Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі при проведенні конкурентної процедури закупівель або повідомлення про намір укласти договір про закупівлю за результатами переговорної процедури закупівель

Обґрунтування Центру фінансово-господарського та навчально-методичного забезпечення закладів освіти і культури Розвадівської сільської ради Миколаївського району Львівської області для опублікування на власному веб-сайті відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 16.12.2020 №1266.

З метою забезпечення харчуванням дітей, що відвідують заклад дошкільної освіти «Вишенька» та дошкільний навчальний заклад «Золотий півник» існує потреба у закупівлі продуктів харчування на 2021 (зокрема м'ясних продуктів) рік у наступній кількості:

№	*Найменування*	*Характеристики*	*Од.вим.*	*Кількість*
1	**М'ясо свинини пісне охолоджене**	Зовнішній вигляд – пісна м'якоть великими шматками, без кісток, знята з відповідної частини напівтуші (лопатка, шия, корейка, тазостегнова та ін. частина). Поверхня м'яса рівна, незавітрена, без ослизнювання, зачищена від сухожиль і грубих поверхневих плівок, краї зарівнені, без бахромок. Наявність хрящів і дрібних кісточок не допускається. На шматках м'яса не повинно бути залишків внутрішніх органів, згустків крові, забруднень. Колір – від світло – рожевого до світло – червоного. Запах – характерний для доброякісного м'яса, без стороннього запаху. Консистенція – ніжна, м'яка. Термічний стан – м'ясо охолоджене, з температурою товщині м'якоті від 0˚ до +4˚С. Термін реалізації – не більше 48 годин, при температурі зберігання від +2˚ до +6˚ С. Без ГМО. Фасоване в упаковку, з маркуванням.	*кг*	*1370*
2	**Бедра курячі охолоджені**	Вищого ґатунку, охолоджені. Цілі, без пошкоджень, без розривів та поламаних кісток, що стирчать, чисті, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові. На бедрі присутній шар жиру від середнього до тонкого. Поверхня шкіри має бути без волосків, без слизу, суха. Колір бедра блідо-рожевий. М'язова тканина щільна, пружна. Запах специфічний, властивий свіжому м'ясу відповідного виду птиці, без стороннього запаху. Без ГМО. Фасовані в упаковку, з маркуванням.	*кг*	*450*
3	**Печінка куряча охолоджена**	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, без залишків кишечника та репродуктивних	*кг*	*100*

		органів всередині, внутрішня поверхня чиста, без згустків крові. Запах - властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів. Без ГМО. Фасована в упаковку, з маркуванням.		
4	**Філе куряче охолоджене**	Зовнішній вигляд – поверхня філе чиста, без ослизнювання, не завітрена, без згустків крові, без ознак псування, з повністю видаленим оперенням. Колір – світло - рожевий. Запах – властивий доброякісному курячому м'ясу, без сторонніх запахів. Консистенція – ніжна, м'яка. Термічний стан – філе охолоджене, з температурою в товщині м'якоті від - 1˚С до +4˚С. Без ГМО. Фасоване в упаковку, з маркуванням.	*кг*	*240*
5	**Тушка курчат-бройлерів 1 категорії охолоджена**	Тушки повинні мати добре розвинені м'язи, бути добре обезкровлені, поверхня чиста, без залишків пера, пуху, волосоподібного пір'я, воску, без подряпин, розривів, плям, синців, кров'яних згустків, залишків кишечнику. Зовнішній вигляд тушки – білувато-жовтого кольору з рожевим відтінком. Підшкірний і внутрішній жир блідо-жовтого або жовтого кольору. Без ГМО. Фасоване в упаковку, з маркуванням.	*кг*	*800*

На порталі Prozorro 12.01.2021 р. розміщено оголошення про проведення відкритих торгів на закупівлю м'яса (ДК 021:2015:15110000-2: М'ясо). Номер закупівлі - UA-2021-01-12-000774-b.

Очікувана вартість закупівлі складає 306 000,00 грн., розрахована у межах затверджених орієнтовних обсягів фінансування на 2021 рік, а також шляхом аналізу ринку відповідних послуг через пошук загальнодоступної інформації в мережі Інтернет, а також в електронній системі закупівель Prozorro.