

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик предмета закупівлі,
його очікуваної вартості та/ або розміру бюджетного призначення
в межах закупівлі UA-2023-12-19-008214-а

Підстава для публікації обґрунтування: постанова Кабінету Міністрів України від 16.12.2020 №1266 "Про внесення змін до постанов Кабінету Міністрів України від 01.08.2013 №631 і від 11.10.2016 №710".

Мета проведення закупівлі: для безперебійної роботи їдальні МРЦ МВС України «Кремінці»
Замовник: МРЦ МВС України «Кремінці»

ЄДРПОУ: 08733802

Вид процедури: Відкриті торги з Особливостями.

Ідентифікатор закупівлі: UA-2023-12-19-008214-а

Предмет закупівлі: Класифікація за ДК CPV 021: - 15220000-6 – Риба, рибне філе та інше м'ясо риби морожені (Хек заморожений б/г)

Очікувана вартість предмета закупівлі: 231 000,00 грн. (двісті тридцять одна тисяча гривень 00 копійок) Розрахунок очікуваної вартості предмета закупівлі сформований з урахуванням Наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 №275 «Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі», на підставі методу порівняння ринкових цін, у тому числі із загальнодоступних джерел інформації у мережі Інтернет та на підставі отриманих комерційних пропозицій.

Технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі:

Найменування	Кількість, кг	Якісні вимоги
Хек заморожений б/г	1500	хек (ДСТУ 4868:2007) патраний, без голів. Риба повинна бути заморожена не більше одного разу. Хек с/м- повинен бути вищого ґатунку, сухої заморозки. Ззовні риба повинна бути чиста, природного забарвлення, без зовнішніх пошкоджень, оброблення відповідно до санітарних вимог, без голови та хвоста, цільної консистенції, із запахом, властивим запаху свіжої риби. Поверхня риби повинна бути ціла, рівна, чиста, не деформована, природного кольору, без сторонніх запахів і присмаків. Не допускається присутність льоду. Вилів – 2023 року. Тарована у г/ящиках по 10 кг. Кінцевий термін реалізації не більше 24міс. з дати виг./фас. при - 18°С.

Доставка продукції повинна проводитися спеціалізованим автотранспортом згідно з правилами перевезення харчових продуктів та відповідати всім санітарним нормам та вимогам. Водій транспорту, а також особи, що супроводжують продукти в дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи, повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халатом, рукавицями).

Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником на час поставки не менше ніж 90%.

Зміст маркування: назва місцезнаходження виробника, пакувальника, назва місця походження, товарний знак виробника, позначення маси нетто, чи об'єму, склад продукту, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) харчового продукту, строк (термін)

придатності, умови зберігання, дата виготовлення (виробництва) і дата пакування (або фасування), на споживчу тару обов'язково наносять кінцеву дату споживання (термін придатності) «вжити до» або дату виробництва та строк придатності продукту, нанесення позначень нормативних документів тощо, відповідно до вимог ДСТУ щодо конкретного предмету закупівлі. Тара та упаковка товару повинні бути чистими, сухими, без стороннього запаху й порушення цілісності.

Економіст

Марія ЮГАНЮК

Сестра медична
з дієтичного харчування

Наталія БОДНАРУК

Заступник
директора по
лікувальній частині

Василь ШЕРЕМЕТА

Головний бухгалтер

Іванна СТЕПАНЕЦЬ

Уповноважена особа

Мирослава БОЙКО

Директор
МРЦ МВС України
«Кремінці»

Олександр ДОМБРОВАН