

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі (Відповідно до пункту 4 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: ДЕРЖАВНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «КОВЕЛЬСЬКИЙ ЦЕНТР ПРОФЕСІЙНО-ТЕХНІЧНОЇ ОСВІТИ»; 45000, вул. Варшавська, 10; м. Ковель; Волинська область.; код за ЄДРПОУ – 02540060.

2. Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником, вид та ідентифікатор процедури закупівлі:

1) ДК 021-2015-15110000-2- М'ясо(М'ясо (М'ясо свійської птиці (курятини), відповідний код ДК 021-2015-15112130-6-Курятини); ідентифікатор закупівлі: № UA-2023-01-16-013514-а ; відкриті торги з особливостями.

2) ДК 021:2015: 15110000-2: М'ясо (М'ясо (М'якуш свинини, відповідний код ДК 021-2015-15113000-3-Свинина); ідентифікатор закупівлі: № UA-2023-01-16-013271-а; відкриті торги з особливостями.

3. Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

ДК 021-2015-15110000-2- М'ясо(М'ясо (М'ясо свійської птиці (курятини), відповідний код ДК 021-2015-15112130-6-Курятини) становить 29770.00 грн (двадцять дев'ять тисяч сімсот сімдесят гривень 00 копійок).

ДК 021:2015: 15110000-2: М'ясо (М'ясо (М'якуш свинини, відповідний код ДК 021-2015-15113000-3-Свинина) становить 254400.00 грн (двісті п'ятдесят чотири тисячі чотириста гривень 00 копійок).

Визначення очікуваної вартості предметів закупівлі обумовлено результатом збору та аналізу загальнодоступної цінової інформації. Направивши два письмових запити цінової пропозиції (електронною поштою) потенційним постачальникам продукції та провівши моніторинг завершених закупівель на ДП «ПРОЗОРО» по Волинській області, було отримано такі цінові пропозиції : (грн/кг з ПДП)

	ТОВ «МАЦЕЇВ»	ФОП «Ярема М.М.»	ДП «ПРОЗОРО»
- Філе куряче -	145.00 грн	156.25грн	145.00грн
- Гомілка куряча-	80.00 грн	81.25 грн	74.00 грн
- Ціла тушка куряча-	90.00 грн	91.25 грн	87.00 грн
- М'якуш свинини -	150.00 грн	172.50 грн	156.00 грн

Отже, очікувана вартість продукції розрахована встановленням середньої ціни пропозиції яка становить:

- Філе куряче -	148.00 грн з ПДВ
- Гомілка куряча-	78.00 грн з ПДВ
- Ціла тушка куряча-	89.00 грн з ПДВ
- М'якуш свинини -	159.00 грн з ПДВ

4. Розмір бюджетного призначення на закупівлю:

ДК 021-2015-15110000-2- М'ясо(М'ясо (М'ясо свійської птиці (курятини), відповідний код ДК 021-2015-15112130-6-Курятини) становить 29770.00 грн (двадцять дев'ять тисяч сімсот сімдесят гривень 00 копійок)- кошти місцевого бюджету та кошти отримані за іншими джерелами власних надходжень.

ДК 021:2015: 15110000-2: М'ясо (М'ясо (М'якуш свинини, відповідний код ДК 021-2015-15113000-3-Свинина) становить 254400.00 грн (двісті п'ятдесят чотири тисячі чотириста гривень 00 копійок)- кошти місцевого бюджету та кошти отримані за іншими джерелами власних надходжень.

5.Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:
Для здійснення закупівлі за ДК 021-2015-15110000-2- М'ясо(М'ясо (М'ясо свійської птиці (курятина), відповідний код ДК 021-2015-15112130-6-Курятина)
Необхідно :

№ з/п	Найменування Товару	Одиниця виміру	Загальна кількість, кг.	Ціна за одиницю виміру в грн. з ПДВ/без ПДВ	Ціна за загальну кількість, грн., з ПДВ/без ПДВ
	М'ясо (М'ясо свійської птиці (курятина), відповідний код ДК 021-2015-15112130-6-Курятина).		300		
1.	Філе куряче	кг	80		
2.	Гомілка куряча	кг	150		
3.	Ціла тушка куряча	кг	70		
	Сума без ПДВ:				
	ПДВ 20%:				
	Всього з ПДВ:				

