

31.12.21

**ОБГРУНТУВАННЯ ТЕХНІЧНИХ ТА ЯКІСНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРЕДМЕТА
ЗАКУПІВЛІ, РОЗМІРУ БЮДЖЕТНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ, ОЧІКУВАНОЇ ВАРТОСТІ
ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ (відповідно до пункту 41 постанови КМУ від 11.10.2016 № 710 «Про
ефективне використання державних коштів» (зі змінами)**

Найменування предмета закупівлі із зазначенням коду ДК 021:2015: 15110000-2

М'ясо

Вид процедури: відкриті торги

Ідентифікатор закупівлі: UA-2021-12-31-000702-с

Очікувана вартість предмету закупівлі/ розмір бюджетного призначення : 2 500 840 грн.
(Два мільйона п'ятсот тисяч вісімсот сорок грн. 00 коп).

Обгрунтування очікуваної вартості предмету закупівлі:

Розрахунок очікуваної вартості предмета закупівлі здійснено на підставі моніторингу цін на споживчому ринку продукції, які діють на дату прийняття рішення про закупівлю, відповідно Примірній методиці визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженій наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України №275 від 18.02.2020 року, а також Листу Мінекономрозвитку України «Щодо розрахунку очікуваної вартості предмета закупівлі» №3301-04/34980, відповідно до кількості дітей та норм дитячого харчування, з дотриманням вимог Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах, та Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах.

Обгрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Продукція повинна відповідати вимогам, визначеним у даному додатку та інших розділах документації торгів.

№ п/п	Найменування товару (марка, тип, вид)	Технічні вимоги до предмета закупівлі (детальний опис предмету закупівлі)	Од. виміру	Кількість
1	Філе куряче (заморожене)	Філе курей-бройлерів, без шкіри та кісток, без льодяної глазури та снігу (суха заморозка) в вакуумних упаковках до 14кг. Не ушкоджене, ціле. Маркування тари за допомогою наклеєної паперової етикетки, на якій вказані номер ГОСТ ДСТУ або ТУ, «без ГМО», вага, дата розфасовки, термін реалізації, умови зберігання. Курятина повинна відповідати умовам ГОСТ ДСТУ або ТУ, які діють на момент проведення процедури закупівлі. Термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 80% загального терміну придатності споживання Супровідні документи повинні містити найменування товару, дату виготовлення, термін придатності, походження товару, найменування виробника тощо. Якість відповідно до ГОСТ ДСТУ або ТУ та інших документів, що діють на території України. Поставка з дотриманням холодового ланцюга.	кг	13820
2	Яловичина (охладжена)	М'ясо яловичини охолоджене (велико кускові м'якушеві безкісткові напівфабрикати) має відповідати вимогам ДСТУ 4589:2006. Напівфабрикати повинні бути свіжими за органолептичними, хімічними, мікроскопічними та гістологічними показниками. Напівфабрикати виробляють з парної або охолодженої сировини, за показниками відповідає ветеринарній довідці. Безкістковий м'якуш, отриманий від тазостегнової та лопаткової частин туш, зачищених від сухожилок і грубих поверхневих плівок, краї зарівнянні, без бахромок. Глибина надрізів м'язової тканини не більша ніж 10 мм. Поверхня чиста, не завітрена, без ослизнювання. Колір від рожево-молочного до рожевого. Запах доброякісного м'яса, без стороннього запаху. Маркування, пакування та правила транспортування та зберігання згідно діючого стандарту (учасник має надати чіткі дані щодо маркування товару, матеріалу упаковки, умов транспортування та зберігання товару)	кг	2887

1. Товари по якості і безпечності повинні відповідати встановленим державним стандартам. За зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією, продукти харчування повинні відповідати показникам якості. При цьому, якість продукції повинна відповідати діючим на момент проведення закупівель ДСТУ та або іншим нормативним документам, про що має бути надано відповідну довідку у довільній формі.
2. Доставка продукції здійснюється спеціалізованим автотранспортом згідно з Санітарними правилами для підприємств продовольчої торгівлі у строк визначений замовником в договорі про закупівлю. Обсяг кожної поставки згідно з заявками замовника.
Кожна партія товару повинна відповідати заявці Замовника та мати супроводжувальні документами, що підтверджують якість товару (висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи та/або копія посвідчення про якість (та/або декларація виробника), тощо) із зазначенням строку придатності, умов збереження і температурного режиму. Зміст маркування: назва місцезнаходження виробника, пакувальника, назва місця походження, товарний знак виробника, позначення маси нетто, чи об'єму, склад продукту, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) харчового продукту, строк (термін) придатності, умови зберігання, дата виготовлення (виробництва) і дата пакування (або фасування), на споживчу тару обов'язково наносять кінцеву дату споживання (термін придатності) «вжити до» або дату виробництва та строк придатності продукту, нанесення позначень нормативних документів тощо, відповідно до ДСТУ.
3. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов'язкова.
4. Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 80% від загального терміну придатності товару.
5. Для підтвердження відповідності товару екологічним нормам, Учасник повинен надати у складі тендерної пропозиції інформацію у довільній формі, в якій зазначити, що технології застосовані при виробництві товару, сприяють захисту довкілля.