

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предметів закупівлі: Продукти харчування (М'ясо)

Обґрунтування доцільності закупівлі, обсягів, якісних характеристик, ціни закупівлі згідно до вимог постанови №131 від 09 лютого 2024р.

Вараський ліцей №3 Вараської міської ради оголошено закупівлю на товар: Четвертина задня куряча, охолоджена, ДСТУ 3143, Філе куряче, охолоджене, ДСТУ 3143, Свинина тазостегнова, без кістки, заморожена, ГСТУ 46.019, Яловичина тазостегнова, без кістки, заморожена, сорт перший, ДСТУ 4426 за кодом ДК 021:2015:15110000-2 – М'ясо (інформацію опубліковано в інформаційно-телекомунікаційній системі закупівель в Prozorro за номером ID № UA-2024-11-14-007688-a).

Мета проведення закупівлі: З метою забезпечення безперебійної організації харчування дітей у Вараському ліцею №3.

Замовник: Вараський ліцей №3 Вараської міської ради.

ЄДРПОУ: 33351471.

Вид процедури: Запит пропозицій постачальників в електронному каталозі

Ідентифікатор закупівлі: UA-2024-11-14-007688-a

Посилання на закупівлю: <https://www.dzo.com.ua/tenders/24955732>

<https://prozorro.gov.ua/tender/UA-2024-11-14-007688-a>

Дата оголошення: 14.11.2024 р.

Очікувана вартість предмета закупівлі: 84250,00 грн

Очікувану вартість визначено методом порівняння ринкових цін шляхом збирання та аналізу цінової інформації з відповідного ринку.

Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі:

Четвертина задня куряча, охолоджена, ДСТУ 3143 – 200 кг - Відповідати ДСТУ і підтверджуватися сертифікатами якості або декларацією виробника. Охолоджене з температурою в товщині м'якоти не більше 4°C не менше 0°C. Поверхня має бути без колодочок і волосків, без слизу, суха. Колір блідо-рожевий. М'язова тканина щільна, пружна, при надавлюванні пальцем ямка, що утворюється, швидко вирівнюється. Запах специфічний, властивий свіжому м'ясу відповідного виду птиці. Допускаються незначні опіки. Тушки не повинні мати згустків крові і ділянок, в які просочилася жовч. Філе натуральне без шкіри і поверхневої плівки, сухожилки перерізані в двох-трьох місцях. Тара має бути чиста, суха, без плісняви і стороннього запаху, щоб забезпечити філе від пошкоджень і забруднення. Ящики мають бути з середини вистелені пергаментом, згідно з ГОСТ 1341, підпергаментом – згідно з ГОСТ 1760, або целюлозною плівкою – згідно з ГОСТ 7730. Таким чином, щоб уникнути можливості пошкодження Товару, знищення, псування, погіршення його якісних характеристик, втрати товарного виду, деформування під час транспортування і зберігання.

Філе курей бройлерів охолоджене – 150 кг. Філе грудки курей бройлерів охолоджене. Філе- чисте, пружне, без сторонніх запахів, колір свіжого м'яса (без сторонніх відтінків). Якість товару повинна відповідати вимогам відповідних діючих нормативних документів (ДСТУ, ГОСТ, ТУ). Філе повинно бути розфасоване у транспортну тару та упаковане у поліетиленові ящики по 10-15 кг.

Напівфабрикати м'ясні натуральні від комплексного ділення свинини за кулінарним призначенням, м'якушеві, безкісткові, заморожені – 100 кг. Якість: згідно діючих ДСТУ, ГОСТ, ТУ. Термообробка: заморожене. Категорія: 1 категорія. Зовнішній вигляд: м'ясо охолоджене, без великої кількості жиру, м'ясо упруге, при натискуванні швидко приймає первинну форму, не допускаються дрібні шмаки та обізки, без кісток. За кольором: свинина світлорожева. За запахом: без стороннього запаху. Термін придатності залежно від умов зберігання (температури охолодження) до 18 міс. Пакування: споживча тара.

Напівфабрикати м'ясні натуральні від комплексного ділення яловичини за кулінарним призначенням, м'якушеві, безкісткові, заморожені – 100 кг. Якість: згідно діючих ДСТУ, ГОСТ, ТУ. Термообробка: заморожене. Категорія: 1 категорія. Зовнішній вигляд: м'ясо охолоджене, без великої кількості жиру, м'ясо упруге, при натискуванні швидко приймає первинну форму, не допускаються дрібні шмаки та обізки, без кісток. За кольором: яловичина від рожевого до темно-вишневого кольору. За запахом: без стороннього запаху. Термін придатності залежно від умов зберігання (температури охолодження): до 18 міс. Пакування: споживча тара.