

Обґрунтування технічних та якісних характеристик закупівлі м'яса яловичого I категорії першого сорту охолодженого, м'яса свинини I категорії першого сорту охолодженого, тушок курей охолоджених, філе курячого охолодженого, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

(оприлюднюється на виконання Постанови Кабінету Міністрів України від 11 жовтня 2016 року №710 «Про ефективне використання коштів» (зі змінами))

1. Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань, його категорія:

1.1. найменування замовника: **Департамент освіти та науки Івано-Франківської міської ради.**

1.2. місцезнаходження замовника: **м. Івано-Франківськ, вул. Кардинала Любомира Гузара, 15, 76019.**

1.3. ідентифікаційний код замовника: **40312499.**

1.4. категорія замовника: **Орган місцевого самоврядування.**

2. 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): код ДК 021:2015 – 15110000-2 М'ясо (М'ясо яловичини I категорії першого сорту охолоджене; М'ясо свинини I категорії першого сорту охолоджене; Тушки курей охолоджені; Філе куряче охолоджене).

3. Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:

3.1. вид предмета закупівлі: **відкриті торги (з особливостями).**

3.2. ідентифікатор закупівлі: **UA-2022-12-19-016272-а.**

4. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.

Термін постачання — з дати укладання договору по 31 грудня 2023 року.

Якісні та технічні характеристики заявленої кількості м'яса визначені з урахуванням реальних потреб замовника та оптимального співвідношення ціни та якості. Якість товару, умови та організація поставки товару повинні відповідати нормам:

- ✓ Законів України «Про внесення змін до Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини» (№2809-IV від 06.09.2005р.); «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (№ 771/97-ВР, поточна редакція - редакція від 19.08.2022р. № 2468-IX); «Про дошкільну освіту» (№ 2628-III, поточна редакція - редакція від 19.08.2022р. № 2153-IX);
- ✓ постанові КМУ від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку.

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

4.1. Технічні (кількісні) характеристики предмета закупівлі:

ДК 021:2015 - 15110000-2 - М'ясо (М'ясо яловичини I категорії першого сорту охолоджене, м'ясо свинини I категорії першого сорту охолоджене, тушки курей охолоджені, філе куряче охолоджене).		
Найменування продукції (предмет закупівлі)	Одиниця виміру	Потреба

1.	М'ясо яловичини I категорії першого сорту охолоджене	кг	570
2.	М'ясо свинини I категорії першого сорту охолоджене	кг	856
3.	Тушки курей охолоджені	кг	1 712
4.	Філе куряче охолоджене	кг	2 568

4.2. Якісні характеристики предмета закупівлі:

ЗНАЧЕННЯ	ХАРАКТЕРИСТИКА
М'ясо яловичини I категорії першого сорту охолоджене	
Термообробка	<ul style="list-style-type: none"> охолоджене
Категорія	<ul style="list-style-type: none"> перша.
Сорт	<ul style="list-style-type: none"> перший.
Зовнішній вигляд	<ul style="list-style-type: none"> без великої кількості жиру (не більше 15 грамів на 100 грамів м'яса), пружне, при натискуванні повинно швидко приймати первинну форму, не допускаються дрібні шматки та обрізки.
За частинами	<ul style="list-style-type: none"> м'якоть (без кісток).
Колір	<ul style="list-style-type: none"> властивий яловичині - від рожевого до темно-вишневого.
Запах	<ul style="list-style-type: none"> властивий яловичині, без сторонніх запахів.
Загальні значення	<ul style="list-style-type: none"> дозволяється до постачання тільки м'ясо тварин, забій яких здійснюється на бойні або м'ясокомбінаті, які мають відповідні дозволи та пройшли контроль відповідно до діючого чинного законодавства, дозволяється до постачання тільки м'ясо, яке пройшло ветеринарний контроль.
Оцінка якості	<ul style="list-style-type: none"> ДСТУ 6030:2008.
Супровідні документи	<ul style="list-style-type: none"> кожна партія товару повинна супроводжуватись документами, які підтверджують походження, якість та свіжість продукції: товарно-транспортна накладна, декларація відповідності / посвідчення якості, документи, що супроводжують товар, повинні містити чітку інформацію про дату виготовлення товару.
Термін придатності до споживання	<ul style="list-style-type: none"> термін придатності до споживання на період поставки повинен становити не менше ніж 80% від загального терміну придатності споживання.
М'ясо свинини I категорії першого сорту охолоджене	
Термічний стан	<ul style="list-style-type: none"> охолоджене
Категорія	<ul style="list-style-type: none"> перша.
Сорт	<ul style="list-style-type: none"> перший.

