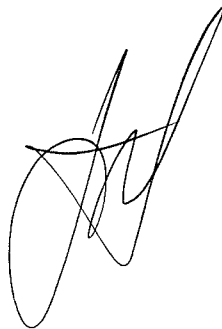


Комунальна установа "Центр фінансування та господарської діяльності закладів та установ системи освіти Приморського району м. Одеси"

<p align="center">Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі</p> <p align="center">Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України «Про ефективне використання державних коштів» від 11.10.2016 № 710 (зі змінами)</p>		
1	<p>Назва предмета закупівлі</p>	<p>ДК 021:2015: 15110000-2 М'ясо (яловичина свіжа охолоджена, свинина свіжа охолоджена нежирна та філе куряче охолоджене)</p>
2	<p>Вид процедури закупівлі</p>	<p>Відкриті торги</p>
3	<p>Ідентифікатор закупівлі</p>	<p>UA-2021-12-17-022144-с</p>
4	<p>Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі</p>	<p>З метою своєчасного та безперебійного харчування дітей в закладах освіти, які підпорядковані КУ «ЦФГДЗУСО Приморського району м. Одеси» розпочато процедуру закупівлі продуктів харчування за ДК 021:2015: 15110000-2 М'ясо (яловичина свіжа охолоджена, свинина свіжа охолоджена нежирна та філе куряче охолоджене).</p> <p align="center"><u>Опис товару:</u></p> <p>М'ясо повинно бути вітчизняного виробництва.</p> <p>М'ясо повинно постачатися в заклади освіти в харчовій вакуумній упаковці. На упаковці повинно бути маркування з найменуванням товару, визначенням дати виготовлення, терміну придатності, походження товару, найменування виробника тощо.</p> <p><u>Яловичина свіжа охолоджена.</u></p> <p>Напівфабрикати м'якушеві крупношматкові натуральні, без кісток (м'якоть), охолоджене, без заморожування, повинно бути одержано від забою здорової тварини, виготовлено на підприємстві.</p> <p>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>Шматки не повинні мати ушкоджень поверхні, кровопідтеч.</p> <p>Продукція повинна відповідати вимогам ДСТУ 4589:2006</p> <p><u>Свинина свіжа охолоджена нежирна.</u></p> <p>Повинна бути від свині м'ясної породи I або II категорії. Напівфабрикати м'ясні крупношматкові натуральні, без кісток (м'якоть) з тазостегнової і лопаткової частини туші, охолоджене, без заморожування та бути одержано від забою здорової тварини, виготовлено на підприємстві.</p> <p>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>Продукція повинна відповідати вимогам відповідних діючих ДСТУ або ТУ, з показниками не гіршими за ДСТУ.</p> <p><u>Філе куряче охолоджене</u> відповідно до ДСТУ - охолоджене м'ясо птиці або ТУ. М'ясо повинно бути без</p>

		<p>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 ДСТУ або ТУ, з показниками не гіршими за ДСТУ.</p> <p>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» в частині вимог до Постачальника.</p>
5	Обґрунтування розміру бюджетного призначення	Розмір бюджетного призначення, визначений відповідно до розрахунку до проекту кошторису на 2022 рік
6	Обґрунтування вартості предмета закупівлі	3 911 000,00 грн. з ПДВ (три мільйона дев'ятсот одинадцять тисяч гривень 00 копійок)
7	Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі	<p>очікувана вартість закупівлі визначена на підставі наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства № 275 від 18.02.2020 «Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі».</p> <p>Керуючись Положенням тендерного комітету, на підставі аналізу ринку, отриманих комерційних пропозицій потенційних постачальників та відкритих джерел інформації було сформовано очікувану вартість предмета закупівлі по тендерній процедурі.</p> <p>Також, враховано середню кількість днів харчування, а також орієнтовну кількість відвідувачів (дітей), надану закладами освіти, які підпорядковані комунальній установі "Центр фінансування та господарської діяльності закладів та установ системи освіти Приморського району м. Одеси", дислокація яких визначено у Додатку 2 до проекту договору про закупівлю товарів.</p>

Голова
тендерного комітету



А.В. Іваненко