

# КРАСНОСІЛЬСЬКИЙ ДИТЯЧИЙ БУДИНОК – ІНТЕРНАТ

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

(відповідно до пункту 4<sup>1</sup> постанови Кабінету Міністрів України від 11 жовтня 2016 року № 710 «Про ефективне використання державних коштів»)

1.	Назва предмета закупівлі	Яловичина тушкована, фасування 525г, сорт вищий, банка металева, Ковбаса варена з яловичини, сорт вищий за кодом ДК 021: 2015: 15130000-8 М'ясопродукти (ідентифікатор закупівлі: UA-2025-01-28-014470-a)
2.	Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі	2.1. Загальний прогнозований обсяг споживання, що закуповується: <b>Яловичина тушкована, фасування 525г, сорт вищий, банка металева – 262,5 кг.</b> <b>Ковбаса варена з яловичини, сорт вищий – 1000 кг.</b> за кодом ДК 021: 2015: 15130000-8 М'ясопродукти. 2.2. Термін постачання: до 31 грудня 2025 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 <b>м'ясопродуктів</b> з використанням електронного каталогу згідно коду ДК 021:2015:15130000-8 <b>М'ясопродукти.</b>
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: 15130000-8 <b>М'ясопродукти.</b>
4.	Очікувана вартість предмету закупівлі	279 000,00 грн. (двісті сімдесят дев'ять тисяч грн. 00коп.) з ПДВ.

Технічні характеристики (специфікація) предмета закупівлі: згідно ДК 021:2015: 15130000-8 М'ясопродукти.

№	Найменування товару, щодо якого проводиться процедура закупівлі	Кількість	Од. виміру
1	Ковбаса варена з яловичини, сорт вищий. Відповідність ДСТУ 4436:2005.	1000	кг.

	<p>Зовнішній вигляд: Батончики варених ковбас з чистою, сухою поверхнею без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків.</p> <p>Консистенція: Пружна.</p> <p>Вигляд фаршу на розрізі: Вироби з однорідною структурою – рожевий або світло-рожевий фарш рівномірно перемішаний, без порожнин і сірих плям.</p> <p>Форма, розмір та товарна відмітка (в'язання) батонів : Прямі або ледь вигнуті батони довжиною від 15 см до 60 см.</p> <p>Залежно від основи сировини: Із свинини, яловичини.</p> <p>Смак-аромат: Властиві данному виду продукту, з ароматом прянощів, в міру солоний, без стороннього запаху та присмаку.</p> <p>Спосіб випуску та продажу: Ваговий.</p> <p>Споживче пакування: Натуральне пакування (круга, черева, синюги).</p> <p>Вимоги до транспортного пакування : Тара повинна бути чиста, суха, без плісняви і стороннього запаху, накрита кришкою або обгорткованим папером, пергаментом, підпергаментом, полімерними матеріалами.</p> <p>Маркована оболонка ковбас варених повинна бути із зазначенням назви та адреси підприємства-виробника, його товарного знака (за наявності) та місця виготовлення.</p> <p>За термічним станом: Виготовлена згідно технологічної інструкції та рецептурам, затвердженими у встановленому порядку, дотримуючись санітарних правил.</p> <p>Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов'язкова.</p> <p><u>Поставка товару, повинна здійснюватися відповідно до заявок замовника спеціальним транспортом постачальника до 7:00 години ранку ,поставки- 3/4 рази на тиждень.</u></p> <p><u>Розвантаження товару на продовольчий склад Замовника здійснюється представниками Учасника</u></p>		
2	<p><b>Ковбаса варена з яловичини, сорт вищий</b> - повинна відповідати нормативному документу на цей вид продукції (товару): Продукція повинна бути виготовлена згідно ДСТУ 4450:2005, з дотриманням ветеринарно-санітарних правил, Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. «Консерви м'ясні. М'ясо тушковане. Технічні умови», Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та іншим вимогам законодавства в сфері обігу харчових продуктів. Зовнішній вигляд зазначеної продукції має бути: м'ясо тушковане шматочками, в основному, масою не меншою ніж 30 г, без хрящів, судинних пучків і грубої сполучної тканини; масова частка м'яса з жиром не повинна бути меншою ніж 54 % від загальної маси, а масова частка жиру не повинна бути більше ніж 17 %.</p> <p>Колір м'яса від світло-сірого до темно - сірого, запах та смак властиві тушкованому м'ясу з ароматом прянощів, без стороннього запаху та присмаку.</p> <p>Тара – металева банка № 12 згідно з ДСТУ 7771:2015 або інші банки аналогічної якості, вітчизняного або закордонного виробництва з кришками без ключа, згідно з</p>	262,5	кг.

<p>чинними нормативними документами. Маса нетто консервів в банках повинна бути 525 г. Консерви повинні бути упаковані в ящики з гофрованого картону, які забезпечують збереження якості та безпечності продукції під час транспортування та зберігання, дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України для контакту з харчовими продуктами. Маркування тари повинно бути згідно з чинними нормативно-правовими актами та нормативними документами, а також ДСТУ 4450:2005, ГОСТ 14192-96. Маркування виконують державною мовою.</p> <p>Залишковий термін придатності на момент постачання повинен складати не менше ніж 90% від загального терміну їх зберігання. Дата виготовлення має бути 2024 рік. Доставка та розвантаження продукції в склад Замовника проводиться дрібно оптовими партіями за рахунок постачальника. Учасник повинен завантажити разом з пропозицією Протокол лабораторних досліджень виданий не більше ніж за півроку до дати подання, дослідження має бути проведено за показниками: органолептичні, фізико-хімічні (масова частка м'яса з жиром, масова частка кухонної солі), масова частка важких металів, радіонукліди, залишкова кількість антибіотиків), промислова стерильність.</p> <p>Термін зберігання: 4 роки від дня виготовлення.</p> <p><u>Поставка товару відповідно до заявок Замовника спеціальним транспортом постачальника на продовольчий склад Замовника. Розвантаження товару на продовольчий склад Замовника здійснюється представниками Учасника.</u></p>		
--	--	--