**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі.**

(відповідно до пункту 41постанови 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:**Петриківський обласний геріатричний пансіонат***, 47720, с.Петриків,*** вул..Зелена, 15, код за ЄДРПОУ — 03562589; категорія замовника —Підприємства, установи, організації, зазначені у пункті 3 частини першої Ст.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): Лопатка свиняча, охолоджена, філе куряче охолоджене, печінка куряча охолоджена за ДК 021:2015: 15110000-2 М’ясо.

**3. Ідентифікатор закупівлі:**UA-2024-01-15-005141-a

# ****4. Вид процедури:**** Запит цінових пропозицій.

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

Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі визначені для забезпечення якісного і повноцінного раціону підопічних пансіонату. Усі вимоги базуються на багаторічному досвіді закупівлі м’яса нашим закладом і в повному обсязі задовольнять потреби геріатричного пансіонату. А також на підставі Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів», мікробіологічним критеріям затвердженим наказом МОЗУ №548 від 19.07.2012 р. та державним санітарним правилам та нормам ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000-2001 затвердженим Постановою Головного державного санітарного лікаря України №137 від 20.09.2001 р., та відповідно до Постанови №324 від 13.03.2002 року «Про затвердження натуральних добових норм харчування в інтернатних установах, навчальних та санаторних закладах сфери управління Міністерства соціальної політики».

**5. Обґрунтування розміру бюджетного призначення:**Відповідно до статті 4 Закону планування закупівель здійснюється на підставі наявної потреби у закупівлі товарів, робіт і послуг. Заплановані закупівлі включаються до річного плану закупівель. Закупівля здійснюється відповідно до річного плану. В Петриківському геріатричному пансіонаті затверджено кошторис на 2024 рік в якому, зокрема передбачено видатки на продукти харчування.

Очікувана вартість даної закупівлі становить 975700,00 грн. з ПДВ і визначена відповідно до примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі (затверджена наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 року №275) виходячи з моніторингу цін на ринку таких товарів, а також на основі цінових пропозицій імовірних постачальників.

**6. Кількість:**

*- Лопатка свинна без кістки, охолоджена: 4000 кг.*

*- Філе куряче, охолоджене: 200 кг.*

*- Печінка куряча, охолоджена: 200 кг.*

**ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

***Свинина з лопаткової частини туші:*** 4000 кг.

Обвалена, обжилована, охолоджена. М’якоть свинини має бути без кісток, у вигляді великих шматків, без жил, грубих поверхневих плівок, без стороннього запаху, колір – блідо-рожевий, за консистенцією м’ясо повинно бути пружним та еластичним, тобто ямочка, яка утворилася після натискання пальцем на м'ясо, швидко зникає. Запах доброякісного м’яса, без стороннього запаху. Не допускається м’ясо кнурів. М'ясо має бути від забою здорової тварини. Не повинно бути залишків шкіри, згустків крові, забруднень, м’ясних обрізків. Термін придатності товару від загального терміну зберігання на час поставки не менше, ніж 90%. М’якоть свинини повинна бути розфасована та упакована таким способом, який дозволяє забезпечити збереження її споживчих властивостей і безпечність під час зберігання та транспортування. Свинина повинна відповідати вимогам ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам, бути доброякісною, розсортованою. Товар повинен бути вітчизняного виробництва. Товар повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».

***Філе куряче, охолоджене:* *1700 кг.***

Філе куряче, охолоджене, вищого ґатунку, без кісток, поверхня розрізу свіжа, волога, але не липка, м’ясний сік прозорий, без згустків крові, без залишків пір’я, без ознак замороження та розмороження. М’ясо пружне при натисканні, запах властивий доброякісному м’ясу. Філе повинно бути розфасоване та упаковане таким способом, який дозволяє забезпечити збереження його споживчих властивостей і безпечність під час зберігання та транспортування. Товар повинен бути вітчизняного виробництва. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».

***Печінка куряча, охолоджена, 860 кг.***

Печінка куряча охолоджена, першої категорії. Зовнішня поверхня ціла без розривів та сторонніх вкраплень, запах та колір властивий якісній печінці. Печінка повинна бути цілими шматками, без кровоносних судин і лімфатичних вузлів, жовчного міхура з протоками, без сторонніх запахів. Печінка повинна бути розфасована та упакована таким способом, який дозволяє забезпечити збереження її споживчих властивостей і безпечність під час зберігання та транспортування. Товар повинен бути вітчизняного виробництва. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».

**Постачання товару здійснюється вчасно, окремими партіями, згідно замовлень, орієнтовно 1 р./тижд., в робочі дні з дня підписання договору по 31.12.2024 року.**