

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик закупівлі: М'ясо (м'ясо свинини пісне охолоджене, філе куряче охолоджене, стегно куряче охолоджене) ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» – ДК 021:2015: 15110000-2 — М'ясо, 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:

Центр фінансово-господарського та навчально-методичного забезпечення закладів освіти і науки Розвадівської сільської ради Стрийського району Львівської області
81634, Львівська обл., с.Розвадів, вул.Біласа і Данилишина, 18А
Код за ЄДРПОУ – 41834402;
Категорія замовника – Відповідно до п. 3 ч. 4 ст. 2 категорія замовника «підприємства, установи, організації, зазначені у пункті 3 частини першої цієї статті (юридичні особи, які є підприємствами, установами, організаціями (крім тих, які визначені у пунктах 1 і 2 цієї частини) та їх об'єднання, які забезпечують 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 (м'ясо свинини пісне охолоджене, філе куряче охолоджене, стегно куряче охолоджене) ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» – ДК 021:2015: 15110000-2 — М'ясо

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: відкриті торги, UA-2022-01-12-000713-с

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 422 000,00 грн. 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 III наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із змінами.

Розмір бюджетного призначення: 422 000,00 грн.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі. Термін постачання — з дати укладання договору по 31 грудня 2022 р.

Якісні та технічні характеристики заявленої кількості м'яса визначені з урахуванням реальних потреб закладів дошкільної освіти Розвадівської ТГ та оптимального співвідношення ціни та якості.

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

№	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, вирізка, філей). Поверхня м'яса рівна, незавітрена, без ослизнювання, зачищена від сухожилів 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,	кг	845

		м'яка. Термічний стан – м'ясо охолоджене, з температурою товщині м'якоті від 0° до +4°С. Без ГМО.		
2	Стегно куряче охолоджене	Вищого гатунку, охолоджені. Цілі, без пошкоджень, без розривів та поламаних кісток, що стирчать, чисті, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові. Присутній шар жиру від середнього до тонкого. Поверхня шкіри має бути без волосків, без слизу, суха. Колір - блідо-рожевий. М'язова тканина щільна, пружна. Запах - властивий свіжому м'ясу відповідного виду птиці, без стороннього запаху. Без ГМО.	кг	445
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.	кг	2080