Технічні, якісні та кількісні
характеристики предмета закупівлі

ХАРАКТЕРИСТИКА ТОВАРУ	ПРИКЛАДИ ЗНАЧЕНЬ
Категорія	1 КАТЕГОРІЯ
Якість	Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі повинні відповідати ДСТУ, ТУ, Законів України та інших нормативно-правових актів, діючих на території України, а саме: ДСТУ 3143:2013- М'ясо птиці. Загальні технічні умови (Філе куряче. Ціла тушка. Гомілка); ТУ У 15.1.31398117-00 2-2003; ТУ У 15.1-00419880-040-2003; ТУ У 15.1-00419880-040-2003. «За частинами». Від вітчизняного виробника. А також, нормам та положенням, установленим: Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23 грудня 1997 року № 771/97-ВР із змінами; Законом України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР.
Термообробка	Охолоджене (м'ясо птиці, яке зберігає протягом усього періоду після забивання птиці і подальшого охолодження внутрішню температуру від мінус 2 град. С до плюс 4 град. С включно).
Оцінка якості	Філе куряче. М'ясо охолоджене чи свіже, без великої кількості жиру. Пружне, при натискуванні швидко приймає первинну форму. Зовнішня поверхня суха, не завітрена. Без згустків крові. Не допускаються дрібні шматки та обрізки.

	Гомілка куряча. М'ясо охолоджене чи свіже, без великої кількості жиру. Пружне, при натискуванні швидко приймає первинну форму. Зовнішня поверхня суха, не завітрена. Без згустків крові. З повністю видаленим оперенням. Ціла тушка куряча. М'ясо охолоджене чи свіже, без великої кількості жиру. Пружне, при натискуванні швидко приймає первинну форму. Зовнішня поверхня суха, не завітрена. Без згустків крові. З повністю видаленим оперенням. Без залишків кишечника та репродуктивних органів всередині. Добре знекровлені.
Найменування	Філе куряче. Гомілка куряча. Ціла тушка куряча.
Маркування	Наявність ярликів із зазначенням інформації про найменування товару, дату виготовлення товару, назва виробника; термін придатності; умови зберігання; поживна та енергетична цінність; посилання на нормативно-технічну документацію у відповідності до супровідних документів на поставку; відсутність ГМО. Номер поставленої партії повинен співпадати з номерам партії який зазначений на упаковці товару.
Вимоги до пакування	Транспортування тільки в спеціальній тарі Транспортування тільки в спеціальних ящиках.
Додаткові вимоги	Курятина свіжа 100%. Вигляд та запах властивий доброякісному м'ясу курятини без сторонніх запахів. М'ясо повинно бути одержано від забою здорової птиці. Товар не повинен містити штучних барвників, ароматизаторів, підсилювачів смаку, консервантів.
Термін придатності	Термін придатності товару з моменту, коли відбулася поставка, має становити не менше 90% від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, (тобто, щоб строк його придатності минув не більше, ніж на 10%).
Споживче пакування (матеріал)	Пакети з полімерної та/або з полівінілхлоридної плівки для харчових продуктів.
Супровідна документація	Кожна поставка товару повинна супроводжуватись документами, що підтверджують якість та безпечність продукції, а саме: - Товаро-транспортна накладна; - Видаткова накладна; - Декларація виробника (Посвідчення про якість);
Транспортне та складське пакування	Щільно запаковані пакети (мішки) зі стікерами, формою № 2 в картонних ящиках.
Споживче пакування (вага)	Від 2,5 кг. – до 3 кг. Від 3 кг. – до 5 кг.
Вимоги до постачання	Товар повинен постачатися спеціалізованим автотранспортом (Ізотермічним (обладнаним холодильною установкою) та/або рефрижераторним у кількості не менше двох). Для підтвердження відповідності вищезазначеним вимогам, Учасник повинен надати підтвердження наявності укомплектованого автотранспорту із зазначеним номером, яким буде здійснюватись поставка продуктів харчування, температурний режим зберігання яких становить менше 10 градусів Цельсія. Постачання товару здійснюється за адресою 45000, Волинська область; м. Ковель; вул.Варшавська,10 згідно заявок Замовника, щотижнево по вівторках з 8.00 до 9.00 години.

