Процедура закупівлі – конкурентна (відкриті торги).

Предмет закупівлі - М'ясо за Кодом Єдиного закупівельного словника 021:2015 - **1511**0 000-2
м'ясо
, відповідно до коду
1511
3000-3 свинина (
м’якоть свинини охолоджена),
1511
2130-6 курятина
(чверть куряча охолоджена), 1511
2300-9
п
ечінка свійської птиці
(печінка куряча охолоджена).

Кількість:

М’якоть свинини охолоджена – 1400 кг;

Чверть куряча охолоджена – 2000 кг;

Печінка куряча охолоджена – 300 кг.

Всього: 3 700 кг

Ідентифікатор закупівлі UA-2021-01-14-000555-b, **дата** Оголошення – 14.01.2021 р.

Очікувана вартість – 332 300,00 (триста тридцять дві тисячі триста гривень 00 коп.) грн. в т.ч. ПДВ.

Обґрунтування очікуваної вартості – розрахунок здійснювався відповідно до проекту кошторису на 2021 рік по КЕКВ 2230, розрахунків економіста закладу по чисельності учнів, розрахунків сестри медичної з дієтичного харчування, щодо норм харчування відповідної вікової категорії вихованців та з урахуванням діючих цін на дату висвітлення Оголошення.

Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі:

М’якоть свинини охолоджена

М’ясний м’якуш охолоджений безкістковий із свинини з тварини віком не старше 1,5 – річного віку.
Поверхня розтину злегка волога, не липка, необвітрена, без крововиливів. М’ясний сік прозорий. Поверхня м'яса рівна, необвітрена, очищена від сухожиль і грубих поверхневих плівок. Колір від світло – червоного до червоного. Смак і запах характерний для доброякісного м'яса без сторонніх смаків і запахів. Консистенція – ніжна, м'яка. М’ясо пружне, при натисканні швидко приймає первинну форму. М’язова тканина з вмістом видимої жирової тканини не більше 10 %. Не допускаються дрібні шматки та обрізки.ÂÂÂÂ Наявність хрящів і дрібних кісточок не допускається. М'ясо свинини охолодженеÂÂÂÂ має відповідати стандартам (ДСТУ), мати сертифікат якості (на кожну партію) або висновок державної санітарно-епідеміологічної служби або інший документ, встановлений діючим законодавством на запропоновану продукцію та маркування. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО). Українського виробництва.

Чверть куряча охолоджена

Чверть куряча охолоджена повинна бути добре обезкровлена, поверхня чиста, без залишків пуху та пір’я, саден і плям. Мати суху блідо-жовту з рожевим відтінком поверхню, блідо-жовтий підшкіряний внутрішній жир. М'язи повинні бути щільні, пружні на розрізі злегка вологі та мати специфічний запах. Не

дозволяються: переломи стегнових та гомілкових кісток, наявність гострих країв кісток та уламків кісток, садна, сліди від ударів, глибокі порізи м'язової тканини та розриви шкіри. Українського виробництва.

Печінка куряча охолоджена

Печінка охолоджена, ціла (обрізки не дозволяються): необвітрена, чиста, без кров'яних згустків, зовнішніх кровоносних судин, лімфатичних вузлів, жовчного міхура з протоками, сторонніх тканин, залишків зв'язок, жиру, патологічних змін.

Колір – від світло до темно-коричневого.

Запах – специфічний, характерний для доброякісної печінки птиці без стороннього запаху.

Консистенція – ніжна, м'яка.

Пакування – печінка запакована в індивідуальні пакети (вакуум) із полімерних плівкових матеріалів, згідно з чинними нормативними документами або інші матеріали, що дозволені у сфері охорони здоров'я для контакту з харчовими продуктами. Товар має відповідати стандартам (ДСТУ), мати сертифікат якості або висновок державної санітарно-епідеміологічної служби або інший документ, встановлений діючим законодавством на запропоновану продукцію. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО). Українського виробництва.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Закупівля здійснюється відповідно до системи управління безпечністю харчових продуктів на основі концепції НАССР, відповідно до чинного законодавства, вимогам

Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів», а також згідно Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах від 26.02.2013 № 202/165 та державних санітарних норм і правил «Гігієнічні вимоги до улаштування, утримання і режиму спеціальних загальноосвітніх шкіл (шкіл-інтернатів) для дітей, які потребують корекції фізичного та розумового розвитку та навчально-реабілітаційних центрів» від 20.02.2013 № 144.

Умови щодо потреби закуповувати саме **охолоджені** продукти (м'ясо і печінку) обумовлене тим, що саме так видно органолептичність свіжості м’яса, його структуру, стан поверхні, запах, консистенцію, стан підшкірного жиру, м’язів, сухожиль на розрізі.

Чому саме печінку **курячу** охолоджену?ÂÂÂÂ Бо куряча печінка має більш ніжну структуру при приготуванні страв та використовується для дієтичного харчування.

Вимоги, щодо постачання товару окремими партіями, чотири рази на тиждень, пояснюється тим, що заклад не має додаткових приміщень для зберігання продуктів, тому заявка робиться виходячи з поточної потреби Замовника.

Умови, щодо постачання Товару в індивідуальних пакетах (вакууму) із полімерних плівкових матеріалів в споживчій (транспортній) тарі, що відповідають вимогам чинного законодавства необхідні для забезпечення цілісності товару, його товарного виду, а також якості та безпеки під час транспортування та зберігання.

Для відстеження виробника, терміну споживання, ґатунку, категорії м’яса Замовнику необхідне наявне маркування на Товарі (упаковці).

Спецавтотранспорт з холодильними установками, який санітарно обробляється необхідний для транспортування м’яса, щоб не зіпсувалося під час доставки та з дотриманням відповідних норм, температурного режиму та вологості.ÂÂÂÂ ÂÂÂÂ ÂÂÂÂ

Договір на 2021 рік буде укладено з дотриманням всіх термінів, відповідно до чинного

законодавства.