

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

1. Найменування: **Андріївський ліцей Полтавської обласної ради**
2. Місцезнаходження: **вул. Шкільна, 12, с. Андріївка, Полтавська область, 39352**
3. Код ЄДРПОУ: **04590694**
4. Категорія предмета закупівлі: **Товар**
5. Назва предмету закупівлі з зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником:
**М'ясо(м'ясо свинини охолоджене, філе куряче охолоджене) ДК 021:2015 (CPV 2008)-15110000-2 -
М'ясо**
6. Дата оголошення: **січень 2024 року**
7. Процедура закупівлі: **відкриті торги**
8. Ідентифікатори в електронній системі публічних закупівель:
 - 8.1. Ідентифікатор плану:
UA-P-2024-01-08-002094-a
 - 8.2. Ідентифікатор закупівлі:
UA-2024-01-09-004853-a
9. Інформація про технічні, якісні та інші характеристики предмета закупівлі: Згідно із технічним завданням. **Зазначено у додатку 2 до тендерної документації.**
10. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

М'ясо свинини свіже охолоджене, зовнішній вигляд - м'якуш, не жирний, без кістки, отриманий з лопаткової та стегової частини туш, зачищених від сухожилок і грубих поверхневих плівок. Поверхня чиста, незавітрена, без ослизнювання. Колір від рожевого до червоного. Наявність хрящів і дрібних кісточок не допускається. Консистенція пружна і еластична без деформацій. Має бути охолодженим. Запах доброякісного м'яса, без стороннього запаху. М'ясо має бути від забою здорової тварини. Не повинно бути залишків шкіри, згустків крові, забруднень, не дозволяється завозити м'ясні обрізки. Якість товару повинна відповідати діючим стандартам.

Філе куряче повинно бути свіже та охолоджене, вищого гатунку. Зовнішній вигляд: без згустків крові, зовнішня поверхня чиста, суха, не завітрена, без залишків пуху та пір 'я. М'язи пружні, еластичні. Повинні мати запах властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів. М'ясо повинно бути від забою здорової птиці. Товар не повинен містити штучних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів, підсилювачів смаку, консервантів. Якість товару повинна відповідати діючим стандартам. Товар повинен відповідати показникам безпеки та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів», вказаному ДСТУ.
11. Строк виконання робіт: **до 31.12.2024 року**
12. Очікувана вартість предмета закупівлі: **142`706.88 Грн (сто сорок дві тисячі сімсот шість гривень вісімдесят вісім копійок) (з ПДВ).**
13. Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: розрахунок очікуваної вартості предмета закупівлі проведено відповідно рекомендаціям Наказу Мінекономіки від 18.02.2020р. № 275 «Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі» з урахуванням інформації, отриманої з Інтернет-ресурсів: <https://index.minfin.com>, [https:// bit.ly/3rogleg](https://bit.ly/3rogleg).

Згідно норм які зазначені в Постанові Кабінету Міністрів України №305 від 24.03.2021 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» з урахуванням індексу споживчих цін по областях України за 2023 рік
14. Обґрунтування розміру бюджетного призначення: Розмір бюджетного призначення визначений на підставі кошторису Андріївського ліцею Полтавської обласної ради на 2024 року та фактичної потреби закладу освіти і складає **142`706.88 Грн з ПДВ**