**ОБГРУНТУВАННЯ ТЕХНІЧНИХ ТА ЯКІСНИХ ХАРАКТЕРИСТИК**

**ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ, РОЗМІРУ БЮДЖЕТНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ,**

 **ОЧІКУВАНОЇ ВАРТОСТІ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

(відповідно до пункту 41 постанови КМУ від 11.10.2016 №710

 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

1. Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань, його категорія:

1.1. Найменування: Варковицька сільська рада.

1.2. Місцезнаходження: 35612, вул. Шевченка, 15 с. Варковичі, Дубенський район Рівненська область.

1.3. Код за ЄДРПОУ: 04386491

1.4. Категорія: орган місцевого самоврядування, зазначений у пункті 1 частини першої статті 2 Закону України «Про публічні закупівлі».

**2.** 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);

**код згідно ДК 021:2015** **– 15110000-2 – М’ясо** **(**Філе куряче охолоджене; стегно куряче (без кістки, охолоджене); яловичина нежирна (м’якоть) вищого гатунку, охолоджене; свинина (тазостегнова частина без кістки, охолоджене).

3. Ідентифікатор закупівлі: UA-2022-01-11-005786-a

4. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Термін постачання : з дати укладення договору по 31 грудня 2022 року включно.

Відповідно до плану закупівель Варковицької сільської ради на 2022 рік наявна потреба у закупівлі продуктів харчування згідно КЕКВ 2230код згідно ДК 021:2015 – 15110000-2 – М’ясо.

Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі повинні відповідати наступним вимогам:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Найменування товару** | **Одн.****виміру** | **Орієнтований** **обсяг** | **Вимоги** |
| 1. | Філе куряче охолоджене | кг | 553 | Філе куряче охолоджене. Відповідає діючим ГОСТ, ДСТУ або ТУ, що діють на території України.Зовнішній вигляд: складається із великої (зовнішньої) та малої (внутрішньої) частин. Філе куряче без згустків крові, з чистою сухою, не завітреною поверхнею, без залишків крові внутрішньої поверхні, блідо – рожевого кольору, запах – властивий доброякісному свіжому м’ясу птиці, без сторонніх запахів. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага, нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про енергетичну цінність. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО»Пакування: Постачання товару в пакетах з полімерної плівки. Пакети повинні мати високу міцність, стійкість до механічного впливу для того, щоб захищати продукт від ушкодження при зберіганні та транспортуванні.Термін зберігання при температурі 00С - +20С не більше 7 діб.На кожній одиниці фасування або на ярлику, який вкладається у упаковку, повинне бути маркування. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов`язкова. |
| 2. | Стегно куряче (без кістки, охолоджене) | кг | 300 | М’ясо птиці, яке зберігає протягом усього періоду внутрішню температуру від -2С до +4С включно. Відповідає діючим ГОСТ, ДСТУ або ТУ, що діють на території України.Зовнішній вигляд повинен бути без згустків крові, з чистою поверхнею, зовнішня поверхня суха, не завітрена, жировий шар не повинен виступати за м’язову тканину більше, ніж на 1 см, без переломів стегнових кісток, колір м’язової тканини від блідо-рожевого до рожевого, без шкідливих домішок, без ГМО. Запах властивий доброякісному м’ясу птиці, без сторонніх запахів. Оперення повністю видалено. М’ясо повинно бути відповідно упаковане (пакети з полімерної плівки та картонні ящики), дефекти недопустимі. Товар повинен бути вітчизняного виробництва. |
| 3. | Яловичина нежирна (м’якоть)вищого гатунку, охолоджена | кг | 178 | Яловичина нежирна (менше 15 грамів жиру на 100 грамів м’яса (м’якоть). М'ясо вищого ґатунку – відповідність вимогам ДСТУ 4589:2006. Великокусковий безкістковий напівфабрикат яловичини охолоджений. М’якуш, отриманий від спинної, поперекової, тазостегнової та лопаткової частини туш, зачищених від сухожилок і грубих поверхневих плівок. Краї зарівняні, без бахромок. Глибина надрізів м’язової тканини не більше ніж 10 мм. Поверхня чиста, не завітрена, без ослизнення. М’ясо яловичини має бути свіже без видимих змін структури, без стороннього запаху. Колір від рожево-молочного до рожевого. Не дозволено наявності залишків внутрішніх органів, шкіри, згустків крові, бахромок м’язової та жирової тканини, забруднення, не допускаються дрібні шматки та обрізки.М’ясо повинно бути розфасоване в пакети (мішки) з полімерної плівки місткістю згідно замовлення. Кожний пакет повинен мати чіткий відбиток дати виробництва та кінцевого строку реалізації (число, місяць, рік), умови зберігання, термін придатності. Термін придатності від загального терміну зберігання на час поставки не менше 90%.МАРКУВАННЯ :На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага, нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про енергетичну цінність. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО» |
| 4. | Свинина (тазостегнова частина без кістки, охолоджене) | кг | 178 | М’ясо повинне бути від свині м’ясної породи І або ІІ категорії. Відповідає діючим ГОСТ, ДСТУ або ТУ, що діють на території України.Вітчизняного виробника. Шмат м’яса (цільний) зі тазостегнової частини. М'ясо без кісток (м’якоть), охолоджене з температурою в товщині м’якоті від +4 до 0°С, без заморожування та бути одержано від забою здорової тварини. З м’яса повинні бути видалені: груба сполучна тканина (сухожилля, фасції, в'язок та ін.), жирова тканина, дрібні кістки, хрящі, крупні кровоносні судини, лімфатичні вузли і кров'яні згустки по консистенції пружне та еластичне.  |

5. Розмір бюджетного призначення та/або очікуваної вартості предмета закупівлі: місцевий бюджет, складає 134000,00 грн. (сто тридцять чотири тисячі гривень нуль копійок).