

**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 – 15220000-6 - Риба,  
рибне філе та інше м'ясо риби морожені**

**Вид процедури: відкриті торги**

**Ідентифікатор закупівлі: UA-2021-12-31-001753-с**

**Очікувана вартість предмету закупівлі/ розмір бюджетного призначення : 571 500 грн.  
(п'ятсот сімдесят одна тисяча п'ятсот грн. 00 коп).**

**Обґрунтування очікуваної вартістості 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, затвердженої 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.

**Обґрунтування 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
	<b>Хек (заморожений без голови та плавників)</b>	відповідність ДСТУ 4378:2005 (або еквівалент)  Спосіб розбирання - тушка (риба, у якої голова, нутроші, луска, ікра чи молочко видалено, тонка черевна частина розрізана по прямій лінії). Вимоги до зовнішнього вигляду та обробки - поверхня ціла, рівна, чиста, недеформована, природного кольору, без згустків чи слідів крові, без льодяної глазури та снігу, ціла. Заморожена не більше одного разу. Споживче пакування (матеріал) - пакети з полімерної плівки. Транспортне пакування - картонні ящики. Маса однієї риби – від 400 г.  Тушка хека - чиста, рівна, ціла, без значного деформування. Консистенція після розморожування - туга, властива цьому виду риби. Колір властивий цьому виду риби. Запах (після розморожування) - властивий свіжій рибі, без стороннього запаху. Пакування - коробки з парафінованого чи ламінованого зовні та усередині картону — згідно з чинним нормативним документом. Заморожена риба повинна бути запакована таким чином, щоб унеможливити зневоднення, окиснювання і забезпечити цілість та якість під час транспортування, зберігання і реалізації.	кг	6350

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.