

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

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі	
Відповідно до постанови Кабінету Міністрів України «Про ефективне використання державних коштів» від 11.10.2016 № 710 (зі змінами)	
1	Назва предмета закупівлі
2	Вид процедури закупівлі
3	Ідентифікатор закупівлі
4	Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі

ДК 021:2015: 15110000-2 М'ясо (яловичина свіжа охолоджена, свинина свіжа охолоджена нежирна та філе куряче охолоджене)

Відкриті торги з особливостями

UA-2023-12-12-018851-a

З метою своєчасного та безперебійного харчування дітей в закладах освіти 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)

Опис товару:

М'ясо вітчизняного виробництва, 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.

Яловичина свіжа охолоджена.

Напівфабрикати м'якушеві крупношматкові натуральні, без кісток (м'якоть), охолоджене, без заморожування, повинно бути одержано від забою здорової тварини, виготовлено на підприємстві.

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.

Продукція повинна відповідати вимогам відповідних діючих ДСТУ або ТУ, з показниками не гіршими за ДСТУ.

Свинина свіжа охолоджена нежирна.

Повинна бути від свині м'ясної породи I або II категорії. Напівфабрикати м'ясні крупношматкові натуральні, без кісток (м'якоть) з тазостегнової та/або лопаткової частини туші, охолоджене, без заморожування та бути одержано від забою здорової тварини, виготовлено на підприємстві.

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.

Продукція повинна відповідати вимогам відповідних діючих ДСТУ або ТУ, з показниками не гіршими за ДСТУ.

Філе куряче охолоджене.

М'ясо повинно бути без згустків крові, без залишків кишечника та репродуктивних органів всередині, з

		<p>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 2024 рік
6	Обґрунтування вартості предмета закупівлі	5 376 000,00 грн. з ПДВ (п'ять мільйонів триста сімдесят шість 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 про уповноважену особу, 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 Приморського району м. Одеси"</p>

Уповноважена особа



Ірина САФРОНОВА