|  |  |
| --- | --- |
| **Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі**  (відповідно до пункту 41постанови КМУ від 11.10.2016 № 710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами)) | |
| 1. Найменування, місце знаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань: | **Комунальний заклад Сумської обласної ради «Сумська обласна гімназія-інтернат для талановитих та творчо обдарованих дітей»**  **Код за ЄДРПОУ 33724309**  **40031, м. Суми, пров. Березовий 28** |
| 1. 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 і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): | **Класифікація за ДК 021:2015: 15110000-2 - М’ясо (М’ясо свинини крупний кусок, м’ясо яловичини крупний кусок, філе куряче, стегно куряче)** |
| 1. Ідентифікатор закупівлі:   (Закупівля проводиться через Централізовану закупівельну організацію – КУ «Сумський обласний фонд підтримки підприємництва» СОР відповідно до рішення Сумської обласної ради від 29.10.2021) | **UA-2023-01-19-002528-a** |
| 1. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:   (Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі визначені відповідно до потреб замовника та з урахуванням нормативних документів у сфері норм та порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, а саме постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та освіти) | **М'ясо яловичини вищого ґатунку – відповідність вимогам ДСТУ.Вітчизняного виробника Яловичина (крупний кусок) вітчизняного виробника, свіже, охолоджене, вищого ґатунку - поверхня чиста, не завітрена, без ослизнювання, колір від світло-рожевого до червоного, запах доброякісного м’яса, без стороннього запаху, шматки без хрящів, судинних пучків і грубої сполучної тканини. Менше 15 грамів жиру на 100 грамів м’яса. М’ясо повинно бути розфасоване в пакети (мішки) з полімерної плівки місткістю 1-5 кг. Кожний пакет повинен мати чіткий відбиток дати виробництва або кінцевого строку реалізації (число, місяць, рік), умови зберігання, термін придатності. Термін придатності від загального терміну зберігання на час поставки не менше 90%.**  **М’ясо свинини вищого ґатунку, вітчизняного виробника, охолоджене без кісток. Відповідність вимогам ДСТУ. М’якоть повинна бути середньої вгодованості (неїстівна частина не більше 25%). Поверхня м’яса рівна необвітрена, нежирна, зачищена від сухожиль і грубих поверхневих плівок. Колір – від світло-блідо-рожевого. Консистенції м'ясо повинно бути пружним та еластичним. Смак і запах характерний для доброякісного м’яса без сторонніх смаків і запахів. Не допускається наявність ознак псування, ослизнення, пошкоджень, дефектів тощо. Менше 15 грамів жиру на 100 грамів м’яса. М’ясо повинно бути розфасоване в пакети (мішки) з полімерної плівки місткістю 1-5 кг. Кожний пакет повинен мати чіткий відбиток дати виробництва або кінцевого строку реалізації (число, місяць, рік), умови зберігання, термін придатності. Термін придатності від загального терміну зберігання на час поставки не менше 90%.**  **(Філе куряче) - М’ясо вищого ґатунку, вітчизняного виробника, охолоджене без кісток. Відповідність вимогам ДСТУ. Філе повинно бути одержано від забою здорової тварини, виготовлено на підприємстві. Супровідні документи повинні містити найменування товару, дату виготовлення, термін придатності, походження товару, найменування виробника тощо. М’ясо повинно бути розфасоване в пакети (мішки) з полімерної плівки місткістю 1-5 кг. Кожний пакет повинен мати чіткий відбиток дати виробництва або кінцевого строку реалізації (число, місяць, рік), умови зберігання, термін придатності. Термін придатності від загального терміну зберігання на час поставки не менше 90%.**  **(Стегно куряче) - М’ясо вищого ґатунку, вітчизняного виробника, охолоджене. Відповідність вимогам ДСТУ. Стегно повинно бути одержане від забою здорової тварини, виготовлено на підприємстві. М’ясо повинно бути розфасоване в пакети (мішки) з полімерної плівки місткістю 1-5 кг. Кожний пакет повинен мати чіткий відбиток дати виробництва або кінцевого строку реалізації (число, місяць, рік), умови зберігання, термін придатності. Термін придатності від загального терміну зберігання на час поставки не менше 90%.** |
| 1. Кількість предмета закупівлі: | **М’ясо свинини крупний кусок – 836 кг.**  **М’ясо яловичини крупний кусок – 836 кг.**  **Філе куряче – 2507 кг.**  **Стегно куряче – 752 кг.** |
| 1. Очікувана вартість предмета закупівлі: | **965593,36 грн. (дев’ятсот шістдесят п’ять тисяч п’ятсот дев’яносто три грн. 36 коп) з ПДВ.** |
| 1. Обґрунтування очікуваної вартості   предмета закупівлі: | **Очікувана вартість визначена на підстві примірної методики визначення очікуваної вартості закупівлі затвердженої наказом Міністерства економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 методом порівняння ринкових цін.** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Фахівець з публічних закупівель** | **Вадим ГРИЦЕНКО** |