

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик закупівлі м'яса, 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, його категорія: Державний професійно технічний навчальний заклад «Козятинське міжрегіональне вище професійне училище залізничного транспорту», Вінницька обл., м. Козятин, вул. Катюкова, 44; код ЄДРПОУ – 02549658; юридичні особи, які забезпечують потреби держави або територіальної громади.

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): ДК 021:2015 – 15110000-2 М'ясо (Філе куряче охолоджене, стегно куряче охолоджене, окіст свинний без кістки, охолоджений, м'якоть без кістки яловича, охолоджена)

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:

Відкриті торги з особливостями UA-P-2025-02-20-001580-a

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 1 15 000,00 грн. (Сто п'ятнадцять тисяч 00 коп.) Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлене аналізом по навчальному закладу середньомісячного споживання м'яса за попередній аналогічний період, норм харчування та згідно з діючими ринковими цінами, отриманими від потенційних постачальників комерційних пропозицій.

Розмір бюджетного призначення: 1 15 000,00 грн. (Сто п'ятнадцять тисяч 00 коп.) з ПДВ згідно з кошторисом. Плановий обсяг товару - 650 кг. (Окіст свинний без кістки охолоджений -250 кг; філе куряче охолоджене -200 кг; стегно куряче охолоджене – 80 кг; м'якоть без кістки яловича охолоджена -120 кг) Розрахунок потреби на харчування, зокрема на м'ясо у 2025 році розраховувався виходячи з основних виробничих показників:

— фактичних видатків на харчування у 2025 році;

— забезпечення в планових обсягах кошторису можливості здійснення відповідних видатків на харчування протягом бюджетного періоду.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі: Термін постачання - з дати укладання договору - по 31 грудня 2025 р.

1) Товар повинен відповідати опису, зазначеному у Таблиці 1

2) Кожна партія товару супроводжується документами, що підтверджують якість та безпеку, а саме: копіями сертифікатів якості/відповідності, та/або посвідчень про якість, та/або висновків санітарно-епідеміологічної експертизи, та/або декларації виробника, та/або іншим документальним підтвердженням якості та безпеки товару.

3) Учасник забезпечує таке пакування товару, яке необхідне для запобігання його пошкодженню або псуванню під час транспортування до кінцевого пункту призначення.

4) Якість товару повинна відповідати вимогам відповідних діючих нормативних документів (ГОСТ, ДСТУ, ТУ тощо).

5) Якісно поставленим товаром вважається такий товар, який відповідає вимогам, що звичайно ставляться до товару відповідного характеру.

6) Товар має постачатися дрібними партіями у кількості та асортименті згідно із заявками Замовника.

Доставка проводиться транспортом Постачальника з дотриманням санітарно-гігієнічних умов зберігання та перевезення продукції.

1. Вимоги щодо якості предмета закупівлі.

№ п/п	Найменування товару	Од. виміру	К-ть	Якісні характеристики
-------	---------------------	------------	------	-----------------------

1	Філе куряче, охолоджене	кг	200	<p>Зовнішній вигляд філе, рівне, ціле, без значного деформування. Не допускається наявність залишків крові та пір'я.</p> <p>Колір м'яса - світлий, властивий м'ясу свійської птиці, шкірка - жовтувата.</p> <p>Консистенція м'яса - туга, щільна.</p> <p>Відповідно до ДСТУ 3143:2013.</p> <p>Філе світлого кольору, не обвітрене, без стороннього запаху, не повинно бути згустків крові, забруднень.</p> <p>Поверхня помірно волога. Запах доброякісного м'яса, без стороннього запаху. Маркування пакування повинно відповідати ДСТУ.</p> <p>На ярлику повинна бути етикетка із зазначенням: найменування та адреса підприємства-виробника, найменування та вид, термічний стан, вага нетто, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, данні про харчову та енергетичну цінність, позначення нормативних документів.</p> <p>Залишок терміну зберігання на момент поставки продукту повинен бути не менше 95% до загального терміну зберігання. Вітчизняного виробника.</p> <p>Обов'язкова наявність посвідчення про якість.</p> <p>Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. Без ГМО.</p>
2	Стегно куряче, охолоджене	кг	80	<p>Зовнішній вигляд м'яса свіжого: має кірочку підсихання світло-рожевого чи блідо-червоного кольору, жир м'який. На розрізі м'ясо щільне, пружне, запах доброякісного м'яса, без стороннього запаху. Не допускається наявність згустків крові, пошкоджень поверхні, забруднень. Не допускається завозити м'ясні обрізки. Кількість плівок, сухожиль жиру\сальної плівки не більше 5% від маси. Повинно відповідати діючим вимогам ДСТУ 3143:2013, Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та іншим вимогам законодавства в сфері обігу харчових продуктів.</p> <p>Подані принципи маркування, де зазначають назву і адресу виробника, повну назву продукту, його склад, кінцеву дату споживання або дату виробництва та строк придатності, умови зберігання, масу нетто, тару, з маркуванням обов'язкове. На підтвердження надати етикетку для ознайомлення, в якій має бути вказано: виробника, експлуатаційний дозвіл чи реєстраційний номер потужностей, строк придатності до споживання, ДСТУ .</p>

3	Окіст свинний, без кістки, охолоджений	кг	250	<p>Охолоджене м'ясо свинини відповідає згідно ДСТУ 4590:2006</p> <p>За органолептичними показниками свинина має бути свіжа: без стороннього запаху, поверхня — від рожево-молочного до рожевого; жир білого кольору. На м'ясі не дозволено наявності залишків внутрішніх органів, згустків крові, бахромок м'язової та жирової тканин, побитостей, синців, забруднення. Дозволено наявність зачисток від синців і побитостей, зривів підшкірного жиру та м'язової тканини на площі, що не перевищує 5 % поверхні. На кожній частині бути проставлено ветеринарне клеймо овальної форми, яке підтверджує, що ветеринарно-санітарна експертиза свинини проведена в повному обсязі, а також клеймо та штампи, що позначають категорії, класи та вікову приналежність.</p> <p>Залишок терміну зберігання на момент поставки повинен, бути не менше 95% від терміну зберігання.</p>
4	М'якоть без кістки яловича, охолоджена	кг	120	<p>Охолоджене м'ясо яловичини відповідають згідно ДСТУ 4589:2006</p> <p>За органолептичними показниками яловичина має бути свіжа: без стороннього запаху, поверхня — від рожево-молочного до рожевого; жир білого, або жовтого кольору.</p> <p>На лопатковій та стегновій частині не дозволено наявності залишків внутрішніх органів, шкіри, згустків крові, бахромок м'язової та жирової тканин, побитостей, синців, забруднення. Дозволено наявність зачисток від синців і побитостей, зривів підшкірного жиру та м'язової тканини на площі, що не перевищує 5 % поверхні частин яловичини. На кожній чвертині повинно бути проставлено ветеринарне клеймо овальної форми, яке підтверджує, що ветеринарно-санітарна експертиза яловичини проведена в повному обсязі, а також клеймо та штампи, що позначають категорії, класи та вікову приналежність.</p> <p>Залишок терміну зберігання на момент поставки повинен, бути не менше 95% від терміну зберігання.</p>