

## Обґрунтування

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

(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 року «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

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

Комунальний заклад «Центр надання соціальних послуг Золочівської міської ради Золочівського району Львівської області», 80700, м. Золочів, вул. Шашкевича, 38, код ЄДРПОУ 23959886, юридична особа, яка забезпечує потреби держави чи території оріальної громади.

Назва предмету 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): - «ДК 021-2015: 15110000-2- М'ясо (М'ясо (М'ясо яловичини; Куряче філе; Тушка куряча; Гомілка куряча)

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: відкриті торги з особливостями, UA-2023-12-18-006137-а.

Розмір бюджетного призначення: 326 773, 20 грн. (Триста двадцять шість тисяч сімсот сімдесят три грн. 20 коп.)

№ п/п	Найменування	Один. виміру	Кількість	Технічна характеристика товару
1.	Яловичина без кістки 1 гатунку охолоджена	кг	590	<p>Яловичина охолоджена без кістки. М'ясо (шматок) заповане у вакуумній упаковці. Гатунок – перший. М'ясо має відповідати вимогам стандарту вимогам відповідних діючих нормативних документів ГОСТ, ДСТУ, ТУ тощо. Яловичина має бути свіжа: без стороннього запаху, колір від рожевого до темно-вишневого кольору.</p> <p>Термін придатності товару на день поставки повинен становити не менше 90% від терміну зберігання, що встановлений виробником.</p> <p>Споживче пакування (вага) - 1кг - 15 кг.</p>
2.	Гомілка куряча охолоджена	кг	270	<p>Термічний стан. Охоложене (м'ясо птиці, яке зберігає протягом усього періоду після забивання птиці і подальшого охолодження внутрішню температуру від -2 до +4 включно).</p> <p>Частина тушки птиці, яка складається зі стегової кістки з прилеглими до неї м'язовою, сполучною, жировою тканинами та шкірою. Два розрізи повинні бути зроблені по суглобах;</p> <p>Гомілки курячі охоложені, повинні бути першої категорії, зовнішня поверхня суха, не завітрена, білувато-жовтого кольору з рожевим відтінком, добре обезкровлене, чисте, без залишків пера, пуху, пеньків і волосоподібного пір'я, без подряпин, розривів, плям, синців, запах властивий м'ясу птиці, без сторонніх запахів.</p> <p>Якість товару повинна відповідати вимогам ДСТУ</p> <p>Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки не менше ніж 90%.</p> <p>Споживче пакування (вага) – 1 кг - 20 кг.</p>
3.	Філе куряче охоложене	кг	395	<p>Охоложене (м'ясо птиці, яке зберігає протягом усього періоду після забивання птиці і подальшого охолодження внутрішню температуру від -2С до +4С включно)</p> <p>без згустків крові, з чистою поверхнею, зовнішня поверхня суха, не завітрена, жировий шар не повинен виступати за м'язову тканину</p>

				<p>більше, ніж на 1 см. Курятина свіжа 100%.</p> <p>Властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів. Оперення повністю видалено.</p> <p>Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки не менше, ніж 90 %.</p> <p>Ярлик на державній мові із зазначенням назви виробника, дата виготовлення, строки та умови зберігання, вміст продукту, наявність ГМО та інші показники в залежності від виду товару.</p> <p>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. Споживче пакування (вага) – 1- 20 кг.</p>
4.	Тушка курки охолоджена	кг	335	<p>Термічний стан. Охолоджене (м'ясо птиці, яке зберігає протягом усього періоду після забивання птиці і подальшого охолодження внутрішню температуру від -2 до +4 включно.</p> <p>Зовнішній вигляд. Без згустків крові, з чистою поверхнею, зовнішня поверхня суха, не завітрена.</p> <p>Жировий шар не повинен виступати за м'язову тканину більше ніж на один сантиметр. Внутрішня поверхня чиста без згустків крові, без льодяної глазури та снігу. З повністю видаленим оперінням, добре знекровлені, без переломів стегнових кісток.</p> <p>Запах. Властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів.</p> <p>Оцінка якості. Згідно ДСТУ</p> <p>Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки не менше ніж 90%.</p> <p>За частинами. Тушка курки.</p> <p>Споживче пакування. Пакети з полімерної плівки.</p> <p>Транспортне та складське пакування. Пакети (мішки) з полімерної плівки.</p> <p>Ступінь зняття оперіння. Оперіння повністю видалене.</p> <p>Складники. Курятина свіжа 100%.</p> <p>За характеристикою вгодованості. Перша категорія (клас А).</p> <p>Споживче пакування (вага) – 1 кг – 20 кг.</p>

Місце поставки товару: 80745, Львівська область, Золочівський район, с. Новоселище, вул. Зелена, 15.  
Строк (термін) поставки товарів – протягом 2024 року до 31.12.2024 року, відповідно заявки Замовника.

- Товар по якості і безпеці повинен відповідати встановленим державним стандартам України (ДСТУ) та нормам санітарного законодавства.
- Товар постачається за наявності супровідних документів, чинних на момент поставки, що підтверджують його походження, безпеку та якість, відповідність чинним державним стандартам України та нормам санітарного законодавства (декларація виробника, або сертифікат якості, або сертифікат відповідності, або висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи, товарно-транспортна накладна, тощо).
- Товар повинен мати маркування та пакування у відповідності до вимог чинного законодавства України.
- За якість та безпеку товару Учасник відповідає до кінця його використання. Замовник залишає за собою право у будь-який час відбирати зразки товару для проведення досліджень на відповідність наданим документам щодо якості та безпеки в спеціально акредитованих лабораторіях. Вартість проведення досліджень сплачує Учасник. В разі встановлення невідповідності поставленого товару заданим параметрам Замовник залишає за собою право на розірвання договору про закупівлю.

- При виявленні Замовником дефектів упаковки товару, простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Учасник повинен замінити товар в асортименті та кількості, згідно Актом про невідповідність.