

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик **закупівлі М'яса**, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «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:

- 1.1. Найменування: Головинська спеціальна школа «Центр освіти» Волинської обласної ради
- 1.2. Код за ЄДРПОУ: 21732279
- 1.3. Місцезнаходження: вул. Лесі Українки, 1, смт Головне, Ковельський р-н, Волинська обл., 44323
- 1.4. Категорія замовника: навчальний заклад

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 й частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності):

М'ясо (ДК 021:2015 – 15110000-2 «М'ясо »).

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: UA-2023-02-10-005933-a

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 859 000 грн 00 коп з ПДВ. Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено аналізом споживання мяса за календарний рік (бюджетний період) 2023 року. Замовником здійснено розрахунок очікуваної вартості товарів / послуг методом порівняння ринкових цін відповідно до примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, яка затверджена наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України 18.02.2020 № 275.

При цьому розрахунок очікуваної вартості проводився згідно з аналізом цін постачальників продуктів харчування на дату формування очікуваної вартості предмета закупівлі. До ціни мяса включена вартість завантаження продукції, доставки, розвантаження продукції та всі визначені законодавством податки та збори.

Розмір бюджетного призначення: 859 0000 грн 00 коп з ПДВ згідно з кошторисом закладу освіти.

Нормативно-правове регулювання. Закупівля мяса, технічні та якісні характеристики предмета закупівлі регулюються та встановлюються Законом України «Про публічні закупівлі» від 25.12.2015 № 922-VIII (далі — Закон про закупівлі), діючими ДСТУ/ТУ, та іншими нормативно-правовими актами, що стосуються предмета закупівлі.

Загальні положення. Учасник повинен забезпечити поставку товару на об'єкти замовника, який знаходиться за адресою 44323, Волинська обл., Ковельський р-н, смт Головне, вул. Лесі Українки, 1 який повинен відповідати діючим ДСТУ, ТУ та державним, міжнародним стандартам та вимогам державної політики України в галузі захисту довкілля.

Технічні характеристики предмету закупівлі повинні відповідати Санітарним правилам для підприємств продовольчої торгівлі, технічним умовам та стандартам, передбаченим законодавством України.

Учасник повинен дотримуватись умов температурного режиму для продуктів харчування, які цього потребують при їх зберіганні та перевезенні.

Товар повинен мати відповідне пакування, яке забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування.

Учасник повинен дотримуватись строків придатності продуктів харчування.

Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно-правовими актами України (ДСТУ, тощо), обов'язково відповідати Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року №771/97-ВР (зі змінами).

Обґрунтування якісних характеристик.

№ п/п	Найменування товару
1	Філе куряче (охолоджене) Відповідає діючим ГОСТ, ДСТУ або ТУ, що діють на території України. М'ясо без сторонніх запахів, без кісток, без льодяної глазури, з повністю видаленим оперінням, без згустків крові. Термін придатності від загального терміну зберігання, передбачений виробником на час поставки (не менше, ніж) 90 %.
4	М'ясо свинни без кістки (охолоджене) Відповідає діючим ГОСТ, ДСТУ або ТУ, що діють на території України. М'ясо першої категорії, щільної структури, без льодяної глазури, без кісток, без сторонніх запахів та без сала. Термін придатності від загального терміну зберігання, передбачений виробником на час поставки (не менше, ніж) 90 %.

ЗАТВЕРДЖЕНО**протоколом уповноваженої особи
від 10.02.2023 року № 01****Віра ГОРПИНКО**