Обгрунтування технічних та якісних характеристик закупівлі філе та стегно куряче охолоджене, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі (оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

Інформація про замовника:
Найменування: Заклад дошкільної освіти №2 «Калинка» комунальної власності Жмеринської міської територіальної громади
Місце знаходження замовника**:** 23100, Україна, Вінницька обл., м. Жмеринка, вул. Павлова,4

Ідентифікаційний код в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань – 34626216.

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):ДК 021:2015 - 15110000-2 – М’ясо

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: відкриті торги, UA-2023-01-23-005755-a
Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 253 800,00 гривень з ПДВ. Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено статистичним аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі, примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: згідно з пунктом 1 розділу III наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 року №275 із змінами.
Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі. Термін постачання: з дати укладання договору по 31 грудня 2023 року.

Якісні та технічні характеристики предмета закупівлі визначені з урахуванням реальних потреб замовника та оптимального співвідношення ціни та якості. Враховуючи зазначене, замовник прийняв рішення стосовно застосування таких технічних та Будь-які посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб’єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва передбачає можливість надання учасниками еквіваленту (технічні характеристики еквіваленту не повинні бути гіршими).

Найменування товару №1	Одиниця виміру	Кількість
Філе куряче	кг	1200
Технічні, якісні характеристики товару		

Складники: філе курячк 100%. Товар натурального походження, бажано країна походження – Україна. Виготовлений виробником за технологічною інструкцією з дотриманням ветеринарно-санітарних правил.
За характеристикою вгодованості: перша категорія (Class «А»).
За частинами: філе- частина тушки птиці, яка складається з грудних м'язів без кістки зі шкірою або без шкіри
Зовнішній вигляд: Поверхня чиста, суха, не завітряна, без подряпин, плям, синців.
Консистенція м'яса: пружна, при натискуванні швидко приймає первинну форму, без потемніння поверхні, без деформацій, без ознак псування.
Колір від блідо-рожевого до рожевого без темної пігментації.Філе*запаху* не має.*Смак* властивий доброякісному продукту без сторонніх присмаків.
Умови зберігання: від -12$_0$ С до -18$_0$ С.
Транспортне та складське пакування: фасування виробника – блоки (брикети) з масою нетто однієї пакувальної одиниці не більше 15 кг. Пакування – пакети або обгортки з поліетиленової або поліпропіленової плівки, або інші види пакувальних матеріалів дозволені до використовування у контакті з харчовими продуктами. Тара для транспортування товару – картонні ящики або ящики (контейнери) з гофрованого картону або іншого жорсткого вологонепроникного матеріалу згідно з чинними нормативними документами України.
Не допускається до реалізації:
- недоброякісний товар;
- товар з терміном придатності, що минув, або строк придатності якого спливає;
- товар який не відповідає вимогам стандарту за вгодованістю і якістю обробки;
- товар з наявністю ознак псування;
- товар з високими показниками хімічних і мікробіологічних досліджень;
- товар з механічними пошкодженнями;
- товар у формі дрібних шматків та обрізків;
- товар в забрудненій та пошкодженій тарі;
- товар в тарі (ящики та брикети), яка значно деформована;
- товар з нечітким та неправильним маркуванням чи його відсутністю.

