

КРАСНОСІЛЬСЬКИЙ ДИТЯЧИЙ БУДИНОК – ІНТЕРНАТ

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

(відповідно до пункту 4¹ постанови Кабінету Міністрів України від 11 жовтня 2016 року № 710 «Про ефективне використання державних коштів»)

1.	Назва предмета закупівлі	Яловичина (лопатка) свіжа охолоджена, стегно куряче охолоджене, філе куряче охолоджене, за кодом ДК 021: 2015: 15110000-2 - М'ясо (ідентифікатор закупівлі: UA-2024-02-06-011059-а)
2.	Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі	2.1. Загальний прогнозований обсяг споживання, що закуповується: Яловичина (лопатка) свіжа охолоджена – 800кг., стегно куряче охолоджене – 2500кг., філе куряче охолоджене – 800 кг. 2.2. Термін постачання: до 31 грудня 2024 року. 2.3. Вид предмета закупівлі: товари. Відповідно до <u>Типового положення про дитячий будинок – інтернат</u> підопічні відповідно до встановлених норм забезпечуються раціональним, не менше ніж чотирьох разовим харчуванням, у тому числі і дієтичним, з урахуванням вікових груп і стану здоров'я підопічних, у межах натуральних норм харчування. З метою виконання завдань покладених на Красносільський дитячий будинок – інтернат, а саме забезпеченням продуктів харчування в достатньому обсязі, необхідно передбачити закупівлю яловичини, стегна та філе курячого шляхом проведення відкритих торгів з особливостями згідно ДК 021:2015:15110000-2 М'ясо.
3.	Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення	Для визначення очікуваної вартості предмету закупівлі використана «Примірна методика визначення очікуваної вартості предмету закупівлі» затверджена наказом Мінекономіки України №275 від 18.02.2020р., а саме перший метод вище зазначеної методики - Розрахунок очікуваної вартості товарів/ послуг методом порівняння ринкових цін. Згідно методики здійснений пошук, збір та аналіз загальнодоступної інформації про ціну, що міститься в мережі Інтернет у відкритому доступі, також було проведено аналіз з отриманих цінових пропозицій щодо предмета закупівлі ДК021:2015:15110000-2 М'ясо.
4.	Очікувана вартість предмету закупівлі	613 700,00 грн. (шістсот тринадцять тисяч сімсот грн. 00коп.) з ПДВ.

Технічні характеристики (специфікація) предмета закупівлі: згідно ДК 021:2015: 15110000-2 М'ясо:

№ з/п	Найменування товару	Одиниця виміру	Кількість	Технічні, якісні характеристики товару
1.	<u>Яловичина</u>	кг.	800	Яловичина (лопатка) свіжа охолоджена відповідно до ДСТУ 4589:2006 або інші нормативні документи.

