

**ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНІЧНИХ ТА ЯКІСНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ, РОЗМІРУ БЮДЖЕТНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ, ОЧІКУВАНОЇ ВАРТОСТІ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

**Предмет закупівлі: М'ясо яловичини; куряче філе, четверть куряча, код 15110000-2 - М'ясо за ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник»**

На виконання постанови КМУ від 11 жовтня 2016 р. № 710 «Про ефективне використання державних коштів» у зв'язку із необхідністю проведення закупівлі М'ясо яловичини; куряче філе, четверть куряча, код 15110000-2 - М'ясо, за ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» для потреб Початкової школи «Один, два, три» Львівської міської ради забезпечити оприлюднення обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, його очікуваної вартості та/або розміру бюджетного призначення на власному веб-сайті.

**1. Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником:**  
М'ясо яловичини; куряче філе, четверть куряча, код 15110000-2 - М'ясо за ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник».

**Ідентифікатор закупівлі:** UA-2022-01-11-000172-b

**2. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:**

З метою забезпечення організації харчування у Початковій школі «Один, два, три» Львівської міської оголошено процедуру «відкриті торги» на закупівлю товару, код 15110000-2 - М'ясо, за ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник».

Обґрунтування необхідності закупівлі даного виду товару – замовник здійснює закупівлю даного виду товару, оскільки він за своїми якісними та технічними характеристиками найбільше відповідатиме вимогам та потребам замовника.

**Лот №1 М'ясо яловичини**

№ п/п	Найменування товару	Кількість	Характеристика товару
1	М'ясо яловичини свіжоморожене, першої категорії	2200 кг	Товар має відповідати наступним характеристикам: Яловичина вищого гатунку, задня частина, без кістки, свіжа чи свіжоморожена; м'ясний сік прозорий; консистенція пружна; краї зарівнені, без бахромок; зовнішня поверхня чиста, незавітрена, без ослизнювання; поверхня свіжого розрізу злегка волога. М'ясо повинно відповідати вимогам ДСТУ, ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам. Упаковка повинна містити етикетку із зазначенням дати виготовлення, пакування, терміну придатності та умов зберігання, а також відсутності ГМО. <b>Колір:</b> від рожевого до червоного. <b>Запах:</b> доброякісного м'яса, без стороннього запаху. <b>Продукт вітчизняного виробництва</b>

**Лот №2 Куряче філе, четверть куряча**

№ п/п	Найменування товару	Кількість	Характеристика товару
1	Куряче філе	3000 кг	Товар має відповідати наступним

	(свіже чи охолоджене)		характеристикам: Охолоджене м'ясо птиці, зі строком придатності не менше ніж 90% від загального строку придатності. Запах - властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів. Зовнішній вигляд – знекровлене, без згустків крові, з чистою поверхнею, без залишків кишечника та репродуктивних органів всередині, зовнішня поверхня суха, чиста, не завітрена, без ослизнювання, подряпин, розривів, плям, синців. Жировий шар не повинен виступати за м'язову тканину більше, ніж на 1 см, без переломів стегнових кісток. М'ясо повинно відповідати вимогам ДСТУ, ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам. Упаковка повинна містити етикетку із зазначенням дати виготовлення, пакування, терміну придатності та умов зберігання, а також відсутності ГМО. <b>Колір:</b> рожевий. <b>Запах:</b> доброякісного м'яса, без стороннього запаху. <b>Продукт вітчизняного виробництва</b>
2	Четверть куряча (свіжа чи охолоджена)	1000 кг	

**3. Очікувана вартість та/або розмір бюджетного призначення:**

Очікувана вартість закупівлі становить – 885`000.00 з ПДВ

При визначенні очікуваної вартості замовник враховував методи визначення очікуваної вартості предмету закупівлі, що визначені в Наказі Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 «Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі».

Уповноважена особа

  
(підпис)

Олена ВІРТ