

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	Лопатка яловича без кістки, охолоджена, ДСТУ 4589, Стегно куряче, охолоджене, ДСТУ 3143, Філе куряче, охолоджене, ДСТУ 3143 за кодом ДК 021: 2015: 15110000-2: М'ясо (ідентифікатор закупівлі: UA-2025-02-05-002704-a)
2.	Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі	2.1. Загальний прогнозований обсяг споживання, що закуповується: Лопатка яловича без кістки охолоджена – 1000 кг.; Стегно куряче, охолоджене – 2500 кг.; Філе куряче, охолоджене – 1000 кг. за кодом ДК 021: 2015: 15110000-2: М'ясо. 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 лопатки яловичої без кістки, охолодженої, стегна курячого, охолодженого, філе курячого, охолодженого з використанням електронного каталогу згідно коду 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	765 000,00 грн. (сімсот шістдесят п'ять тисяч грн. 00 коп.) 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.				Лопатка яловича без кістки свіжа охолоджена відповідно до ДСТУ 4589:2006.

	<p><u>Лопатка яловича без кістки свіжа охолоджена</u></p>	кг.	1000	<p>Напівфабрикати м'ясні натуральні: великокускові – м'якушеві, безкістковий.</p> <p>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.</p> <p>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 термосідавальну 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 куряче охолоджене</u></p>	кг.	2500	<p>М'ясо свіже охолоджене не нижче 1 категорії з температурою в товщині м'якоті від +4 до 0°C., 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 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 Кожна партія повинна супроводжуватись</p>

				документами (накладними, документами, які засвідчують якість та безпеку).
3.	<u>Філе куряче охолоджене.</u>	кг.	1000	<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.</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 31.12.2025 року.

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

1. Умови поставки:

Поставка товару починається після підписання договору. Поставка товару буде здійснюватися 2-3 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).

Товар повинен постачатись в неушкодженій тарі, яка відповідає характеру, забезпечує цілісність товару та збереженню його якості під час транспортування.