

СУМСЬКА ПОЧАТКОВА ШКОЛА № 28 СУМСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

ОБГРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик М'ясо свинини охолоджене та філе куряче охолоджене, 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 21108256.

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): М'ясо свинини охолоджене та філе куряче охолоджене, код 15110000-2 – М'ясо за ДК 021:2015 Єдиного закупівельного словника.

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: відкриті торги UA-2023-12-15-015660-а.

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 476 000,00 грн. Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено аналізом споживання. Замовником здійснено розрахунок очікуваної вартості товарів / послуг методом порівняння ринкових цін відповідно до примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, яка затверджена наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України 18.02.2020 № 275.

Розмір бюджетного призначення: 476 000,00грн згідно з кошторисом.

Обґрунтування розміру бюджетного призначення: Розмір бюджетного призначення розраховано відповідно до потреби установи, відповідно до норм харчування.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.

Термін постачання — з дати укладання договору по 31.12.2024 р.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.

Кількість: Кількісною характеристикою предмета закупівлі є обсяг споживання розраховано відповідно до потреби установи, відповідно до норм харчування.

Технічні та якісні характеристики:

№ з/п	Найменування предмета закупівлі	Опис	Од. виміру	Кількість
1	М'ясо свинини охолоджене (м'якоть)	М'ясо свинини з тазостегнової та/або лопаткової частини туші, охолоджене без кісток повинно бути крупним куском. Відповідність вимогам ДСТУ. М'якість повинна бути середньої вродованості (неїстівна частина не більше 5%). Поверхня м'яса рівна необвітрена, зачищена від сухожил'я і грубих поверхневих плівок, без дрібних кісток та хрящів. Колір від блідо-рожевого до червоного. Консистенції м'ясо повинно бути пружним та еластичним. Смак і запах характерний для доброякісного м'яса без сторонніх смаків і запахів. Не допускається наявність ознак псування, ослизнення, пошкоджень, дефектів тощо. М'ясо повинно бути розфасоване в пакети (мішки) з полімерної плівки місткістю до 25 кг. Кожний пакет повинен мати чіткий відбиток дати виробництва або кінцевого строку реалізації (число, місяць, рік), умови зберігання, термін придатності. Термін придатності від загального терміну зберігання на час поставки не менше 90%. Строк зберігання за температури від 0С градусів до +4С градусів Цельсія – не більше 2 діб.	кг	1000

2	Філе куряче охолоджене (м'ясо птиці)	Філе курячеповинно бути вищого гатунку, охолоджене. Відповідність вимогам ДСТУ та/або ТУУ. Філе куряче має бути без згустків крові, з чистою поверхнею, зовнішня поверхня суха, не завітрена, жировий шар не повинен виступати за м'язову тканину більше, ніж на 1 см, без льодяної глазури та снігу, без шкіри. Без сторонніх запахів, властивий доброякісному м'ясу птиці. Фасування: пакети з полімерної плівки або лотки з полістиролу з наступним обгортанням полімерною плівкою. Термічний стан: охолоджене. М'ясо птиці, яке зберігається протягом 2 діб при температурі від 0С до +4С включно. Термін придатності від загального терміну зберігання на час поставки не менше 90%.	кг	1200
---	--------------------------------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----	------

Загальні вимоги щодо якості товару, що є предметом закупівлі:

1. Товар обов'язково повинен містити маркування із зазначенням назви харчового продукту, назви та адреси підприємства-виробника, ваги нетто, склад, дати виготовлення, терміну придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.
 2. Доставка і розвантаження товару здійснюється силами та за рахунок Постачальника по заявці замовника.
 3. Транспортування здійснюється згідно вимог чинного санітарного законодавства.
 4. При постачанні продуктів харчування повинні дотримуватись температурні умови.
 5. Транспортні засоби для перевезення товару повинні відповідати вимогам санітарних норм та правил, відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності і якості харчових продуктів». Учасник або перевізник обов'язково повинен виконувати промивання та дезінфекцію кузова рухомого складу.
 6. Залишковий строк придатності на момент постачання повинен становити не менше 80% від кінцевого строку використання, встановленого підприємством-виробником.
 7. Кожна партія товару повинна супроводжуватися товарно-транспортною накладною та додатково, документами, які підтверджують його якість та безпеку, відповідність автотранспорту вимогам санітарних норм та правил. Документи, що супроводжують товар та упаковка товару повинна містити чітку інформацію про дату виготовлення товару, умови та термін зберігання.
 8. Приймання товару по якості, комплектності і кількості здійснюється уповноваженими представниками обох Сторін.
 9. Замовник має право зробити вибіркове лабораторне дослідження товару, який був поставлений за договором, на якість та відповідність санітарно-гігієнічним нормам.
 10. Витрати Замовника на лабораторне дослідження в повному обсязі відшкодовує Учасник.
 11. У разі виявлення неякісного товару постачальник зобов'язаний замінити цей товар на якісний товар протягом одного календарного дня, а Замовник має право розірвати договір у односторонньому порядку.
- Категорично забороняється постачання:
- продуктів, що містять генетично модифіковані організми;
 - продуктів, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолонувачі, підсилювачі смаку, консерванти;
 - продуктів, що містять більше 3-х Е-домішок, у зв'язку з тим, що не відомо як вони взаємодіють;
 - продуктів, що містять акриламід (канцерогенна та мутагенна речовина) та глутамат натрію.