Зовнішній вигляд	<ul style="list-style-type: none"> не дозволено наявність подрібнених кісток, цілих тіл хребців, поверхня чиста, не завітрена, без ослизнення, без бахромок, краї зарівнянні, нежирна (не більше 15 грамів на 100 грамів м'яса). поверхня м'яса рівна, очищена від сухожилів і грубих поверхневих плівок, не допускаються дрібні шматки та обрізки
За частинами	<ul style="list-style-type: none"> м'якоть (без кісток).
Колір	<ul style="list-style-type: none"> м'язова тканина в місцях розділення – від світло-рожевого до червоного кольору
Запах	<ul style="list-style-type: none"> властивий свинині, без сторонніх запахів.
Загальні значення	<ul style="list-style-type: none"> дозволяється до постачання тільки м'ясо тварин, забій яких здійснюється на бойні або м'ясокомбінаті, які мають відповідні дозволи та пройшли контроль відповідно до діючого чинного законодавства, дозволяється до постачання тільки м'ясо, яке пройшло ветеринарний контроль.
Оцінка якості	<ul style="list-style-type: none"> ДСТУ 7158:2010.
Супровідні документи	<ul style="list-style-type: none"> кожна партія товару повинна супроводжуватись документами, які підтверджують походження, якість та свіжість продукції: товарно-транспортна накладна, декларація відповідності / посвідчення якості, документи, що супроводжують товар, повинні містити чітку інформацію про дату виготовлення товару.
Термін придатності до споживання	<ul style="list-style-type: none"> термін придатності до споживання на період поставки повинен становити не менше ніж 80% від загального терміну придатності споживання.
Тушки курей охолоджені	
Термічний стан	<ul style="list-style-type: none"> охолоджені.
Зовнішній вигляд	<ul style="list-style-type: none"> обезголовлені, повинні мати добре розвинену м'язову тканину, добре знекровлені, без згустків крові, з чистою поверхнею, добре патрані, без залишків кишківника та внутрішніх органів, зовнішня поверхня суха, не завітрена, з повністю видаленим оперінням: без залишків пера та пуху, пеньків і колосовидного пір'я, без переломів стегнових кісток, без забруднень, подряпин, розривів, плям, синців.
Запах	<ul style="list-style-type: none"> властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів.
За частинами	<ul style="list-style-type: none"> ціла тушка.
Оцінка якості	<ul style="list-style-type: none"> ДСТУ 3143:2013.
Загальні значення	<ul style="list-style-type: none"> дозволяється до постачання тільки тушки, які пройшли ветеринарний контроль.

Супровідна документація	<ul style="list-style-type: none"> кожна партія товару повинна супроводжуватись документами, які підтверджують походження, якість та свіжість продукції: товарно-транспортна накладна, декларація відповідності / посвідчення якості, документи, що супроводжують товар, повинні містити чітку інформацію про дату виготовлення товару.
Термін придатності до споживання	<ul style="list-style-type: none"> термін придатності до споживання на період поставки повинен становити не менше ніж 80% від загального терміну придатності споживання.
Філе куряче охолоджене	
Термічний стан	<ul style="list-style-type: none"> охолоджене.
Зовнішній вигляд	<ul style="list-style-type: none"> зовнішній вигляд не пошкоджений, не деформований, щільне, пружне, без шкіри, з чистою поверхнею, зовнішня поверхня суха (не завітрена), без льодяної глазури, без згустків крові. не допускається наявність ознак псування, ослизнення тощо. на колір від блідо-рожевого до рожевого.
Запах	<ul style="list-style-type: none"> властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів.
За частинами	<ul style="list-style-type: none"> грудинка.
Оцінка якості	<ul style="list-style-type: none"> ДСТУ 3143:2013.
Загальні значення	<ul style="list-style-type: none"> дозволяється до постачання тільки куряче філе, яке пройшло ветеринарний контроль.
Супровідна документація	<ul style="list-style-type: none"> кожна партія товару повинна супроводжуватись документами, які підтверджують походження, якість та свіжість продукції: товарно-транспортна накладна, декларація відповідності / посвідчення якості, документи, що супроводжують товар, повинні містити чітку інформацію про дату виготовлення товару.
Термін придатності до споживання	<ul style="list-style-type: none"> термін придатності до споживання на період поставки повинен становити не менше ніж 80% від загального терміну придатності споживання.

5. Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

765 614, 60 грн.

Розрахунок очікуваної вартості закупівлі проводився виходячи із потреби у закупівлі м'яса на 2023 рік та відповідно до середньо-ринкової вартості цінової довідки Торгово-промислової палати України № В-461 від 10.11.2022 року.

6. Розмір бюджетного призначення: 765 614, 60 грн. згідно з затвердженим кошторисом на 2023 рік.