

ОБҐРУНТУВАННЯ

Технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, його очікуваної вартості та/або розміру бюджетного призначення в межах закупівлі UA-2021-12-22-013575-с

1. Замовник:

1.1. Найменування. Комунальний заклад «Заклад дошкільної освіти (ясла-садок) №43 «Зоренька» Кам'янської міської ради

1.2. Ідентифікаційний код за ЄДРПОУ. 38028572

1.3. Місцезнаходження. м. Кам'янське, вул. Дмитра Яворницького, 28

2. Джерело фінансування закупівлі: власні кошти

3. Інформація про предмет закупівлі, технічні та якісні характеристики:

3.1. Узагальнена назва предмета закупівлі: М'ясо

3.2. М'ясо яловичини охолоджене (задня частина без кістки) - 270 кг. М'ясо яловичини лопатка та тазобедрена частина має бути охолодженою, не замороженою, без жил, грубих поверхневих плівок, без стороннього запаху, колір-червоний, по консистенції м'ясо повинно бути пружним та еластичним, одним великим шматком, обов'язково без вакуумної упаковки, температура м'яса повинна бути від +2С до +6С;

3.3. М'ясо свинини охолоджене (без кістки) – 380 кг. М'ясо повинно бути охолодженим без заморожування, одержане від забою здорової тварини, заготовленої у господарстві і адміністративній території, вільних від хвороб тварин. Товар має бути вітчизняного, натурального походження. Забороняється постачати м'ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю. М'ясо повинно бути середньої вгодованості, без ознак пошкоджень та дефектів. Колір і запах характерні для доброякісного м'яса, без глибоких надрізів м'язової тканини (не більше 10 мм.). М'ясо свіже чи охолоджене має бути вільне від кісток, одним великим шматком, обов'язково без вакуумної упаковки, температура м'яса повинна бути від +2С до +6С. Зовнішній вигляд, запах і колір притаманні даному виду сировини. М'язи пружні, еластичні, поверхня не зволожена;

3.4 Філе охолоджене куряче – 430 кг. Зовнішній вигляд: поверхня біло-рожевого кольору, жир відсутній, тканина м'яз щільна, пружна, злегка волога, але не липка, з чистим характерним для курячого м'яса запахом, запах і колір притаманні даному виду сировини. Не допускається наявність ознак псування, ослизнення тощо, М'ясо свіже чи охолоджене має бути обов'язково без вакуумної упаковки, температура м'яса повинна бути від +2С до +6С.;

3.5 Стегно охолоджене куряче – 300 кг. Зовнішній вигляд: поверхня біло-рожевого кольору, тканина м'яз щільна, пружна, злегка волога, але не липка, з чистим характерним для курячого м'яса запахом, запах і колір притаманні даному виду сировини. Не допускається наявність ознак псування, ослизнення тощо, М'ясо свіже чи охолоджене має бути обов'язково без вакуумної упаковки, температура м'яса повинна бути від +2С до +6С.;

3.6. печінка яловичина охолоджена- 120кг. Має бути охолодженою, не замороженою, без згустків крові, грубих поверхневих плівок, без стороннього запаху, колір-червоний, зовнішня поверхня суха, не завітрена, по консистенції печінка повинна бути пружною та еластичною, одним великим шматком, обов'язково без вакуумної упаковки, температура печінки повинна бути від +2С до +6С, повинна відповідати ветеринарно-санітарним вимогам та нормативній документації (ГОСТ, ДСТУ-46.019-2002);

3.7. сало охолоджене – 72кг. Якість товару повинна відповідати діючим на території України ГОСТ, ДСТУ, ТУ, тощо. Колір продукту має бути білий, без ознак псування, запах притаманний свинному салу. Без синтетичних барвників, ароматизаторів, підсилювачів смаку, підсолоджувачів, консервантів, ГМО.

3.8. Строк поставки товару: з дати укладання договору до 31 грудня 2022

4. Вид процедури: спрощена процедура закупівлі

5. Підстава для публікації обґрунтування: постанова Кабінету Міністрів України від 16.12.2020 №1266 «Про внесення змін до постанови Кабінету Міністрів України від 01.08.2013 №631 та від 11.10.2016 №710»

6. Мета проведення закупівлі: забезпечення потреб закладу в харчуванні дітей у 2022р.

7. Очікувана вартість закупівлі: 199600,00 грн. з ПДВ.

Директор ЗДО №43 «Зоренька»



Тетяна БЕЛОУС