**ВАРКОВИЦЬКА СІЛЬСЬКА РАДА**

**ОБГРУНТУВАННЯ**

технічних та якісних характеристик закупівлі

**за кодом ДК 021:2015 – 15110000-2 – М'ясо: охолоджене м'ясо свинини, птиці (куряче філе), яловичина**

розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

(відповідно до підпункту1 пункту 4 постанови КМУ від 11.10.2016 №710

«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:** Варковицька сільська рада 35612, вул. Шевченка, 15 с. Варковичі, Дубенський район, Рівненська область, код ЄДРПОУ 04386491, орган місцевого самоврядування (відповідає категорії згідно пункту 3 частини 4 статті 2 Закону).

**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 (код ДК 021:2015 – 15110000-2): охолоджене м'ясо свинини, птиці (куряче філе), яловичина.

**Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:** закупівля без використання електронної системи,

UA-2023-09-19-014684-а. Відповідно до підпункту 6 пункту 13 Особливостей: відміна відкритих торгів через неподання жодної тендерної пропозиції (UA-2023-08-23-010932-а).

**Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:** 98 139,00 грн.

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено статистичним аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі на підставі затвердженої центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері публічних закупівель, примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: згідно з пунктом 1 розділу ІІІ наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із змінами.

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлене аналізом використання аналогічного товару протягом першого півріччя 2023 року та кошторисних призначень.

**Розмір бюджетного призначення:** 98 139,00 грн. (дев’яносто вісім тисяч сто тридцять дев’ять гривень 00 копійок).

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.**

Термін надання послуг: з моменту укладення договору по 31 грудня 2023 року.

Обсяги визначено відповідно до потреби, що визначена відповідно до кошторисних розрахунків. Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі визначені з урахуванням загальноприйнятих норм і стандартів для зазначеного предмета закупівлі.

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Найменування товару** | **Одн.**  **виміру** | **Орієнтований**  **обсяг** | **Вимоги** |
| 1. | Філе куряче охолоджене | кг | 510 | Філе куряче охолоджене. Відповідає діючим ГОСТ, ДСТУ 3143:2013 або ТУ, що діють на території України. Без ГМО.  Зовнішній вигляд: колір властивий м’ясу даного виду птиці. Філе куряче без згустків крові, з чистою сухою, не завітреною поверхнею, без залишків крові внутрішньої поверхні, блідо – рожевого кольору, запах – властивий доброякісному свіжому м’ясу птиці, без сторонніх запахів.  Маркування: державною мовою згідно з вимогами чинного законодавства, зокрема Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага, нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про енергетичну цінність. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО»  Пакування: Постачання товару в пакетах з полімерної плівки. Пакети повинні мати високу міцність, стійкість до механічного впливу для того, щоб захищати продукт від ушкодження при зберіганні та транспортуванні.  Термін зберігання при температурі 00С - +20С не більше 7 діб. |
| 2. | Яловичина нежирна (м’якоть)  вищого гатунку, охолоджена | кг | 14 | Яловичина нежирна (менше 15 грамів жиру на 100 грамів м’яса (м’якоть). М'ясо вищого ґатунку – відповідність вимогам ДСТУ 4589:2006. Великокусковий безкістковий напівфабрикат яловичини охолоджений. М’якуш, отриманий від спинної, поперекової, тазостегнової та лопаткової частини туш, зачищених від сухожилок і грубих поверхневих плівок. Краї зарівняні, без бахромок. Глибина надрізів м’язової тканини не більше ніж 10 мм. Поверхня чиста, не завітрена, без ослизнення. М’ясо яловичини має бути свіже без видимих змін структури, без стороннього запаху. Колір від рожево-молочного до рожевого. Не дозволено наявності залишків внутрішніх органів, шкіри, згустків крові, бахромок м’язової та жирової тканини, забруднення, не допускаються дрібні шматки та обрізки.  М’ясо повинно бути розфасоване в пакети (мішки) з полімерної плівки місткістю згідно замовлення. Кожний пакет повинен мати чіткий відбиток дати виробництва та кінцевого строку реалізації (число, місяць, рік), умови зберігання, термін придатності. Термін придатності від загального терміну зберігання на час поставки не менше 90%.  Маркування: державною мовою згідно з вимогами чинного законодавства, зокрема Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага, нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про енергетичну цінність. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО» |
| 3. | Свинина (тазостегнова частина без кістки, охолоджене) | кг | 60 | М’ясо повинне бути від свині м’ясної породи І або ІІ категорії. Відповідає діючим ГОСТ, ДСТУ 4590:2006 або ТУ, що діють на території України.  Вітчизняного виробника. Шмат м’яса (цільний) зі тазостегнової частини. М'ясо без кісток (м’якоть), охолоджене з температурою в товщині м’якоті від +4 до 0°С, без заморожування та бути одержано від забою здорової тварини. З м’яса повинні бути видалені: груба сполучна тканина (сухожилля, фасції, в'язок та ін.), жирова тканина, дрібні кістки, хрящі, крупні кровоносні судини, лімфатичні вузли і кров'яні згустки по консистенції пружне та еластичне.  Маркування: державною мовою згідно з вимогами чинного законодавства, зокрема Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства - виробника, вага, нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про енергетичну цінність. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».  М’ясо повинно бути розфасоване в пакети (мішки) з полімерної плівки місткістю згідно замовлення. Кожний пакет повинен мати чіткий відбиток дати виробництва та кінцевого строку реалізації (число, місяць, рік), умови зберігання, термін придатності. Термін придатності від загального терміну зберігання на час поставки не менше 90%. |