

ОБґРУНТУВАННЯ

Технічних та якісних характеристик закупівлі М'яса.

Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником (у разі поділу на лоти такі відомості повинні зазначатись стосовно кожного предмета закупівлі (лотів) (за наявності): 15110000-2

М'ясо (М'ясо яловичини; Куряче філе; Тушка куряча; Гомілка куряча.)

На виконання вимог постанови Кабінету Міністрів України від 16.12.2020 р. № 1266 «Про внесення змін до постанов Кабінету Міністрів України від 1 серпня 2013 р. №631 і від 11 жовтня 2016 р. № 710 «Про ефективне використання бюджетних коштів» зі змінами від 05.01.2021 р.

Мета проведення закупівлі: забезпечення харчуванням осіб похилого віку, внутрішньо переміщених осіб, та інвалідів

Замовник: Комунальний заклад «Центр надання соціальних послуг Золочівської міської ради Золочівського району Львівської області»

1. Ідентифікатор закупівлі: UA-2022-12-16-003161-a;

2. Відкриті торги з особливостями;

3. Очікувана вартість закупівлі: 399 392, 70 грн. (Триста дев'яносто дев'ять тисяч триста дев'яносто дві грн. 70 коп.) з ПДВ;

4. Обсяги закупівлі:

- М'ясо яловичини - 660кг;

- Куряче філе – 410кг;

- Тушка куряча – 600 кг;

- Гомілка куряча – 875 кг.

Загальна кількість: 2454кг

5. Строк поставки – до 31.12.2023 року;

6. Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі:

Характеристика	Значення
Категорія	1 категорії
Якість	Згідно ГОСТ,ДСТУ,ТУ та інших документів діючих на території України
Термообробка	Охолоджене та заморожене
Оцінка якості	м'ясо охолоджене, без великої кількості жиру, м'ясо пружне, при натискуванні швидко приймає первинну форму, м'язи на розрізі злегка вологі, не залишають вологої плями на фільтрувальному папері. Не допускаються дрібні шматки та обрізки.
Найменування	Яловичина (бичок) охолоджена та заморожена
Маркування	Ярлик на державній мові із зазначенням назви виробника, дата виготовлення, строки та умови зберігання, вміст продукту, наявність ГМО та інші показники в залежності від виду товару
Вимоги до пакетування	транспортування тільки в спеціальній тарі
Кістки	Без кісток
Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки (не менше, ніж)	не менше 90%

Споживче пакування (матеріал)	Пакети (мішки) з полівінілхлоридної плівки для харчових продуктів
Супровідна документація	Документи що підтверджують якість та безпечність продукції
Транспортне та складське пакування	Пакети (мішки) з полівінілхлоридної плівки для харчових продуктів
Споживче пакування (вага)	1 кг-15 кг

Специфікація на товар Куряче філе

Характеристика	Значення
Зовнішній вигляд	• без згустків крові • з чистою поверхнею • зовнішня поверхня суха, не завітрена • жировий шар не повинен виступати за м'язову тканину більше, ніж на 1 см
Запах	Власний доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів
Оцінка якості	Курятина свіжа 100%
За частинами	• Філе
Споживче пакування (матеріал)	Тільки в спеціальній тарі
Супровідна документація	документи, що підтверджують якість та безпечність продукції
Термічний стан	Охолоджене (м'ясо птиці, яке зберігає протягом усього періоду після забивання птиці і подальшого охолодження внутрішню температуру від -2С до +4С включно)
Ступінь зняття оперення	Оперення повністю видалено
Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки (не менше, ніж)	не менше 90 %
Складники	Курятина свіжа 100%
Маркування	Ярлик на державній мові із зазначенням назви виробника, дата виготовлення, строки та умови зберігання, вміст продукту, наявність ГМО та інші показники в залежності від виду товару
Додаткові вимоги	Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України " Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів " вказаному ДСТУ
Споживче пакування (вага)	1 кг- 20 кг

