**Інформація щодо процедури закупівлі**

**Комунальною установою «Центр фінансування та господарського обслуговування закладів освіти,**

**фізичної культури і спорту Ананьївської міської ради»**

на виконання Постанови КМУ від 11.10.2016 №710 (зі змінами)

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Предмет закупівлі | Процедура закупівлі та ідентифікатор процедури | Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі | Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі та бюджетного призначення |
| М´ясо  (Філе куряче охолоджене, м´ясо свинини охолоджене (м´ясна м´якоть без кістки)  ДК 021:2015:  15110000-2 М´ясо | Відкриті торги  UA-2023-02-06-003817-а | **Опис предмета закупівлі:** предметом закупівлі є товар, а саме продукти харчування – **М´ясо**  **(Філе куряче охолоджене, м´ясо свинини охолоджене (м´ясна м´якоть без кістки)** для забезпечення харчування дітей в КУ «Жеребківський ліцей Ананьївської міської ради» та в КУ «Гандрабурівський ліцей Ананьївської міської ради».  Кількість: **Філе куряче охолоджене – 1 305 кг., м´ясо свинини охолоджене (м´ясна м´якоть без кістки) – 90 кг..**  **Період постачання: до 31.12.2023 р. дрібними партіями відповідно до умов Договору про закупівлю.**   |  |  |  | | --- | --- | --- | | Найменування | Технічні характеристики | Кількість | | **Філе куряче охолоджене** | Філе не нижче 1 категорії. Охолоджене.  Філе куряче має бути виготовлене за технологічною інструкцією з дотриманням ветеринарно-санітарних правил.  Поверхня біло-рожевого кольору, добре знекровлена, чиста. Жир відсутній. Тканина м’яз щільна, пружна, злегка волога, але не липка. Філе без кісток та шкіри, синців, з чистим характерним для філе запахом, повинно відповідати вимогам ДСТУ 3143:2013.  Не допускається наявність ознак псування, ослизнення тощо, без наповнювання будь-якими хімічними речовинами.  Згідно з ветеринарним законодавством та санітарно-епідеміологічними вимогами, бути доброякісним, розсортованим в тару-обладнання та спеціалізовані контейнери згідно з чинними нормативними документами та інші види тари і пакувальних матеріалів, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров’я України для контакту з харчовими продуктами. Кожне пакування повинне мати маркування, на якому повинно бути позначено окрім загальних вимог клас або сорт м’яса, вид, категорія та його термічний стан, дата виробництва (число, місяць, рік) умови зберігання, номер партії, позначення стандарту. | 1 305 кг. | | **М'ясо свинини охолоджене (м´ясна м´якоть без кістки)** | М’ясо не нижче 1 категорії. Охолоджене.  Зовнішній вигляд – м’ясна м’якоть великими шматками, без кісток у вакуумній упаковці.  Поверхня рівна, незавітрена, без ослизнювання, зачищена від сухожиль і грубих поверхневих плівок, краї зарівнені, без бахромок.  Колір – від рожевого до червоного. Запах – характерний для доброякісного м’яса, без стороннього запаху.  Консистенція – ніжна, м’яка повинна відповідати вимогам ДСТУ 7158:2010.  Згідно з ветеринарним законодавством та санітарно-епідеміологічними вимогами, бути доброякісним, розсортованим в тару-обладнання та спеціалізовані контейнери згідно з чинними нормативними документами та інші види тари і пакувальних матеріалів, що дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров’я України для контакту з харчовими продуктами. Кожне пакування повинне мати маркування, на якому повинно бути позначено окрім загальних вимог клас або сорт м’яса, вид, категорія та його термічний стан, дата виробництва (число, місяць, рік) умови зберігання, номер партії, позначення стандарту. | 90 кг. |   **Товар має бути без ГМО.**  Споживча та транспортна тара товару повинна бути чиста, суха та без пошкоджень. Придатна для транспортування і відповідати  встановленим в Україні стандартам і забезпечувати збереження товару під час транспортування, розвантажування та зберігання.  Термін придатності товару на момент поставки на склад повинен становити не менше **90%** до загального строку зберігання.  **На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага, нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про енергетичну цінність.**  Товар, що постачається повиннен мати необхідні сертифікати якості виробника, реєстраційне посвідчення та висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, або іншій подібний документ, що підтверджує відповідність товару вимогам, встановленим до нього загальнообов’язковими на території України нормами і правилами, повинен бути оформлений відповідно до вимог законодавства України.  Товар повинен відповідати нормам ДСТУ для зазначеного в таблиці виду м´ясата вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку, відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», «Про дитяче харчування», спільних наказів МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 р. № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах», постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. №305 «Про затвердженнянорм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».  Поставка (передача) товару здійснюється дрібними партіями транспортом Учасника-переможця, (спеціально обладнаним транспортом Учасника-переможця з дотриманням санітарно-гігієнічних умов зберігання та перевезення товару), згідно наданих попереднього тижня заявок Замовником.  При постачанні товар супроводжується товарно-транспортною накладною.   1. Доставка до місця поставки товару, навантаження та розвантаження, здійснюється Учасником за його власний рахунок та входить до ціни товару.    1. Водій транспорту, а також особи, що супроводжують продукти в дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи (за наявності таких осіб), повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов’язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (маскою, халатом або фартуком та рукавицями).   При виявленні неякісного товару, складається акт відповідно до вимог діючого законодавства. Неякісний товар підлягає заміні до кінця робочого дня у день поставки, але не пізніше 16:00 год. У цей же строк Учасник здійснює допоставку партії товару, якщо товари поставлені Замовнику в кількості меншій, ніж вказано в його заявці. Всі витрати, пов’язані із заміною неякісних товарів або допоставку товарів (транспортні витрати та ін.) несе Учасник. | **Загальна сума очікуваної вартості закупівлі становить**  **251 500,00 грн..**  Зазначена сума розрахована на підставі цінової пропозиції ФОП, середніх споживчих цін на товари по Одеській області станом на 31.12.2022 р., оперативних даних цінового спостереження Головного Управління ДПСС на ринках продовольства. |