

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі «М'ясо»

(відповідно до пункту 4.1 постанови КМУ від 11.10.2016 № 710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

1. Комунальний заклад «Клеванська спеціальна школа №1 I-III ступенів» Рівненської обласної ради. Адреса: 35312, Рівненський район, Рівненська область, смт Клевань, вул. Шкільна 15. ЄДРПОУ 21087614

2. Спрощена закупівля 15110000-2 М'ясо (яловичина обрізна охолоджена, м'ясо свинини обрізне охолоджене, філе куряче охолоджене)

3. Ідентифікатор закупівлі: UA-2022-10-03-010415-a

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі: технічні та якісні характеристики визначені Комунальним закладом «Клеванська спеціальна школа №1 I-III ступенів» Рівненської обласної ради та оприлюднено у оголошенні про спрощену закупівлю згідно з вимогами статті 14 Закону України «Про публічні закупівлі».

На даний час заклад відновлює свою роботу. У зв'язку з цим виникає нагальна потреба у закупівлі продуктів харчування. Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі проведено на підставі розрахунку вартості продуктів харчування з урахуванням індексу ціни на продукти харчування, які розраховані шляхом порівняння ринкових цін, інформацією, яка міститься у відкритому доступі (мережа інтернет) та враховуючи нестабільність валютного курсу.

З метою організації закупівлі за предметом м'ясо (код ДК 021:2015, 15110000-2 М'ясо), зважаючи на очікувану вартість предмета закупівлі та вимоги частини 2 статті 4 Закону, а також керуючись Постановою КМУ від 28 лютого 2022 р. №169 (із змінами внесеними згідно з Постановами КМ №874 від 02.08.2022 р.) здійснити шляхом проведення спрощеної закупівлі.

Обсяг закупівлі визначається не на підставі річного планування, а з урахуванням потреби замовника на період воєнного стану.

Очікувана вартість закупівлі становить 52000,00 грн з ПДВ. Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі проведено на підставі розрахунку вартості продуктів харчування з врахуванням основних положень примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України 18.02.2020 № 275, з урахуванням індексу ціни та цін на продукти харчування, які розраховані згідно довідки Головного управління статистики у Рівненській області, а також шляхом порівняння ринкових цін, інформацією, яка міститься у відкритому доступі (мережа інтернет) та враховано закупівельні ціни минулих періодів.

Загальний обсяг поставки: 300 кг., а саме:

1. М'ясо свинини обрізне охолоджене 75,00 кг
2. Філе куряче свіже охолоджене 150,00 кг

3. М'ясо яловичини охолоджене

75,00 кг

**ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ**

№ з/п	Найменування товару	Один. виміру	К-сть.	Технічна характеристика товару
1.	<b>Яловичина обрізна охолоджена</b> (вміст жиру менше 15 грамів на 100 грам м'яса)	кг	75	Якість товару повинна відповідати діючим на території України ГОСТ, ДСТУ, ТУ, тощо. М'ясо з яловичини без кісток (натуральні напівфабрикати I та вищої категорії). Зовнішній вигляд: м'якоть отримана від спинної, тазостегнової та лопаткової частини туш, (не менше 2.5кг) без сухожилок, без кісток і грубих поверхневих плівок. Краї зарівнянні, без бахромок, відсутність на поверхні згустків крові та забруднень. Поверхня частина не завітрена. Колір від рожевого до червоного. Запах доброякісного м'яса, без стороннього запаху, без ознак псування. Не повинно бути залишків шкури, згустків крові, забруднень та містити менше 15 грамів жиру на 100 грам м'яса. Не повинна містити ГМО.
2.	<b>М'ясо свинини обрізне, охолоджене</b> (вміст жиру менше 15 грамів на 100 грам м'яса)	кг	75	Якість товару повинна відповідати діючим на території України ГОСТ, ДСТУ, ТУ, тощо. М'ясо свинини обрізне повинно бути свіжим або охолодженим без кісток. Шматки м'яса повинні бути мінімальною вагою 2,5 кг. Запах та колір – без стороннього запаху, м'язова тканина в місцях розділення – від світло-рожевого до червоного кольору. Не повинно бути залишків внутрішніх органів, кісток, щетини, згустків крові, бахромок м'язової і жирової тканин, побитостей, синців, забруднення. На кожній партії повинно бути проставлено ветеринарне клеймо овальної форми яке підтверджує, що ветеринарно-санітарна експертиза свинини проведена в повному обсязі і цю свинину можна випускати до реалізації на харчові цілі без обмежень.
4.	<b>Філе куряче охолоджене</b>	кг	150	Якість товару повинна відповідати діючим на території України ГОСТ, ДСТУ, ТУ, тощо Філе куряче повинно бути без шкіри, чистим, без подряпин, розрізів, без холодильних опіків, плям, мати колір властивий даному різновиду птиці, першого гатунку охолоджене, без ГМО. Поверхня суха, не завітрена, внутрішня поверхня чиста, без згустків крові. Жировий шар не повинен виступати за м'язову тканину більше, ніж на 1 см. Філе без шкіри Дефекти недопустимі.

Уповноважена особа



Надія ЖУК