Специфікація на товар Тушка куряча

Характеристика	Значення
Зовнішній вигляд	• без згустків крові • з чистою поверхнею • зовнішня поверхня суха, не завітрена
Запах	Власний доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів
Оцінка якості	Курятина свіжа 100%
За частинами	• Тушка
Споживче пакування (матеріал)	пакети (мішки) з полівінілхлоридної плівки для харчових продуктів
Супровідна документація	документи, що підтверджують якість та безпечність продукції
Термічний стан	Охолоджене (м'ясо птиці, яке зберігає протягом усього періоду після забивання птиці і подальшого охолодження внутрішню температуру від -2С до +4С включно)
Ступінь зняття оперення	Оперення повністю видалено
Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки (не менше, ніж)	не менше 90 %
Складники	Курятина свіжа 100%
Маркування	Ярлик на державній мові із зазначенням назви виробника, дата виготовлення, строки та умови зберігання, вміст продукту, наявність ГМО та інші показники в залежності від виду товару
Додаткові вимоги	Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України " Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів " вказаному ДСТУ
Споживче пакування (вага)	1 кг-20 кг

Специфікація на товар Гомілка куряча

Характеристика	Значення
Зовнішній вигляд	• без згустків крові • з чистою поверхнею • зовнішня поверхня суха, не завітрена
Запах	Властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів
Оцінка якості	Курятина свіжа 100%
За частинами	• Гомілка
Споживче пакування (матеріал)	пакети (мішки) з полівінілхлоридної плівки для харчових продуктів
Супровідна документація	документи, що підтверджують якість та безпечність продукції
Термічний стан	Охолоджене (м'ясо птиці, яке зберігає протягом усього періоду після забивання птиці і подальшого охолодження внутрішню температуру від -2С до +4С включно)
Ступінь зняття оперення	Оперення повністю видалено
Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки (не менше, ніж)	не менше 90 %
Складники	Курятина свіжа 100%
Маркування	Ярлик на державній мові із зазначенням назви виробника, дата виготовлення, строки та умови зберігання, вміст продукту, наявність ГМО та інші показники в залежності від виду товару
Додаткові вимоги	Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України " Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів " вказаному ДСТУ
Споживче пакування (вага)	1 кг-20 кг

Не приймається м'ясо:

- з порушенням в оформленні супроводжувальних документів (товарно-транспортна накладна, посвідчення про якість, декларація виробника);
- недоброякісне;
- з наявністю льоду або снігового нальоту для охолодженого;
- забруднене, пошкоджене гризунами та шкідниками;
- із зміненним кольором, запахом несвіжості (кислим, затхлим, гнилим), з наявністю слизу, плісняви, цвілі, з позеленінням;
- погано обезкровлене, зі згустками крові, зривами підшкірного жиру;
- товар має постачатися за заявками (Заявки подаються за допомогою інтерактивного способу зв'язку (електронна пошта) та або телефонного зв'язку не більше 48 годин до моменту поставки) на адресу замовника: 80745, Львівська область, Золочівський район, село Новоселище, вулиця Зелена, 15, протягом 2023 року, періодичність поставки 1 раз на тиждень за попереднім замовленням. Поставка з 09:00 до 16:00 год., залишковий термін зберігання отриманого продукту має бути не менше 90% від загального гарантійного терміну зберігання на момент поставки товару;

Вимоги до транспортування та отримання товару:

Постачальник при поставці зобов'язаний надати Замовнику оригінал товарно-транспортної накладної та супровідні документи, що повинні супроводжувати Товар відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Надані документи повинні містити інформацію про походження та засвідчувати безпечність, якість, гатунок, категорію, дату виготовлення виробником, термін реалізації, строк придатності, умови зберігання, інші відомості, якщо такі вимагаються законодавством про безпечність та якість харчових продуктів.

