

МИРНОПІЛЬСЬКИЙ ГЕРАТРИЧНИЙ БУДИНОК-ІНТЕРНАТ

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик закупівлі ковбаси вареної першого ґатунку та ковбаси напівкопченої вищого ґатунку, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань, його категорія:

Мирнопільський геріатричний будинок-інтернат, адреса: 68413, Одеська область, Болградський (Арцизький) район, с. Мирнопілля, вул.Центральна,90.

код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань – 03189104

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): Код ДК 021:2015 — 15130000-8, м'ясопродукти (ковбаса варена 1 ґатунку та ковбаса напівкопчена вищого ґатунку).

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:

Процедура закупівлі Відкриті торги проводиться відповідно до вимог Закону України “Про публічні закупівлі” від 25.12.2015р. №922-VIII із змінами (далі - Закон) та відповідно до Особливостей здійснення публічних закупівель товарів, робіт і послуг для замовників, передбачених Законом України “Про публічні закупівлі”, на період дії правового режиму воєнного стану в Україні та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування, затверджених Постановою КМУ № 1178 від 12 жовтня 2022 року «Про затвердження особливостей здійснення публічних закупівель товарів, робіт і послуг для замовників, передбачених Законом України “Про публічні закупівлі”, на період дії правового режиму воєнного стану в Україні та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування».

ідентифікатор процедури закупівлі **UA-2024-02-09-009280-a** .

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 156808,00 грн. Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено статистичним аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі на підставі затвердженої центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері публічних закупівель, примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: згідно з пунктом 1 розділу III наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із змінами.

Розмір бюджетного призначення: 156808,00 згідно з кошторисом, за кодом КЕКВ - 2230.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі. Термін постачання — з дати укладання договору по 31.12.2024р.

Якісні та технічні характеристики заявленої кількості ковбаси вареної 1 ґатунку та ковбаса напівкопченої вищого ґатунку визначені з урахуванням реальних потреб підприємства для харчування підопічних та оптимального співвідношення ціни та якості.

Враховуючи зазначене, замовник прийняв рішення стосовно застосування таких технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

№ з/п	Найменування продукції	Одиниця вимірювання	Кількість	Вимоги до товару
1.	Ковбаса варена першого ґатунку	кг	400	<p>Упаковка повинна бути у полімерній або натуральній оболонці.</p> <p>Не допускається продукти з пліснявою, слизю на оболонці, з рихлим розповзаючим фаршем.</p> <p>Ковбасні вироби повинні відповідати вимогам національного стандарту .</p> <p>За органолептичними показниками ковбасні вироби повинні відповідати наступним вимогам: батони варених ковбас мають бути з чистою сухою поверхнею без пошкодження оболонки, без напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків.</p> <p>Консистенція повинна бути пружна, ніжна, соковита ,без жирових набряків.</p> <p>Вигляд фаршу на розрізі має бути з однорідною структурою — рожевий або світло-рожевий фарш рівномірно перемішаний без порожнин і сірих плям.</p> <p>Запах та смак повинні бути властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солоний, без стороннього запаху та присмаку.</p> <p>Вміст без токсичних елементів .</p> <p>Маркування кожної одиниці транспортної тари має бути здійснено нанесенням на одну із торцевих сторін тари штампа, трафарету, етикетки або іншим способом, що забезпечує його чіткість, з зазначанням:</p> <p>-назви та повної адреси підприємства-виробника, його товарного знака (за наявності) та телефону, адреси об'єкту виробництва;</p> <p>-назви, сорту та складу ковбасних виробів відповідно до рецептури, в порядку переваги складників, зокрема харчових добавок, що використовувались під час їх виробництва;</p> <p>-кінцевої дати споживання «Вжити до...» або дати виготовлення та строку придатності;</p> <p>-умов зберігання;</p> <p>-маси нетто, брутто;</p> <p>-кількості паковальних одиниць (для розфасованої продукції);</p> <p>-харчової та енергетичної цінності 100 г ковбасних виробів (розраховує -виробник відповідно до певної рецептури);</p> <p>-позначення стандарту ДСТУ .</p> <p>Аналогічну етикетку вкладають в тару.</p> <p>Якість товару при поставці повинна бути підтверджена якісними посвідченнями, які додаються до кожної видаткової накладної.</p>
2.	Ковбаса напівкопчена вищого ґатунку	кг	400	<p>Вимоги: Зовнішній вигляд - Поверхня чиста, суха, без плям, злипів, пошкоджень оболонки і напливів фаршу. Вигляд на розрізі: колір від рожевого до темно-червоного кольору, без сірих плям і порожнин та містить шматочки сала, свинини, грудинки, жиру</p>

				<p>яловичого або баранячого, баків (шоковини) тощо. Дозволено відхил розмірів окремих шматочків на зрізі їх за діагоналлю.</p> <p>Консистенція - Пружна</p> <p>Смак і запах - Смак приємний, злегка гострий, в міру солоний, з вираженим ароматом прянощів і копчення, з запахом часнику або без нього, без сторонніх присмаку і запаху.</p> <p>Масова частка жиру не більше 45%.</p> <p>Строк придатності товару до споживання повинен становити не менше ніж 90% до кінцевого терміну придатності з дати поставки на склад Замовника.</p> <p>Пакування і тара.</p> <p>Транспортне пакування – картонні ящики масою нетто не більше ніж 20 кг, які повинні бути міцними, сухими, чистими та без стороннього запаху.</p> <p>Прийманню не підлягає товар:</p> <ul style="list-style-type: none">• у пошкодженій упаковці;• на якій оформлені супроводжувальні документи з порушенням;• без сертифіката (посвідчення) якості;
--	--	--	--	---