

ОБГРУНТУВАННЯ

Відкриті торги з особливостями

ДК 021:2015 15130000-8 «М'ясопродукти» (Ковбаса варена в/г, ковбаса напівкопчена в/г, балик в/г)

Ідентифікатор закупівлі UA-2022-12-20-010779-a

Очікувана вартість закупівлі : 283 980,00 грн.

ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ І ЯКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ

до предмету закупівлі

ДК 021:2015 15130000-8 «М'ясопродукти» (Ковбаса варена в/г, ковбаса напівкопчена в/г, балик в/г)

Назва	Код відповідного класифікатора предмета закупівлі (за наявності)	од. вим.	кількість
ДК 021:2015 15130000-8 «М'ясопродукти» (Ковбаса варена в/г)	15131130-5	кг	600
ДК 021:2015 15130000-8 «М'ясопродукти» (ковбаса напівкопчена в/г)	15131130-5	кг	600
ДК 021:2015 15130000-8 «М'ясопродукти» (балик в/г)	15131700-2	кг	100

Ковбаса варена в/г: ДСТУ 4436:2005 або ТУ У виробника. Продукція при постачанні повинна бути охолодженою з температурою в товщині м'якоти від +6 до 0°C, без заморожування та повинна бути одержаною від забою здорової тварини, виготовлено на підприємстві.

Батони варених ковбас повинні бути з чистою сухою поверхнею без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків.

Пружної консистенції, колір фаршу на розрізі рожевий або світло-рожевий, фарш рівномірно перемішаний, без порожнин і сірих плям, можлива наявність дрібної пористості.

Запах та смак властиві даному продукту, з ароматом прянощів, в мір солоний, без стороннього запаху та присмаку.

Прямої або зігнутої форми, довжиною від 15 см до 60 см.

Строк придатності товару до споживання повинен становити не менше ніж 80% до кінцевого терміну придатності з дати поставки на склад Замовника.

Ковбаса напівкопчена в/г: ДСТУ 4435:2005 або ТУ У виробника. Продукція при постачанні повинна бути охолодженою з температурою в товщині м'якоті від +12 до 0°C, без заморожування та повинна бути одержаною від забою здорової тварини, виготовлено на підприємстві.

Поверхня батонів повинна бути чиста, суха, без плям, злипів, пошкоджень оболонки і напливів фаршу. Пружної консистенції. Колір фаршу на розрізі повинен бути рожевий або темно-рожевий, фарш рівномірно перемішаний. Допускається вміст маленьких шматочків сала, свинини, грудинки, жиру яловичого або баранячого.

Смак приємний, злегка гострий, в міру солоний, з вираженим ароматом прянощів і копчення, з запахом часнику або без нього, без сторонніх присмаку та запаху.

Строк придатності товару до споживання повинен становити не менше ніж 80% до кінцевого терміну придатності з дати поставки на склад Замовника.

Балик - свинина 100%, сіль, без підсилювачів смаку, вищого гатунку. Без ГМО, про що має бути зазначено на упаковці.

Зовнішній вигляд – свіжого продукту, балик з масовою часткою жиру не більше 10%. Вигляд на розрізі - м'язова тканина рожево-червоного кольору, без сірих плям.

Смак та запах – приємний, притаманний відповідному виду продукту, з ароматом спецій та копчення (без часнику), без присмаку гіркоти, сторонніх присмаків та запахів, без ознак затхлого не свіжого м'яса.

Строк придатності товару до споживання повинен становити не менше ніж 80% до кінцевого терміну придатності з дати поставки на склад Замовника.

Умови поставки: предмет закупівлі підлягає доставці Учасником згідно заявок Замовника партіями за адресою Замовника з дотриманням термінів його реалізації. При перевезенні предмету закупівлі Учасник зобов'язаний дотримуватися умов транспортування відповідно до Правил перевезень вантажів автомобільним транспортом в Україні.

Термін поставки: поставка предмету закупівлі здійснюється Учасником на протязі однієї доби з моменту отримання заявки від Замовника. Обсяг та частота завозу предмету закупівлі повинні бути не рідше 3-4 разів на тиждень і регулюються в залежності від терміну його реалізації та кількості відпочиваючих, які оздоровлюються в МРЦ (система замовлень).

Вимоги до транспортування: для транспортування предмету закупівлі повинен бути виділений спеціалізований транспорт, який повинен пройти санітарну обробку, бути чистим, в справному стані, кузов машини повинен мати гігієнічне покриття, що легко піддається мийці.

Водій – експедитор або експедитор зобов'язаний мати при собі особисту медичну книжку та спецодяг, суворо дотримуватися особистої гігієни та правил транспортування харчових продуктів.

Транспортування і зберігання предмету закупівлі повинно проводитися згідно з правилами перевезення і зберігання вантажів, що швидко псуються.

Транспортні витрати: за рахунок Учасника.

Тара, упаковка, маркування: поставка предмету закупівлі здійснюється в упаковці придатній для його транспортування і такій, що відповідає встановленим в Україні стандартам або технічним умовам, і забезпечує, за умов належного поводження з вантажем, захищеність товару під час транспортування і збереження;

Маркування предмету закупівлі повинно містити обов'язкову інформацію, що визначена в «Технічному регламенті щодо правил маркування харчових продуктів»

Маркування наноситься на етикетку, ярлик, поверхню споживчої або транспортної тари способом, який забезпечує чіткість читання.

Кожна партія предмету закупівлі має супроводжуватися документами (накладними, рахунками, документами, які засвідчують якість, безпеку та походження продукції).

Приймання товару по кількості здійснюється відповідно до товаросупровідних документів, по якості – відповідно до документу виробника, що засвідчує його якість. Приймання товару оформлюється видатковими накладними, які підписуються матеріально відповідальними особами сторін.

Порядок здійснення оплати

Оплата проводиться після пред'явлення Постачальником рахунку на оплату товару, видаткової накладної на товар, відповідних сертифікатів якості та акту приймання-передачі товару.

Розрахунки проводяться шляхом перерахування грошових коштів на розрахунковий рахунок Постачальника. Замовник розраховується за поставлений товар на умовах відстрочки платежу на термін до 15 банківських днів. У разі затримки бюджетного фінансування розрахунок за поставлений товар здійснюється протягом 7 банківських днів з дня отримання Замовником бюджетного фінансування закупівлі на свій реєстраційний рахунок та/або можливості здійснити платежі, на реєстраційний рахунок Учасника. Усі розрахунки проводяться у безготівковому вигляді за формою платіжного доручення. Оплата здійснюється на підставі накладної та рахунку-фактури.

Замовник не несе відповідальності за затримку фінансування Договору, яка сталася не з його вини.

Оплату за поставлені товари буде проведено бюджетними коштами з відповідного рахунку Державної казначейської служби України.