

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

1. У зв'язку зі зміною потреби, на виконання Постанови КМУ №305 від 24 березня 2021 року Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку для харчування дітей для придбання

яловичини (м'якушеве м'ясо яловичини 1 категорії заморожене) за ДК 021:2015 15110000-2 М'ясо, терміном поставки - лютий – грудень 2022 року з представником учасника переговорів ФОП Іванішина Л.О., ідентифікатор закупівлі UA-2022-01-31-010807-b.

2. Очікувана вартість закупівлі по даному предмету – 203400,00грн. без ПДВ та іншими податками та зборами.

При визначенні очікуваної вартості уповноважена особа керувалася Довідкою Головного управління статистики у Миколаївській області № 05-27т. 2/4084-21 від 10.12.2021р. про середні ціни на продукти харчування на споживчому ринку Миколаївської області у листопаді 2021 року та плановими цінами на постачання з різними постачальниками.

Кількість: 1200кг.

Здійснення закупівлі даного виду товару за своїми якісними та технічними характеристиками має відповідати вимогам та потребам замовника.

Тендерною документацією передбачені вимоги до якості **яловичини (м'якушеве м'ясо яловичини 1 категорії заморожене)** – відповідає діючим ГОСТ, ДСТУ або ТУ, які діють на момент проведення процедури закупівлі.

Категорія: *Яловичина перша категорія* м'якуш (без кісток), отриманий від спинної, поперекової, тазостегнової та лопаткової частин

Термообробка: заморожене

Оцінка якості: щільної структури, без сторонніх запахів, від рожевого до темно-вишневого кольору

Маркування: – наявність ярлика(клейма)

Додаткові вимоги: Документи, що підтверджують якість та безпечність продукції, властиві доброякісному м'ясу без сторонніх запахів, свіжому 100%.

М'ясо доброякісно заморожене, покрито сухою блідо-червоною коркою, при розрізі дещо вологе, але не липке. М'ясний сік прозорий. Консистенція еластична. М'ясо повинно бути одержано від забою здорової тварини, вільних від хвороб. На шматках м'яса не повинно бути залишків шкіри, внутрішніх органів, згустків крові, забруднень, бахромок.

М'ясо яловичини заморожене при температурі не вище -8°C. Дозволяється до постачання тільки м'ясо тварин, забій яких здійснюється на бойні або м'ясокомбінаті, які мають відповідні дозволи санітарно-епідеміологічної станції та ветеринарної служби. Забороняється постачати м'ясо, яке не пройшло ветеринарного контролю. Термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 80% загального терміну придатності споживання.

Вимоги до транспортування: транспортування тільки в спеціальних ящиках з дотриманням холодового режиму, кожна партія товару має мати супровідні документи: товарно-транспортну накладну, декларацію виробника тощо

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

1. На виконання норм частини 4 статті 40 Закону та для виконання функцій, покладених на уповноважену особу, необхідно прийняти рішення про намір укласти договори за результатами проведених переговорів з ФОП Циз Сергій Костянтинович про закупівлю за ДК 021:2015 15110000-2 М'ясо

ЛОТ №1 свинина (м'якушеве м'ясо свинини 1 категорії заморожене);

Лот №2 курятина (філе куряче заморожене (суха заморозка)

терміном поставки – до 01.03.2022 року з представником учасника переговорів ФОП Циз С. К., ідентифікатор закупівлі **UA-2022-01-17-008636-a**.

2. Очікувана вартість закупівлі по даному предмету – **218 198,00грн.** без ПДВ та іншими податками та зборами.

При визначенні очікуваної вартості уповноважена особа керувалася цінами за результатами аукціону остаточної пропозиції учасника, яка визначена найбільш економічно вигідною.

Лот №1: Свинина (м'якушеве м'ясо свинини 1 категорії заморожене)

вартість предмета закупівлі 16998,00грн.

Кількість товару : 170 кг.

