

*Яворівський заклад дошкільної освіти № 3
Яворівської міської ради Львівської області*

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик **закупівлі м'яса**, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

(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:

**Яворівський ЗДО з ЯМРЛО
22398492**

Юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади

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): М'ясо яловичини, м'ясо свинини, філе куряче – (код ДК 021:2015 15110000-2 – М'ясо)

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: Відкриті торги з особливостями UA-2023-01-25-011767-а

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:
197 500,00 грн.

Очікувану вартість закупівлі визначено на підставі розрахунку вартості продуктів харчування з врахуванням основних положень примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України 18.02.2020 № 275. Розрахунок здійснений на підставі фактичних показників минулого бюджетного року, з урахуванням індексу споживчих цін, запланованих поточних завдань та у межах затверджених орієнтовних обсягів фінансування на 2023 рік. При визначенні очікуваної вартості закупівлі враховувалась інформація про середньостатистичні ціни станом на січень 2023 року.

Обґрунтування технічних, якісних характеристик.

№	Найменування товару	Од. виміру	Кількість	Характеристика товару
1	м'ясо яловичини	кг	250	М'ясо має бути яловичина, без кістки. М'ясо (шматок) має бути запаковане у вакуум, фасування – по 5 кг. Ґатунок – перший. М'ясо має бути охолоджене. М'ясо має відповідати вимогам стандарту ДСТУ 4589:2006, вимогам ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам. Яловичина має бути свіжа: без стороннього запаху, колір від рожевого до темно-вишневого кольору. Термін придатності при поставці має бути не менше 80% від загального терміну придатності. ДСТУ 4589:2006

2.	м'ясо свинини	кг	150	<p>Зовнішній вигляд м'яса свіжого: має кірочку підсихання світло-рожевого чи блідо-червоного кольору, жир м'який, менше 15 грамів жиру на 100 грамів м'яса. На розрізі м'ясо щільне, пружне, запах специфічний, властивий кожному типу свіжого м'яса. Не допускається наявність згустків крові, пошкоджень поверхні, забруднень. Не допускається завозити м'ясні обрізки. М'ясо повинно бути одержано від забою здорової тварини, заготовленої у господарстві і адміністративній території вільних від хвороби тварин. Кількість плівок, сухожил'я жиру/сальної плівки не більше 5% від маси. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. Обов'язкова наявність маркування із зазначенням виробника та місце розташування потужностей виробництва, дату виготовлення, умови зберігання та посвідчення про якість. Залишковий термін придатності на момент постачання товару не менше 90% загального терміну зберігання. Повинно відповідати діючим вимогам ДСТУ, Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та іншим вимогам законодавства в сфері обігу харчових продуктів.</p>
3	філе куряче	кг	750	<p>Філе бройлерних курчат має бути охолоджене, доставка в ящиках з харчової пластмаси. М'ясо має бути охолоджене, без сторонніх запахів. Філе має бути свіже, без кісток та хрящів, знекровлене, поверхня не завітрена, не липке. Поверхня філе курей повинна бути природного забарвлення, без зовнішніх пошкоджень, мати властивий свіжий запах. Допускаються філе курей зі строком придатності не менше ніж 80 % від загального строку придатності до вживання. Вміст технологічно добавленої води (%) (тест «Крапля») 5,1 ДСТУ 3143:2013</p>