

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

На виконання Постанови Кабінету Міністрів України від 11 жовтня 2016 р. №710 «Про ефективне використання коштів» (у редакції постанови Кабінету Міністрів від 16 грудня 2020 р. № 1266) надається обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, його очікуваної вартості.

1. Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань: Відділ освіти Перещепинської міської ради; м. Перещепине вул., Шевченка 47; код за ЄДРПОУ – 42674505.

2. 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 і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): Яловичина охолоджена без кістки, свинина охолоджена без кістки філе куряче охолоджене, четвертина куряча (задня) охолоджена, печінка яловича охолоджена.

3. Вид процедури: відкриті торги.

4. Ідентифікатор закупівлі: UA-2020-12-08-006750-a

5. Очікувана вартість предмета закупівлі: 625 640,00 з ПДВ (Визначення потреби в закупівлі товару (номенклатура, кількісні та якісні показники тощо) здійснюється на підставі аналізу його фактичного використання у минулих періодах та з урахуванням норм харчування для забезпечення належного харчування у закладах дошкільної та загальної середньої освіти.

6. ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ (ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ)

№ з/п	Найменування товару	Виробник та торгове найменування товару (заповнюється учасником)	Одиниця виміру	Кількість
1	Яловичина охолоджена без кістки		кг	375
2	Свинина охолоджена без кістки		кг	1100
3	Філе куряче охолоджене		кг	1650
4	Четвертина куряча (задня) охолоджена		кг	1310
5	Печінка яловича охолоджена.		кг	168

Особливі умови:

- Товар повинен відповідати стандартам якості, що передбачені діючими ДСТУ, ТУ, ГОСТ. Товар не повинен містити ГМО.
- Товар повинен бути безпечним, придатним до споживання, правильно маркованим та відповідати діючій системі управління безпечністю харчових продуктів (НАССР).

3. Умови поставки – виключно в асортименті та обсязі, зазначених у замовленні.
4. Кожна партія товару повинна супроводжуватись товарно - транспортною накладною, документом, який підтверджує його якість та безпеку. За якість та безпечність товару постачальник відповідає до кінця його використання. Без наявності супровідних документів щодо якості та безпеки, продукція не приймається.
5. Продукція поставляється свіжа зі строком придатності не менше 90% від загального строку придатності.
6. Поставка товару здійснюється протягом 1роб. дня з моменту отримання замовлення від Замовника.
7. Товар постачається упакований або в тарі, що перешкоджає його пошкодженню.
8. Доставка (перевезення) та розвантаження товару здійснюється силами та за рахунок Постачальника.

Постачання продуктів здійснюється у відповідності до наказу Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я від 17.04.2006 N 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах»

Транспортне маркування здійснюють згідно з ГОСТ 14192 з нанесенням маніпуляційного знака «Вантаж, що швидко псується». 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; інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність (калорійність) із вказівкою кількості білка та жирів, г на 100 г продукту; штриховий код згідно з ДСТУ 3147; кінцева дата споживання «Вжити до» або дата виробництва та строк придатності; час виготовлення, год, хв.; номер партії; позначення цього стандарту.

Четвертина куряча (задня) охолоджена має бути охолодженою, бути добре розвинута. Добре знекровлена з чистою поверхнею, без згустків крові, залишків пір'я. Четвертинка куряча має бути цілою, добре вимитою, із запахом та кольором, характерним для даного виду птиці. Тара та упаковка повинні бути виготовлені з матеріалів дозволених для використання, дно і стінки якої застеляються пергаментом або полімерними та іншими матеріалами, які дозволені МОЗУ для контакту з харчовими продуктами. На кожній одиниці фасування або на ярлику, який вкладається у упаковку, повинне бути маркування. М'ясо повинно постачатися в ЗДО № 44 окремими партіями, згідно з замовленнями та в узгодженні з ним терміни. Термін придатності повинен бути не менш ніж 3 доби. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. Товар повинен відповідати діючим вимогам ДСТУ 3143-2013, ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам, бути доброякісним. Строк придатності не повинен бути меншим 90% від загального строку придатності. За термічним станом курятина - охолоджена (0-4 0 С). Постачання продуктів здійснюється у відповідності до наказу Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я від 17.04.2006 N 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах».

