

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-2023-10-12-008219-а відкриті торги з особливостями.

2 .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 28340.00 грн (двадцять вісім тисяч триста сорок 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 сайті інтернет магазину «Наш край» по Волинській області, було отримано такі цінові пропозиції : (грн/кг з ПДП)

-	ТОВ «МАЦЕЇВ»	ФОП «Ярема М.М.»	«Наш край»
- Філе куряче -	160.02грн.	182.40грн	168.30грн
- Гомілка куряча-	85.02грн	91.15 грн	84.80 грн

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

- Філе куряче -	170.24 грн з ПДВ
- Гомілка куряча-	86.99грн 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 28340.00 грн (двадцять вісім тисяч триста сорок 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 (курятини), відповідний код ДК 021-2015-15112130-6-Курятини)

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 (курятину), відповідний код ДК 021-2015-15112130-6-Курятину).		230		
1.	Філе куряче	кг	100	170.24	17024.00
2.	Гомілка куряча	кг	130	86.99	11308.70
				Сума без ПДВ:	23610.58
				ПДВ 20%:	4722.12
				Всього з ПДВ:	28332.70

**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.
Найменування	Філе куряче. Гомілка 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.

Директор ДНЗ «КОВЕЛЬСЬКИЙ ЦПТО»

Сергій АНТОНЮК