- Для здійснення закупівлі за ДК 021:2015: 15110000-2: М'ясо (М'ясо (М'якуш свинини, відповідний код ДК 021-2015-15113000-3-Свинина);

Необхідно:

№	Найменування товару	Одиниця виміру	Кількість	Ціна з (без) ПДВ	Сума з (без) ПДВ
1.	М'якуш свинини	кг	1600		
Загальна вартість пропозиції, грн. без ПДВ					
ПДВ, грн.					
Загальна ціна тендерної пропозиції, грн. з ПДВ					

**Технічні, якісні та кількісні
характеристики предмета закупівлі**

ХАРАКТЕРИСТИКА ТОВАРУ	ПРИКЛАДИ ЗНАЧЕНЬ
Категорія	Вищого ґатунку
Якість	Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі повинні відповідати ДСТУ, ТУ, Законів України та інших нормативно-правових актів, діючих на території України, а саме: ДСТУ 4590:2006 «Напівфабрикати м'ясні, натуральні від комплексного ділення свинини за кулінарним призначенням» (М'ясний м'якушевий безкістковий напівфабрикат із свинини, з тазостегнової і лопаткової частин туші з видаленою сполучною тканиною)(морожений та охолоджений); Законом України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23 грудня 1997 року № 771/97-ВР; Законом України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР;
Термообробка	Свіже та охолоджене
Оцінка якості	М'якуш свинини має бути свіжою або охолодженою , без великої кількості жиру, пружною, при натискуванні швидко приймає первинну форму. Не допускаються дрібні шматки та обрізки.
Найменування	Свинина охолоджена (М'якуш свинини)..
Маркування	Наявність ярликів із зазначенням інформації про найменування товару, дату виготовлення товару, назва виробника; термін придатності; умови зберігання; поживна та енергетична цінність; посилання на нормативно-технічну документацію у відповідності до супровідних документів на поставку; відсутність ГМО. Номер поставленої партії повинен співпадати з номером партії який зазначений на упаковці товару.
Вимоги до пакування	Транспортування тільки в спеціальній тарі. Транспортування тільки в спеціальних ящиках.
Кістки	Без кісток.
Додаткові вимоги	Вигляд та запах властивий доброякісному свіжому м'ясу свинини без сторонніх запахів.
Термін придатності	Термін придатності товару з моменту, коли відбулася поставка, має становити не менше 90% від загального терміну зберігання,

	передбаченого виробником, (тобто, щоб строк його придатності минув не більше, ніж на 10%).
Споживче пакування (матеріал)	Пакети з полімерної та/або з полівінілхлоридної плівки для харчових продуктів.
Супровідна документація	Кожна поставка товару повинна супроводжуватись документами, що підтверджують якість та безпечність продукції, а саме: - Товаро-транспортна накладна; - Видаткова накладна; - Декларація виробника (Посвідчення про якість);
Транспортне та складське пакування	Щільно запаковані пакети (мішки) зі стікерами, формою № 2 в картонних ящиках.
Споживче пакування (вага)	Від 2,5 кг. – до 3 кг. Від 3 кг. – до 5 кг.
Вимоги до постачання	Товар повинен постачатися спеціалізованим автотранспортом (Ізотермічним (обладнаним холодильною установкою) та/або рефрижераторним у кількості не менше двох). Для підтвердження відповідності вищезазначеним вимогам, Учасник повинен надати підтвердження наявності укомплектованого автотранспорту із зазначеним номером, яким буде здійснюватись поставка продуктів харчування, температурний режим зберігання яких становить менше 10 градусів Цельсія. Постачання товару здійснюється за адресою 45000, Волинська область; м. Ковель; вул. Варшавська,10 згідно заявок Замовника, щотижнево у понеділок та четвер з 8.00 до 8.30 години.

Директор ДНЗ «КОВЕЛЬСЬКИЙ ЦПТО»

Сергій АНТОНЮК