Обгрунтування технічних та якісних характеристик закупівлі
м’яса яловичого І категорії першого сорту охолодженого, м’яса свинини І 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 І категорії першого сорту охолоджене; М’ясо свинини І 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-2023-12-11-008258-a.

4. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.

Термін постачання — з 01.01.2024 року по 31 грудня 2024 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 І категорії першого сорту охолоджене, м’ясо свинини І категорії першого сорту охолоджене, тушки курей охолоджені, філе куряче охолоджене).			
Найменування продукції (предмет закупівлі)		Одиниця виміру	Потреба
1.	М’ясо яловичини І категорії першого сорту охолоджене	кг	200
2.	М’ясо свинини І категорії першого сорту охолоджене	кг	320
3.	Тушки курей охолоджені	кг	650
4.	Філе куряче охолоджене	кг	980

4.2. Якісні характеристики предмета закупівлі:

ЗНАЧЕННЯ	ХАРАКТЕРИСТИКА
М’ясо яловичини І категорії першого сорту охолоджене	
Термообробка	• охолоджене
Категорія	• перша.
Сорт	• перший.
Зовнішній вигляд	• 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	• м’якоть (без кісток).
Колір	• властивий яловичині - від рожевого до темно-вишневого.
Запах	• властивий яловичині, без сторонніх запахів.
Загальні значення	• 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	• ДСТУ 6030:2008.
Супровідні документи	• 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	• термін придатності до споживання на період поставки повинен становити не менше ніж 80% від загального терміну придатності споживання.
М’ясо свинини І категорії першого сорту охолоджене	
Термічний стан	• охолоджене

Категорія	• перша.
Сорт	• перший.
Зовнішній вигляд	• 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 сухожиль і грубих поверхневих плівок, не допускаються дрібні шматки та обрізки
За частинами	• м'якоть (без кісток).
Колір	• м'язова тканина в місцях розділення – від світло-рожевого до червоного кольору
Запах	• властивий свинині, без сторонніх запахів.
Загальні значення	• 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	• ДСТУ 7158:2010.
Супровідні документи	• 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	• термін придатності до споживання на період поставки повинен становити не менше ніж 80% від загального терміну придатності споживання.
Тушки курей охолоджені	
Термічний стан	• охолоджені.
Зовнішній вигляд	• 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	• властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів.
За частинами	• ціла тушка.
Оцінка якості	• ДСТУ 3143:2013.

Загальні значення	• дозволяється до постачання тільки тушки, які пройшли ветеринарний контроль.
Супровідна документація	• 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	• термін придатності до споживання на період поставки повинен становити не менше ніж 80% від загального терміну придатності споживання.
Філе куряче охолоджене	
Термічний стан	• охолоджене.
Зовнішній вигляд	• зовнішній вигляд не пошкоджений, не деформований, щільне, пружне, без шкіри, з чистою поверхнею, зовнішня поверхня суха (не завітрена), без льодяної глазурі, без згустків крові. • не допускається наявність ознак псування, ослизнення тощо. • на колір від блідо-рожевого до рожевого.
Запах	• властивий доброякісному м’ясу птиці, без сторонніх запахів.
За частинами	• грудинка.
Оцінка якості	• ДСТУ 3143:2013.
Загальні значення	• дозволяється до постачання тільки куряче філе, яке пройшло ветеринарний контроль.
Супровідна документація	• 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	• 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: 349 594.80 грн.

Розрахунок очікуваної вартості закупівлі проводився виходячи із потреби у закупівлі м’яса на 2024 рік та відповідно до середньо-ринкової вартості цінової довідки Торгово-промислової палати України № В-641 від 17.11.2023 року.

6. Розмір бюджетного призначення: 349 594.80 грн. згідно із запланованим розрахунком кошторису на 2024р.