Кожну партію супроводжує документ, що підтверджує її безпечність та якість. Постачання продуктів харчування і продовольчої сировини повинно здійснюватися спеціальним автотранспортом рефрижератором. Кузови машин із середини повинні бути покриті оцинкованим залізом, листовим алюмінієм або іншим матеріалом, дозволеним Міністерством охорони здоров'я України до контакту з продуктами харчування, і обладнані стелажми, що можуть зніматися, із додержанням температурного режиму відповідно до вимог Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні. Транспортні засоби, якими перевозять товар, повинні бути чисті, без сторонніх запахів.

На недоброякісний товар складається акт і такий товар повертають постачальнику. Якщо поставлений товар не буде відповідати своїм якісним характеристикам, постачальник повинен замінити товар своїми силами і за свій рахунок протягом 2-х календарних днів. В складі тендерної пропозиції учасником подається відповідний гарантійний лист щодо дотримання даної умови.

Водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі і виконують навантажувально-розвантажувальні роботи повинні завжди з собою мати медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халат і рукавиці, захисні маски та бахіли).

При розвезенні товару Постачальник повинен дотримуватися санітарних норм щодо перевезення швидкопсувних продуктів харчування.

Учасник відповідає за одержання будь-яких та всіх необхідних дозволів, сертифікатів на товар, та самостійно несе всі витрати на отримання таких дозволів, сертифікатів.

Завантаження, розвантаження товару здійснюють працівники Постачальника.

Для підтвердження відповідності тендерної пропозиції учасника технічним, якісним, кількісним та іншим вимогам до предмета закупівлі, встановленим Замовником учасник повинен надати:

- Гарантійний лист щодо зобов'язання до виконання всіх вище зазначених вимог;

- гарантійний лист виробника(представництва, філії виробника – якщо їх відповідні повноваження поширюються на територію України, але при цьому вони безпосередньо не здійснюють комерційної діяльності з документальним підтвердженням повноважень), якщо учасник процедури не являється безпосереднім виробником товару, яким підтверджуються можливість поставки товару, який є предметом закупівлі цих торгів у кількості, зі строками придатності та в терміни поставки, визначені замовником по цих торгах. У випадку якщо, учасник є безпосереднім виробником продукції (товару) у складі тендерної пропозиції надається гарантійний лист у якому учасник підтверджує свою можливість поставки товару, який є предметом закупівлі цих торгів у кількості, зі строками придатності та в терміни поставки, визначені замовником по цих торгах;
- скан-копія з оригіналу експлуатаційного дозволу для потужностей з виробництва та/або зберігання харчових продуктів тваринного походження або державної реєстрації потужностей з виробництва та/або обігу харчових продуктів у випадках, визначених відповідно статтями 23 та 25 Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», виданого на ім'я Учасника.
- Скан - копія з оригіналу сертифікату на систему управління якістю (ДСТУ ISO 9001:2009 (ISO 9001:2008 IDT) та/або ДСТУ ISO 9001:2015 (ISO 9001:2015. IDT)) та безпечністю харчових продуктів (ДСТУ ISO 22000:2019 (ISO 22000:2018. IDT)), (ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015, IDT) видані органом із сертифікації акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім'я Учасника, дійсні на момент подання тендерної пропозиції, що мають включати реалізацію, постачання та транспортування продуктів харчування охолоджених та/або заморожених. У разі використання послуг перевезення – Учасник додатково подає скан - копію з оригіналу сертифікату на систему управління якістю та безпечністю харчових продуктів щодо експедиції, постачання та транспортування продуктів харчування охолоджених та/або заморожених (ДСТУ ISO 14001:2015 (ISO 14001:2015, IDT)), виданий органом із сертифікації акредитованим Національним агентством з акредитації України, на ім'я перевізника, та дійсний на момент подання тендерної пропозиції.
- Копію експертних висновків(протоколів випробувань), що підтверджують відповідність запропонованого учасником за мікробіологічними показниками, в т.ч. патогенних мікроорганізмів сальмонели, лістерії, що виданий не раніше 2022 року (документ повинен бути виданий на ім'я учасника)(вимога стосується яловичини та курятини);

Примітки:

1)в місцях де технічна специфікація містить посилання на конкретну торговельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника, вважати вираз «або еквівалент».