Найменування товару №2	Одиниця виміру	Кількість
Свинина охолоджена	кг	260

Технічні, якісні характеристики товару

Складники: Свинина охолоджена 100%. Товар натурального походження, бажано країна походження – Україна. Виготовлений виробником за технологічною інструкцією з дотриманням ветеринарно-санітарних правил.
За частинами: м'ясо свинини першої категорії - м'якуш без кісток та шкіри, отриманий від спинної, поперекової, тазостегнової та лопаткової частин туші свині, зачищений від сухожилок і грубих поверхневих плівок.
Термообробка – м'якуш свинини заморожений без льодової глазурі та снігу.
Зовнішній вигляд: Поверхня чиста, суха, не завітряна, без подряпин, плям, синців. Жировий шар не повинен виступати за м'язову тканину більше, ніж на 1 см.
Консистенція м'яса: щільна, пружна, при натискуванні швидко приймає первинну форму, без потемніння поверхні, без деформацій, без ознак псування. *Колір* – від рожевого до червоного. *Колір жиру* – властивий виду м'яса. М'ясо *запаху* не має, *запах*, властивий свіжому, доброякісному м'ясу свинини без сторонніх запахів. *Смак* властивий доброякісному продукту без сторонніх присмаків.
Умови зберігання за температури: не вище ніж —12 °С.
Транспортне та складське пакування: фасування виробника – блоки (брикети) з масою нетто однієї пакувальної одиниці не більше 25 кг. Пакування – пакети або обгортки з поліетиленової або поліпропіленової плівки, або інші види пакувальних матеріалів дозволені до використовування у контакті з харчовими продуктами. Тара для транспортування товару – картонні ящики або ящики (контейнери) з гофрованого картону або іншого жорсткого вологонепроникного матеріалу згідно з чинними нормативними документами України.

Не допускається до реалізації:
- недоброякісний товар;
- товар з терміном придатності, що минув, або строк придатності якого спливає;
- товар який не відповідає вимогам стандарту за вгодованістю і якістю обробки;
- товар з наявністю ознак псування;
- товар, ін'єктований розсолами;
- товар з механічними пошкодженнями;
- товар у формі шматків та обрізків;
- товар з залишками бахромок м'язової та жирової тканини, шкіри;
- товар в забрудненій та пошкодженій тарі;
- товар в тарі (ящики та брикети), яка значно деформована;
- товар з нечітким та неправильним маркуванням чи його відсутністю.

Найменування товару №3	Одиниця виміру	Кількість
Яловичина охолоджена	кг	260

Технічні, якісні характеристики товару

Складники: Яловичинаохолоджена 100%. Товар натурального походження, бажано країна походження – Україна. Виготовлений виробником за технологічною інструкцією з дотриманням ветеринарно-санітарних правил.
За частинами: м'ясо яловичини першої категорії - м'якуш без кісток, отриманий від спинної, поперекової, тазостегнової та лопаткової частин туші, зачищений від сухожилок і грубих поверхневих плівок.
Термообробка – м'якуш заморожений без льодової глазурі та снігу.
Зовнішній вигляд: Поверхня чиста, суха, не завітряна, без подряпин, плям, синців. Жировий шар не повинен виступати за м'язову тканину більше, ніж на 1 см.
Консистенція м'яса: щільна, пружна, при натискуванні швидко приймає первинну форму, без потемніння поверхні, без деформацій, без ознак псування. *Колір* – від рожевого до червоного. *Колір жиру* – властивий виду м'яса. М'ясо *запаху* не має, *запах*, властивий свіжому, доброякісному м'ясу яловичини без сторонніх запахів. *Смак* властивий доброякісному продукту без сторонніх присмаків.
Умови зберігання за температури: не вище ніж —12 °С.
Транспортне та складське пакування: фасування виробника – блоки (брикети) з масою нетто однієї пакувальної одиниці не більше 25 кг. Пакування – пакети або обгортки з поліетиленової або поліпропіленової плівки, або інші види пакувальних матеріалів дозволені до використовування у контакті з харчовими продуктами. Тара для транспортування товару – картонні ящики або ящики (контейнери) з гофрованого картону або іншого жорсткого вологонепроникного матеріалу згідно з чинними нормативними документами України.
Не допускається до реалізації:
- недоброякісний товар;
- товар з терміном придатності, що минув, або строк придатності якого спливає;
- товар який не відповідає вимогам стандарту за вгодованістю і якістю обробки;
- товар з наявністю ознак псування;
- товар, ін'єктований розсолами;
- товар з механічними пошкодженнями;
- товар у формі шматків та обрізків;
- товар з залишками бахромок м'язової та жирової тканини, шкіри;
- товар в забрудненій та пошкодженій тарі;
- товар в тарі (ящики та брикети), яка значно деформована;
- товар з нечітким та неправильним маркуванням чи його відсутністю.