



Львівська міська рада
Департамент гуманітарної політики
Управління освіти
Відділ освіти Сихівського та Личаківського районів
Початкова школа «Дзвіночок»

79 010, Львів, вул. Некрасова, 31 , тел.: (032) 275 97 78
vivdzvinochok@hotmail.com

«26» лютого 2021 року

м. Львів

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

На виконання Постанови КМУ від 16.12.2020 р. № 1266 «Про внесення змін до постанов Кабінету Міністрів України від 1 серпня 2013 р. N 631 і від 11 жовтня 2016 р. N 710» з метою ефективного та раціонального використання коштів для оприлюднення та обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, його очікуваної вартості на офіційному веб-сайті Початкова Школа «Дзвіночок», надає інформацію про очікувану вартість, розмір бюджетного призначення і технічні та якісні характеристики предметів закупівлі:

«М'ясо (курятина: філе охолоджене, ніжка охолоджена)» - ДК 021:2015 - 15110000-2, ідентифікаційний номер в електронній системі закупівель: UA-2021-02-26-002693-b на очікувану вартість 61600 грн.

Замовник здійснює закупівлю м'яса (курятина: філе охолоджене, ніжка охолоджена) шляхом проведення відкритих торгів відповідно до Закону України «Про публічні закупівлі» від 25 грудня 2015 року № 922-VIII (із змінами).

Закупівля проводиться з метою забезпечення харчуванням учнів школи.

Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі регламентуються нормами діючого законодавства у сфері організації харчування в закладах освіти.

Технічні вимоги

<i>№ з/п</i>	<i>Назва найменування предмета закупівлі</i>	<i>Вимоги до предмета закупівлі</i>	<i>Кількість</i>
1.	Філе куряче охолоджене	Охолоджене, з курчат-бройлерів I категорії, відокремлені грудні м'язи від грудини, без кістки, без шкіри, без сторонніх запахів, внутрішня температура: від - 2 °C до +4 °C включно, знекровлені, поверхня суха, не завітрена, колір - від блідо-рожевого до рожевого, запах, властивий доброякісному м'ясу, в спожитковому пакуванні, з маркуванням. ДСТУ 3143:2013 або еквівалент	200 кг.
2.	Ніжка куряча охолоджена	Ніжка курчат-бройлерів I категорії, відокремлена від тушки по місцю з'єднання стегнової та тазової кісток, складається з гомілки і стегна, охолоджена, внутрішня температура: від - 2 °C до +4 °C включно, знекровлена, поверхня суха, не завітрена, без	600 кг.

		переломів кісток та слідів від ударів, колір - від блідо-рожевого до рожевого, шкіра - від білого до жовтого, запах, властивий доброякісному м'ясу, без сторонніх запахів, в спожитковому пакуванні, промарковані. ДСТУ 3143:2013 або еквівалент	
--	--	--	--

Дотримання строків придатності продуктів харчування

Умови поставки – виключно в асортименті та обсязі, зазначених у заявці керівників навчальних закладів та згідно графіку затвердженого керівником закладу в який постачатимуться продукти харчування та учасником-переможцем торгів.

Даний товар, що є предметом закупівлі, повинен відповідати вимогам діючого законодавства щодо його якості.

В ціну товару повинні входити пакування, фасування, транспортні послуги, навантаження та розвантаження, інші витрати.

Термін придатності товару на момент постачання повинен бути не менше 80% загального терміну придатності даного товару, за умови його зберігання відповідно до норм і правил зберігання.

При прийомі даний товар повинен відповідати вазі, яка зазначена у супровідних документах. Кожна партія товару повинна супроводжуватись документом, який підтверджує його якість та безпеку (учасник підтверджує якість пропонованого ним товару шляхом подання у складі тендерної пропозиції належно завірених копій документів.

Поставка товару здійснюється окремими невеликими партіями, відповідним транспортом, відповідно до замовлень дошкільних закладів району.

Продукти харчування повинні мати маркування у відповідності до вимог законодавства України. Маркування забезпечується на підставі вимог Технічного регламенту щодо маркування продуктів харчування та діючим ГОСТам, ДСТУ, або ТУ та ТТУ, які розроблені на основі діючого ГОСТу або ДСТУ. Кожна партія товару повинна супроводжуватись документом, який підтверджує його якість та безпеку, передбачені діючим законодавством.

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно-правовими актами України та ДСТУ (Наказ МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 року № 298/ 227 «Про затвердження інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах», Наказ МОН України та МОЗ України від 15.08.2006 року №620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах», ДСП «Влаштування, обладнання, утримання дошкільних навчальних закладів та організації життєдіяльності дітей» затвержені Наказом МОЗ України від 01.08.2013 року № 678), обов'язково відповідати Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року №771/97-ВР (зі змінами), Закону України № 142-V «Про дитяче харчування» № 142-V від 14.09.2006 року, що Учасник підтверджує гарантійним листом у складі тендерної пропозиції.

Учасник підтверджує спроможність поставки товару, що є предметом даної закупівлі шляхом надання гарантійного листа довільної форми (для учасника-виробника) або сканкопію договору*, укладеного з виробником (для учасників - не виробників) щодо закупівлі товару, що є предметом даної закупівлі, термін дії завершуватиметься не раніше грудня 2021. (* дані договору про ціну (вартість за одиницю товару) розглядаються Замовником як комерційна таємниця та можуть бути зашифровані Учасником під час підготовки сканкопії).

Без наявності супровідних документів щодо якості та безпеки, а також маркування передбаченого чинним законодавством продукція не приймається.

Очікувана вартість предмета закупівлі визначена методом порівняння ринкових цін, аналізу комерційних пропозицій постачальників та інформації з веб-сайтів виробників і

постачальників м'яса (курятина: філе охолоджене, ніжка охолоджена) для учнів, а саме 61600,00грн.