

**Обґрунтування обсягів, технічних та якісних характеристик, розміру витрат,
очікуваної вартості предмета закупівлі «М'ясо»**

*(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне
використання державних коштів» (зі змінами))*

Замовник: Вараський ліцей №1 Вараської міської ради.

ЄДРПОУ: 33351487

Категорія замовника: юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади

Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником:
код ДК 021:2015 – 15110000-2 - М'ясо.

Мета проведення закупівлі: в закупівлі наступних продуктів харчування зумовлена безперебійною організацією харчування дітей у Вараському ліцеї №1.

Вид процедури: Відкриті торги з особливостями

Ідентифікатор закупівлі: UA-2024-01-22-013633-a

Дата оголошення: 22.01.2024 р.

Очікувана вартість предмета закупівлі: 515 700,00 грн.;

Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено аналізом споживання продуктів харчування (річного та місячного) за бюджетний період 2023 року. Замовником здійснено розрахунок очікуваної вартості товарів методом порівняння ринкових цін.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик.

Якісні характеристики згідно діючих ДСТУ, ТУ.

М'ясо яловичини – 100 кг, м'ясо свинини – 100 кг. Напівфабрикати м'ясні натуральні від комплексного ділення яловичини та свинини за кулінарним призначенням, м'якушеві, безкісткові, заморожені. Якість: згідно діючих ДСТУ, ГОСТ, ТУ. Термообробка: заморожене. Категорія: 1 категорія. Зовнішній вигляд: м'ясо охолоджене, без великої кількості жиру, м'ясо упруге, при натискуванні швидко приймає первинну форму, не допускаються дрібні шмаки та обізки, без кісток. За кольором: свинина світлорожева, яловичина від рожевого до темно-вишневого кольору. За запахом: без стороннього запаху. Термін придатності залежно від умов зберігання (температури охолодження): до 18 міс.

М'ясо птиці – 900 кг. Якість: згідно діючих ДСТУ, ГОСТ, ТУ. Термічний стан: сухої заморозки (м'ясо птиці, яке зберігає протягом усього періоду після забивання птиці і подальшого охолодження внутрішню температуру від -2 С до +4 С включно). Зовнішній вигляд: добре знекровлені, без згустків крові, без залишків кишечника та репродуктивних органів всередині, з чистою поверхнею, зовнішня поверхня суха, не завітрена Запах: властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів. Термін придатності: 2-4 дні. За частинами: ціла тушка. Пакування: транспортне. Ступінь зняття оперення: оперення повністю видалено. Складники: курятина свіжа 100%.

Філе куряче – 1600 кг. Філе куряче має бути охолодженим, не замороженим, вищого гатунку. Зовнішній вигляд: поверхня біло-рожевого кольору, жир відсутній, тканина м'яз щільна, пружна, злегка волога, але не липка, з чистим характерним для курячого м'яса

запахом. Не допускається наявність ознак псування, ослизнення тощо. Не допускаються дрібні шматки та обрізки. Залишок терміну зберігання на момент поставки товару повинен бути не менше 90% до загального терміну зберігання. Пакування: транспортне. Складники: курятина свіжа 100%.

Стегно куряче – 1800 кг. Якість: згідно діючих ДСТУ, ГОСТ, ТУ. Термічний стан: : заморожене. Категорія: 1 категорія. Зовнішній вигляд: м'ясо заморожене, без великої кількості жиру, За кольором: від світло-жовтого до рожевого кольору. За запахом: без стороннього запаху. Термін придатності залежно від умов зберігання (температури охолодження): до 18 міс. Пакування: споживча тара. Зовнішній вигляд: добре знекровлені, без згустків крові, з чистою поверхнею, зовнішня поверхня суха, не завітрена Запах: властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів. За частинами: четвертина тушки.

Кінцевий строк поставки товарів, виконання робіт чи надання послуг: 31.12.2024р.