Здійснення закупівлі даного виду товару за своїми якісними та технічними характеристиками має відповідати вимогам та потребам замовника.

Тендерною документацією передбачені вимоги до якості **свинини 1 категорії (заморожене)** діючим ГОСТ, ДСТУ або ТУ, що діють на території України.

Оцінка якості: м'ясо без великої кількості жиру, м'ясо пружне, при натискуванні швидко приймає первинну форму, не допускаються дрібні шматки та обрізки.

Маркування: – наявність ярлика(клейма)

Додаткові вимоги: Документи, що підтверджують якість та безпечність продукції, властиві доброякісному м'ясу без сторонніх запахів, свіжому 100%.

М'ясо свинини знежилване, нежирне, без кістки з м'язовою тканиною із вмістом видимої жирової тканини не більше 10 %, морожене (температура в товщі м'язів м'яса не вище ніж мінус 8°C включно) в блоках, які повинні бути доброякісними (свіжими без запаху зіпсованості). Зовнішній вигляд – заморожений м'якуш, отриманий з лопаткової частини туш, зачищених від сухожилок і грубих поверхневих плівок. Краї зарівнянні, без бахромки. Поверхня чиста, незавітрена, без ослизнювання. Колір від рожевого до червоного. Наявність хрящів і дрібних кісточок не допускається. В кожному блоці із знежилваного свинного м'яса повинна бути сировина одного сорту та виду. Не допускається попадання води та сторонніх предметів у м'ясі перед його заморожуванням в блоки.

Не допускається м'ясо кнурів. М'ясо має бути від забою здорової тварини без залишків шкіри, згустків крові та забруднень. Не дозволяється постачати м'ясні обрізки. *Термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 80% загального терміну придатності споживання.*

Вимоги до транспортування: транспортування тільки в спеціальних ящиках з дотриманням холодового режиму

Лот №2 Курятина філе куряче заморожене(суха заморозка)

вартість предмета закупівлі 201200,00грн.

Кількість товару : 2000 кг.

Здійснення закупівлі даного виду товару за своїми якісними та технічними характеристиками має відповідати вимогам та потребам замовника.

Тендерною документацією передбачені вимоги до якості **філе курячого замороженого (суха заморозка)** – відповідає діючим ГОСТ, ДСТУ або ТУ, які діють на момент проведення процедури закупівлі.

Термообробка: суха заморозка

Оцінка якості: філе куряче сухої заморозки

Маркування: – наявність ярлика(етикетки)

Додаткові вимоги: Супровідні документи повинні містити найменування товару, дату виготовлення, термін придатності, походження товару, найменування виробника тощо, та підтверджувати якість та безпечність продукції, властиві доброякісному м'ясу без сторонніх запахів, свіжому 100%. Якість відповідно до ГОСТ ДСТУ або ТУ та інших документів, що діють на території України. Документи, що підтверджують якість та безпечність продукції, властиві доброякісному м'ясу без сторонніх запахів, свіжому 100%.

Філе курячі заморожені, які зберігають протягом усього періоду після забивання птиці й подальшого замороження температури в товщі м'язів не вище ніж мінус 12°C включно.

Добре знекровлені з чистою поверхнею, без згустків крові, залишків кишечника та репродуктивних органів всередині. Поверхня суха, не завітрена, внутрішня поверхня чиста, без згустків крові, без жиру. М'язи щільні, пружні. Запах філе властивий доброякісному м'ясу птиці без сторонніх запахів. *без льодяної глазури та снігу (суха заморозка)*. Упаковка повинна бути цілою та неушкодженою. Філе куряче має бути розфасована та упакована таким способом, який дає можливість забезпечити збереження його споживчих властивостей і безпечність під час зберігання, транспортування та реалізації. Термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 80% загального терміну придатності споживання.

Вимоги до транспортування: транспортування тільки в спеціальних ящиках з дотриманням холодового режиму.