

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предметів закупівлі: Продукти харчування (Філе риби)

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: оголошено закупівлю товарів за кодом ДК 021:2015:15220000-6- Риба, рибне філе та інше м'ясо риби (Філе тіляпії с/м, без шкіри, 90-150г, ДСТУ 4379). Інформацію опубліковано в інформаційно-телекомунікаційній системі закупівель Prozorro за номером ID: №_UA-2024-11-14-008185-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-2024-11-14-008185-a

Посилання на закупівлю: <https://www.dzo.com.ua/tenders/24956496>

<https://prozorro.gov.ua/tender/UA-2024-11-14-008185-a>

Дата оголошення: 14.11.2024 р.

Очікувана вартість предмета закупівлі: 22500,00 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:

Філе риби – 90 кг. Філе – чисте, рівне, ціле, без значного деформування. Без шкіри. Консистенція після розморожування – туга, властива цьому виду риби. Колір філе властивий цьому виду риби. Запах (після розморожування) – властивий свіжій рибі, без стороннього запаху. Заморожене не більше одного разу.

Відповідність діючим стандартам ДСТУ 4379:2005

Вимоги до заморозки: суха заморозка.

Строк (термін) придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки не менше, ніж 90 %.

Пакування коробки з парафінованого чи ламінованого зовні та усередині картону — згідно з чинним нормативним документом, граничною масою продукту 5,-10 кг. Заморожене філе повинно бути запаковане таким чином, щоб унеможливити зневоднення, окиснювання і забезпечити цілість та якість під час транспортування, зберігання і реалізації. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. Обов'язкова наявність маркування із зазначенням виробника та місце розташування потужностей виробництва, дату виготовлення, умови зберігання та посвідчення про якість.

Якість повинна відповідати нормам ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України.