***Хотинська міська рада***

**ОБҐРУНТУВАННЯ**

технічних та якісних характеристик предмету закупівлі,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:** Хотинська міська рада; вул. О. Кобилянської, 2 А, м.Хотин, 60000; код за ЄДРПОУ – 04062205; категорія замовника – орган місцевого самоврядування.

**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 (Свинина, печінка куряча, Філе куряче)

**Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:** UA-2022-09-19-003448-a

**Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:** 573 000,00 грн. без ПДВ. 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 ІІІ наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із змінами.

**Розмір бюджетного призначення:** 573 000,00 грн. згідно з розписом річного кошторису на 2022 рік.

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.** Термін постачання — з дати укладання договору по 31.12.2022 р.

Якісні та технічні характеристики заявленої кількості товару визначені з урахуванням реальних потреб підприємства та оптимального співвідношення ціни та якості. Технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі детально викладено в Додатку № 1 до Тендерної документації. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», вказаному ДСТУ. Товар повинен відповідати показникам якості, які встановлюються законодавством України та діючим стандартам.

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

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | **Найменування товару** | **Од. вим.** | **Кіл-ть** | **Вимоги до предмета закупівлі** |
| 1 | Філе куряче | кг | 1200 | Філе куряче має відповідати ДСТУ 3143-2013 та/або іншим ГОСТам, ДСТУ, ТУ і підтверджуватися сертифікатами якості або декларацією виробника.Охолоджене з температурою в товщині м’якоті не більше 4°С не менше 0°С.Поверхня має бути без колодочок і волосків, без слизу, суха. Колір блідо-рожевий. М’язова тканина щільна, пружна, при надавлюванні пальцем ямка, що утворюється, швидко вирівнюється. Запах специфічний, властивий свіжому м’ясу відповідного виду птиці. Допускаються незначні опіки. Тушки не повинні мати згустків крові і ділянок, в які просочилася жовч. Філе натуральне без шкіри і поверхневої плівки, сухожилки перерізані в двох-трьох місцях. Тара має бути чиста, суха, без плісняви і стороннього запаху, щоб забезпечити філе від пошкоджень і забруднення. Ящики мають бути з середини вистелені пергаментом, згідно з ГОСТ 1341, підпергаментом – згідно з ГОСТ 1760, або целюлозною плівкою – згідно з ГОСТ 7730. Таким чином, щоб уникнути можливості пошкодження Товару, знищення, псування, погіршення його якісних характеристик, втрати товарного виду, деформування під час транспортування і зберігання.Українського виробництва |
| 2 | Свинина  | кг | 1800 | Мясо свинини – **нежирне,** охолоджене відповідне до діючих ДСТУ,ТУповинне бути від свині м’ясної породи без кісток (м’якоть), охолоджене з температурою в товщині м’якоті не більше 5 °С не менше 00С, та бути одержано від забою здорової тварини.З м’яса повинні бути видалені: груба сполучна тканина (сухожилля, фасції, в'язок та ін.) і жирова тканина, дрібні кістки, хрящі, крупні кровоносні судини, лімфатичні вузли і кров'яні згустки.М’язова тканина розвинена добре, особливо на спинній та тазо­ стегновій частинах. Термічний стан свинини: парна; остигла; охолоджена; М'ясо свиней має бути свіжим за органолептичними, хімічними, мікроскопічними та гістологічними показниками, без ослизнювання та стороннього запаху. М'язова тканина в місцях розділення — від світло-рожевого до червоного кольору. Упаковка м'яса повинна мати маркування, нанесене типографським способом або іншим способом незмивною фарбою, що не пахне і не змивається, безпосередньо на пакувальний матеріал, на етикетку, з зазначенням: — назви та адреси виробника, його товарного знаку (за наявності), телефону, адреси потуж­ності виробництва; — виду м'яса, категорії та його термічного стану; — маси нетто, брутто, кг; — дати виробництва (число, місяць, рік); — умов зберігання; — строку придатності; — номера партії; — позначення номера ДСТУ. Тара має бути чиста, суха, без плісняви і стороннього запаху, щоб забезпечити свинину від пошкоджень і забруднення. Ящики мають бути з середини вистелені пергаментом, згідно з ГОСТ 1341, підпергаментом — згідно з ГОСТ 1760, або целюлозною плівкою— згідно з ГОСТ 7730. Свинину постачається партіями, з оформленням посвідченням про якість і безпечність Та ветеринарним документом установленої форми, наданим до одночасного здавання-приймання. Аналіз на наявність патогенних мікроорганізмів у по­рядку державного санітарного нагляду.Українського виробництва |
|  | Печінка куряча | кг | 500 | Печінка куряча Відповідність до діючих ДСТУ, ТУ  Печінка куряча повинна бути відділена від жовчного міхура, без жиру, очищена, без сторонніх присмаків та запахів. охолоджене з температурою в товщині м’якоті не більше 4°С не менше 00С. печінка повинна бути цілою, не пошматована. Упаковка повинна мати маркування, нанесене типографським способом або іншим способом незмивною фарбою, що не пахне і не змивається, безпосередньо на пакувальний матеріал, на етикетку, з зазначенням: — назви та адреси виробника, його товарного знаку (за наявності), телефону, адреси потуж­ності виробництва; — виду м'яса, категорії та його термічного стану; — маси нетто, брутто, кг; — дати виробництва (число, місяць, рік); — умов зберігання; — строку придатності; — номера партії; — позначення номера ДСТУ. Тара має бути чиста, суха, без плісняви і стороннього запаху, щоб забезпечити печінку від пошкоджень і забруднення. Ящики мають бути з середини вистелені пергаментом, згідно з ГОСТ 1341, підпергаментом — згідно з ГОСТ 1760, або целюлозною плівкою— згідно з ГОСТ 7730. Печінка постачається партіями. З оформленям посвідченням про якість і безпечність Та ветеринарним документом установленої форми, наданим до одночасного здавання-приймання. Аналіз на наявність патогенних мікроорганізмів у по­рядку державного санітарного нагляду.Українського виробництва |