Яловичина охолоджена без кістки повинна відповідати діючим ДСТУ 4589-2006. Напівфабрикати м'ясні крупношматкові натуральні, без кісток (м'якоть), охолоджені з температурою в товщині м'якоті від +4 до 0°C, без заморожування, повинно бути одержано від забою здорової тварини.

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.

Шматки не повинні мати ушкоджень поверхні, кровопідтеч.

М'ясо повинно бути вітчизняного виробництва.

Свинина охолоджена без кістки повинна відповідати діючим ДСТУ 4590-2006.

Напівфабрикати м'ясні крупношматкові натуральні, без кісток (м'якоть) та сала, охолоджене з температурою в товщині м'якоті від +4 до 0°C, без заморожування та бути одержано від забою здорової тварини.

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.

М'ясо повинно бути вітчизняного виробництва.

Кожна партія товару повинна мати маркування з найменуванням товару, визначенням дати виготовлення, терміну придатності, походження товару, найменування виробника тощо.

Термін придатності повинен бути не менш ніж 3 доби.

Печінка яловича охолоджена повинна бути свіжою або охолодженою від +4 до 0°C, не замороженою, у вигляді великих шматків без стороннього запаху. Печінка повинна відповідати діючим ДСТУ 4589- 2006, бути доброякісною. Печінка повинна бути розфасована та упакована таким способом, яке дозволяє забезпечити збереження їх споживчих властивостей і безпечність під час зберігання та транспортування. Товар повинен бути вітчизняного виробництва. Кожна партія товару повинна мати маркування з найменуванням товару, датою виготовлення, терміном придатності, походження товару, найменування виробника тощо. Термін придатності не більше 2 доби. Постачання продуктів здійснюється у відповідності до наказу Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров'я від 17.04.2006 N 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах».

Філе куряче Філе куряче, охолоджене, вищого гатунку, зовнішня поверхня суха, світлого кольору, не завітрена, оперення повністю видалено, запах властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів, без згустків крові, без забруднень, згідно діючих законодавчих нормативних документів (ДСТУ, ТУ, тощо). Внутрішня поверхня чиста, без згустків крові, м'язова тканина щільна, пружна.

Без синтетичних барвників, ароматизаторів, підсилювачів смаку, підсолоджувачів, консервантів, ГМО.

На етикетці зазначені найменування та адреси підприємства-виробника, найменування та вид, термічний стан, вага нетто, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.

Фасування повинно здійснюватися у плівку, в картонні коробки до 10-18кг.

Залишковий термін придатності на момент постачання повинен становити не менше 70% від кінцевого строку використання, встановленого підприємством-виробником за умов його зберігання при температурі від 0 +4С.

Учасник повинен у складі своєї тендерної пропозиції надати наступні документи:

1. Копії документів, що засвідчують якість та безпеку запропонованої продукції, наявність яких передбачена чинним законодавством (декларація виробника, декларація про якість, сертифікати відповідності (для продукції, яка підлягає обов'язковій сертифікації); копії протоколів випробувань харчової продукції та експертних висновків дійсних на дату розкриття).

2. Гарантійні листи, складені у довільній формі про:

- забезпечення якості товару та своєчасної його поставки до закладу освіти (за замовленням термін постачання 1 день).

- термін придатності продукції, яка постачатиметься в навчальні заклади, буде складати не менше 90 % від загального гарантійного терміну зберігання на момент поставки товару.
3. Довідку, в довільній формі, яка засвідчує, що в ціну пропозиції учасника включені всі витрати учасника, включаючи вартість самого товару, ПДВ, транспортування, розвантаження, а також всіх податків, зборів, мита та інше.
 4. Інформацію в довільній про використання захисту довкілля.
 5. Учасник, якщо він не є виробником, в обов'язковому порядку подає у складі пропозиції лист про співпрацю в оригіналі за підписом і з відтиском печатки від виробника, представника, дистриб'ютора, у якого учасник отримує товар, що планує постачати у випадку перемоги Замовнику, а також копію відповідного договору, що підтверджує правовідносини учасника з особою, яка надала лист про співпрацю.

Голова тендерного комітету

Уповноважена особа



Ольга ШТЕПА

Тетяна НЕЗДІЙМИНОГА