

**Комунальна установа «Центр фінансово–господарського  
обслуговування закладів освіти Біляївської міської ради»**

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик закупівлі, розміру  
бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі**

(відповідно до пункту 4<sup>1</sup> постанови Кабінету Міністрів України від 11.10.2016 №710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

**1.Замовник:**

**1.1.Найменування, місце знаходження та код за ЄДРПОУ:** Комунальна установа «Центр фінансово-господарського обслуговування закладів освіти Біляївської міської ради»; 67602, Україна, Одеська обл., Одеський р-н, м. Біляївка, проспект Незалежності, 7;  
ЄДРПОУ -45090707

**2. Номер в Prozzoro:** UA-2024-02-02-010161-a

**3.Здійснення закупівлі:** Застосування процедури відкриті торги з урахуванням «Особливостей здійснення публічних закупівель товарів, робіт і послуг для замовників, передбачених Законом України «Про публічні закупівлі», на період дії правового режиму воєнного стану в Україні та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування» затверджених Постановою Кабінету Міністрів України від 12.10.2022 №1178 (зі змінами) та Закону України «Про публічні закупівлі».

**4.Назва предмета закупівлі із зазначення коду за Єдиним закупвельним словником –** «Яловичина, свинина, філе куряче» за кодом ДК 021:2015:15110000-2-М'ясо.

Назва предмета закупівлі	<b>Яловичина, Свинина, Філе куряче</b>
Код ДК 021:2015	<b>15110000-2 – М'ясо</b>
Кількість поставки товару / Обсяг надання послуг / Обсяг виконання робіт	<b>Яловичина - 610 кг, Свинина - 110 кг, Філе куряче - 1080 кг</b>
Місце поставки товару / надання послуг / виконання робіт	<b>Заклади освіти Біляївської міської ради (перелік закладів в додатку 2 до Договору)</b>
Строк поставки товару / надання послуг / виконання робіт	<b>до 31.12.2024 (включно)</b>
Технічні характеристики предмета	<b>Яловичина:</b> Лопаткова частина яловича, отримана від лопаткової частини туш яловичини. За термічним станом - морожене. Умови зберігання за температури -18°C Упаковка – вакуумний пакет (в складі тендерної пропозиції учасник надає підтвердження відповідності запропонованого товару даним вимозі, шляхом надання документу щодо

пакування товару, виданого виробником товару).

Не допускається наявність ознак псування.

Не дозволяється завозити м'ясні обрізки.

Колір: від рожевого до червоного.

Запах: без стороннього запаху.

Залишковий термін придатності на момент поставки – не менше 80% від терміну придатності виробника.

Без консервантів, без ГМО, синтетичних барвників, ароматизаторів, підсилювачів смаку, підсолоджувачів.

#### **Свинина:**

Лопатка свинина,

отримана від лопаткової частини туш свинини.

За термічним станом - морожене.

Упаковка – вакуумна упаковка (в складі тендерної пропозиції учасник надає підтвердження відповідності запропонованого товару даній вимозі, шляхом надання документу щодо упаковки товару, виданого виробником товару).

Поверхня м'яса має бути рожево-червоного кольору, жир білого кольору.

Консистенція щільна.

Недозволено: наявність залишків внутрішніх органів, шкіри, згустків крові, бахромок м'язової та жирової тканини, синців, забруднення, кісток.

Не допускається наявність ознак псування.

Не дозволяється завозити м'ясні обрізки.

Запах: без стороннього запаху.

Умови зберігання за температури  $-18^{\circ}\text{C}$ , відносна вологість не менше 95-98%.

Залишковий термін придатності на момент поставки – не менше 80% від терміну придатності виробника.

Без консервантів, без ГМО, синтетичних барвників, ароматизаторів, підсилювачів смаку, підсолоджувачів.

#### **Філе куряче.**

Філе – частина патраної тушки птиці, що складається з грудних м'язів без кістки, без шкіри.

За термічним станом - морожене.

Форма філе – овальна,

Не допускається філе деформоване.

Умови зберігання за температури не вище  $-18^{\circ}\text{C}$

Колір від блідо-рожевого до рожевого.

Запах: без стороннього запаху.

Залишковий термін придатності на момент поставки – не менше 80% від терміну придатності виробника.

Не дозволяється завозити м'ясні обрізки.

Без консервантів, без ГМО, синтетичних барвників, ароматизаторів, підсилювачів смаку, підсолоджувачів.

Якісні характеристики предмета	<p>Якість яловичини повинна відповідати діючим ТУ У 10.1-37969771-001:2019, вимогам чинного ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам.</p> <p>Якість свинини повинна відповідати діючим ТУ У 10.1-36027341-001:2013, вимогам чинного ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам.</p> <p>Якість філе курячого повинна відповідати діючим ТУ У 15.1-25412361-011:2010, вимогам чинного ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам.</p>
--------------------------------	---

#### Якість та гарантії якості:

Товар повинен відповідати показникам безпеки та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством України порядку, вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів».

Товар повинен поставлятися в споживчій (транспортній) тарі/упаковці, що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність товару, його товарний вигляд, збереження його споживчих властивостей під час транспортування і зберігання. Залишковий термін зберігання отриманого товару, що є предметом закупівлі, має бути не менше 80% загального терміну придатності.

Кожна партія товару передається Замовнику з документами, що підтверджують його походження, якість та безпеку, відповідність державним стандартам (декларація/посвідчення якості, санітарно-гігієнічні висновки тощо).

При поставці товару повинні дотримуватись санітарно – технічні вимоги. Транспортний засіб повинен відповідати вимогам санітарних норм та правил.

Товар, що надійшов розпакованим, або у неналежній упаковці, без належного маркування, документів, що засвідчують якість та безпечність, ознак несвіжості, без зазначення строку придатності або зі строком придатності, що минув, прийманню не підлягає. Неякісний товар підлягає обов'язковій заміні. Всі витрати пов'язані із заміною товару несе Постачальник.

Поставка товару здійснюється окремими партіями відповідно до замовлення наданого Замовником один-два рази на тиждень (дні оговорюються при підписанні договору). Вантажно – розвантажувальні послуги здійснює постачальник.

На підтвердження якісним характеристикам товару, учасник подає у складі тендерної пропозиції посвідчення про якість (декларація виробника).

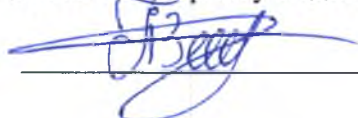
Під час здійснення цієї закупівлі щодо технічних, якісних характеристик предмета закупівлі передбачається необхідність застосування заходів із захисту довкілля, зокрема, під час виконання договору про закупівлю учасник зобов'язується дотримуватись передбачених законодавством вимог щодо застосування заходів із захисту довкілля. Інформація подається у формі довідки за підписом уповноваженої особи учасника.

**5. Обґрунтування розміру бюджетного призначення:** розмір бюджетного призначення, визначений відповідно до кошторису на 2024 рік, становить 400 000,00 грн з ПДВ.

**6. Очікувана вартість предмета закупівлі :** 400 000,00 грн з ПДВ.

**7. Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:** Очікувана вартість сформовано від найнижчої ціни проведеного моніторингу згідно з вимогами законодавства.

Уповноважена особа



Любов Підлетейчук