КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД “ЛІЦЕЙ “СОКІЛ” КРОПИВНИЦЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ”

**ОБҐРУНТУВАННЯ**

технічних та якісних характеристик**,** розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі: **М’ясо**  код за ДК 021:2015 - 15220000-6 *(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))*

***Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань, його категорія:*** Комунальний заклад "Ліцей "Сокіл" Кропивницької міської ради"***.*** Україна, 25005, Кіровоградська область, м. Кропивницький, вул. Короленка, буд.46

**Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником (у разі поділу на лоти такі відомості повинні зазначатися стосовно кожного лота) та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі й частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності):**

1)Свинина (лопаткова, тазостегнова частина) охолождена - 500 кілограм; 2)Яловичина (лопаткова, тазостегнова частина) охолождена - 500 кілограм;

3)Курятина (Філе куряче охолоджене) - 3600 кілограм;

4)Курятина (Стегно куряче охолождена) - 1000 кілограм.

**Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:** [UA-P-2023-12-16-000798-a](https://my.zakupivli.pro/cabinet/purchases/state_plan/view/26761095)

**Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:** **970 085 грн** з ПДВ. Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено статистичним аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі на підставі затвердженої центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері публічних закупівель, примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: згідно з пунктом 1 розділу ІІІ наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із змінами.

**Розмір бюджетного призначення 970 085 грн** згідно з кошторисом.

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.** Термін постачання 01.01.2024р. з 31.12.2024р.

Враховуючи зазначене, замовник прийняв рішення стосовно застосування таких технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

**М'ясо свинини охолоджене**

Свинина охолоджена лопаткова без кісток – великий шматок, який становить великі шматки м’якуша з обов’язковим відділенням від нього грубої сполучної тканини; м'ясо без кісток, шкіри, хрящів, суглобів та жиру, повинна бути від світло-рожевого до темно-рожевого кольору. Не допускаються дрібні шматки та обрізки. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці.

Пакування: повинна бути вакуумного пакування та у спеціалізовану тару. Фасування – 5,0 кг.

Строк придатності – 5 діб при температурі зберігання від 0 °С до плюс 4 °С; 10 діб при температурі зберігання від мінус 1 °С до плюс 1 °С.

Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 80%.

Товар повинен відповідати вимогам ДСТУ 4590:2006, що підтверджується сертифікатом якості або декларацією виробника.

Кожна партія товару має супроводжуватися документами, що підтверджують їх походження, безпечність і якість; ґатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації, умови зберігання (для продуктів, що швидко псуються термін реалізації, час виготовлення позначається у годинах).

**Етикетка (ярлик) із зазначенням:** повної назви товару, енергетичної цінності, дати виготовлення, кінцевої дати споживання або терміну придатності, ваги товару, відповідність стандарту, назву виробника.

**М'ясо яловиче охолоджене**

Яловича охолоджена лопаткова частина без кісток – великий шматок, який становить великі шматки м’якуша з обов’язковим відділенням від нього грубої сполучної тканини; м'ясо без кісток, шкіри, хрящів, суглобів та жиру, повинна бути від світло-рожевого до темно-рожевого кольору. Не допускаються дрібні шматки та обрізки. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці.

Пакування: повинна бути вакуумного пакування та у спеціалізовану тару. Фасування – 5,0 кг.

Строк придатності –5 діб при температурі зберігання від 0 °С до плюс 4 °С; 10 діб при температурі зберігання від мінус 1 °С до плюс 1 °С.

Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 80%.

Товар повинен відповідати вимогам ДСТУ 4589:2006, що підтверджується сертифікатом якості або декларацією виробника. Кожна партія товару має супроводжуватися документами, що підтверджують їх походження, безпечність і якість; ґатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації, умови зберігання (для продуктів, що швидко псуються термін реалізації, час виготовлення позначається у годинах).

**Етикетка (ярлик) із зазначенням:** повної назви товару, енергетичної цінності, дати виготовлення, кінцевої дати споживання або терміну придатності, ваги товару, відповідність стандарту, назву виробника.

**Філе куряче охолоджене**

Філе охолоджене, без кісток та хрящів, знекровлене, природного кольору, запах властивий доброякісному м’ясу птиці, без сторонніх запахів; не липке, зовнішня поверхня суха, не завітрена. Колір м'язової частини - від блідо-рожевого до рожевого, підшкірного та внутрішнього жиру - блідо-жовтий або жовтий.

Пакування: повинна бути вакуумного пакування та у спеціалізовану тару, вага фасування від 2,0 та 5,0 кг, з маркуванням.

Строк придатності – 7 діб при температурі від 0°С до плюс 4°С.

Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 80%.

Товар повинен відповідати вимогам ДСТУ 3143:2013, що підтверджується сертифікатом якості або декларацією виробника.

Кожна партія товару має супроводжуватися документами, що підтверджують їх походження, безпечність і якість; ґатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації, умови зберігання (для продуктів, що швидко псуються термін реалізації, час виготовлення позначається у годинах).

**Етикетка (ярлик) із зазначенням:** повної назви товару, енергетичної цінності, дати виготовлення, кінцевої дати споживання або терміну придатності, ваги товару, відповідність стандарту, назву виробника.

**Стегно куряче охолоджене**

Стегно куряче охолоджене без переломів кісток знекровлене, природного кольору, запах властивий доброякісному м’ясу птиці, без сторонніх запахів; не липке, зовнішня поверхня суха, не завітрена.

Пакування: повинна бути вакуумного пакування та у спеціалізовану тару, вага фасування від 2,0 та 5,0 кг, з маркуванням.

Строк придатності – 7 діб при температурі від 0°С до плюс 4°С.

Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 80%.

Товар повинен відповідати вимогам ДСТУ 3143:2013, що підтверджується сертифікатом якості або декларацією виробника.

Кожна партія товару має супроводжуватися документами, що підтверджують їх походження, безпечність і якість; ґатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації, умови зберігання (для продуктів, що швидко псуються термін реалізації, час виготовлення позначається у годинах).

**Етикетка (ярлик) із зазначенням:** повної назви товару, енергетичної цінності, дати виготовлення, кінцевої дати споживання або терміну придатності, ваги товару, відповідність стандарту, назву виробника.

Уповноважена особа з публічних закупівель Тадеуш В.П.