виготовлений продукт, ДСТУ, дати виготовлення, пакування, умов зберігання.</p> <p>Кожна партія товару поставляється з документами, що підтверджують їх якість та безпеку (посвідчення / декларація виробника про якість, санітарно-гігієнічні висновки, тощо).</p> <p>Транспортування – товар поставляється з дотриманням гігієнічних вимог в споживчій (транспортній) тарі, що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність товару, його товарний вигляд, забезпечує збереження його споживчих властивостей, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання.</p> <p>Транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псуються, чинних на даному виді транспорту.</p>

		<p>Охолоджене або свіже м'ясо курятини зберігається в холодильниках та транспортується за температури не нижче ніж -1°C і не вище ніж 6°C (в залежності від пакування м'яса).</p> <p>Транспортні засоби та/або контейнери, ящики що використовуються для перевезення мають відповідати вимогам статей 25, 44 ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».</p> <p>Постачання товару – здійснюється Постачальником партіями по заявкам Замовника.</p> <p>Вартість пакування, маркування, транспортування та розвантаження Товару включається в цінову пропозицію</p>
--	--	---

Таблиця 3

Розділ I. ЗАГАЛЬНІ ВИМОГИ:

1. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно-правовими актами України. При кожному постачанні товару обов'язково надаються супровідні документи, що підтверджують його походження, безпечність та якість Замовнику та в кожний заклад освіти.
 2. Строк придатності продуктів харчування на момент поставки має становити не менш 80% від загального.
 3. Товар поставляється окремими партіями протягом загального строку поставки **(протягом 2022 року)** за заявками Замовника.
 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 санітарний одяг (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.
 8. У разі виявлення неякісного товару постачальник зобов'язаний замінити цей товар на якісний товар протягом одного календарного дня.
- 2. Очікувана вартість предмету закупівлі: 515200 грн. (п'ятсот п'ятнадцять тисяч гривень двісті грн. 00 копійок) грн. з ПДВ.** (визначена на підставі середніх ринкових цін на м'ясні продукти).

Начальник відділу освіти,
молоді та спорту

Л.В.Якименко