	<p><u>(лопатка)</u> <u>свіжа</u> <u>охолоджена</u></p>			<p>Напівфабрикати м'ясні натуральні: великокускові – м'якушеві, безкістковий. Зовнішній вигляд: М'якуш, отриманий від спинної, поперекової, тазостегнової та лопаткової частин туш, зачищених від сухожилок і грубих поверхневих плівок. Краї зарівнянні, без бахромок. Глибина надрізів м'язової тканини не більш ніж 10 мм. Поверхня чиста, незавітрена, без ослизнювання.</p> <p>Колір: Від рожевого до червоного.</p> <p>Запах: Доброякісного м'яса, без стороннього запаху.</p> <p>Оцінка якості: М'ясо охолоджене, без заморожування, без великої кількості жиру, м'ясо упруге, при натискуванні швидко приймає первинну форму. Не допускаються дрібні шматки та обрізки. З м'яса повинні бути видалені: груба сполучна тканина (сухожилля, фасції, в'язок та ін.) і жирова тканина, дрібні кістки, хрящі, крупні кровоносні судини, лімфатичні вузли і кров'яні згустки.</p> <p>Пакування: Пакують без вакууму або під вакуумом в полімерні плівкові матеріали: плівку целюлозну (целофан), поліетилен целофанову, полімед-поліетиленову або пакети із полімерних плівкових матеріалів; лотки із полімерних матеріалів для м'ясних продуктів, обгорнуті в термосідальну плівку згідно з чинними нормативними документами або інші матеріали згідно з чинними нормативними документами.</p> <p>Додаткові вимоги : На кожен одиницю спожиткового пакування наносять такі дані: назва продукту, назва та повна адреса і телефон виробника, адреса потужностей виробництва; маса нетто, г або кг; кінцева дата споживання «Вжити до» або дата виробництва та строк придатності;</p> <p>Термін придатності повинен складати на момент поставки не менше 90% до загального терміну придатності до споживання. Кожна партія повинна супроводжуватись документами (накладними, документами, які засвідчують якість та безпеку).</p>
2.	<p><u>Стегно</u> <u>куряче</u> <u>охолоджене</u></p>	кг.	2500	<p>М'ясо свіже охолоджене не нижче 1 категорії з температурою в товщині м'якоті від +4 до 0°С., без великої кількості жиру, упруге, при натисканні швидко приймає первинну форму. Зовнішній вигляд стегна курячого - чисте, рівне, без значного деформування. Колір м'яса - світлий, властивий м'ясу свійської птиці, шкірка - жовтувата. Смак і запах характерний для доброякісного м'яса без сторонніх смаків і запахів. Консистенція - ніжна, м'яка. М'ясо повинно бути розфасоване в пакети (мішки) з полімерної плівки</p>

				місткістю 2-10кг. Не допускаються дрібні шматки та обрізки. Не допускається наявність залишків крові та пір'я. Залишковий термін придатності на момент поставки не менше 90% від терміну придатності виробника. ДСТУ 3143:2013 або інші нормативні документи. Кожна партія повинна супроводжуватись документами (накладними, документами, які засвідчують якість та безпеку).
3.	<u>Філе куряче охолоджене</u>	кг.	800	<p>М'ясо повинно бути без згустків крові, без залишків кишечника та репродуктивних органів всередині, з чистою поверхнею, зовнішня поверхня суха, не завітрена, жировий шар не повинен виступати за м'язову тканину більше, ніж на 1 см, добре знекровлені, внутрішня поверхня чиста, без згустків крові, оперення повністю видалено.</p> <p>Продукція повинна відповідати вимогам відповідних діючих ДСТУ3143 або інші нормативні документи.</p> <p>Додаткові вимоги : На кожен одиницю спожиткового пакування наносять такі дані: назва продукту, назва та повна адреса і телефон виробника, адреса потужностей виробництва; маса нетто, г або кг; кінцева дата споживання «Вжити до» або дата виробництва та строк придатності;</p> <p>Термін придатності повинен складати на момент поставки не менше 90% до загального терміну придатності до споживання. Кожна партія повинна супроводжуватись документами (накладними, документами, які засвідчують якість та безпеку).</p>

Загальні вимоги до предмету закупівлі:

Строки постачання: до 31.12.2024 року.

Місце поставки: 67560, вул.Перемоги,73, с.Красносілка, Лиманський район, Одеська область (продуктовий склад).

1. Умови поставки:

Поставка товару починається після підписання договору. Поставка товару буде здійснюватися 4-5 разів на тиждень до 9-00 години ранку (дрібними партіями в залежності від потреби) протягом 1 (одного) календарного дня з моменту одержання Постачальником будь-яким способом заявки Замовника безпосередньо на адресу Замовника, впродовж дії договору, спеціалізованим транспортом Постачальника з дотриманням санітарних вимог, в тому числі щодо товарного сусідства продуктів харчування, та за його рахунок. В окремих випадках допускається додаткове замовлення та поставка товару «день в день» (при замовленні до 9-00 години доставка товару до 13-00 години). Замовлення направляється Замовником у будь-якій йому доступній формі (телефоном, письмово, електронною поштою, тощо).