

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі,  
його очікуваної вартості та/або розміру бюджетного призначення**

**1. Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань, його категорія:**

Найменування замовника: Рожищенський навчально-реабілітаційний центр Волинської обласної ради

Місцезнаходження замовника: 45101, Україна, Волинська область, Луцький р-н, м. Рожище, вул. Коте Шилокадзе, 13

Код замовника за ЄДРПОУ: 20133128

Категорія замовника: юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади, зазначені у пункті 3 частини першої статті 2 Закону України «Про публічні закупівлі»

**2. 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 і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності):** М'ясо (свинина, філе куряче, яловичина) код ДК 021:2015: 15110000-2 М'ясо.

**3. Процедура закупівлі:** Відкриті торги (з особливостями)

**4. Вид та ідентифікатор закупівлі:** Товари UA-2024-01-08-006582-a

**5. Розмір кошторисного призначення:** Закупівля для забезпечення потреб замовника у 2024 році. Відповідно до листа Мінекономіки 3304-04/54160-06 від 03.09.2020 Законом України «Про публічні закупівлі» не встановлено обов'язку замовника складати та затверджувати річний план закупівель на підставі кошторису (тимчасового кошторису), фінансового плану. Таким чином, урахувавши, що Закон не містить заборон щодо проведення закупівель до набрання чинності Законом про Державний бюджет України, затвердження кошторису, плану використання бюджетних коштів, фінансового плану підприємства, замовник для забезпечення невідкладних потреб у товарах, роботах і послугах у 2024 році, розпочинає закупівлю за відповідним предметом закупівлі.

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

Технічні та якісні характеристики (параметри якості) м'яса :

№ з/п	Найменування товару	Технічні, якісні характеристики товару	Одиниця виміру	Кількість
1	Курятина - 15112130-6 <b>Філе куряче охолоджене</b>	Філе куряче охолоджене має бути вітчизняного виробництва, охолоджене. Зовнішній вигляд Філе має бути без проривів, добре вимите, із запахом, характерним для даного виду птиці. Добре знекровлене з чистою поверхнею, без згустків крові, без шкіри. Вміст токсичних елементів, афлоксацтну В1, гормональних препаратів, антибіотиків та пестицидів у м'ясі птиці не повинен перевищувати рівнів, МТБ №5061 і також встановлених ДСанПіН 8.8.1.2.3.4-000. Вміст радіонуклідів у м'ясі птиці не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених ГН 6.6.1.1-130. Вимоги до сировини: для виробництва м'яса птиці використовують сільськогосподарську птицю, яка відповідає вимогам ДСТУ 3136:2017 «Птиця сільськогосподарська для забою». Транспортування – товар поставляється з дотриманням гігієнічних вимог в споживчій (транспортній) тарі, що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність товару, його товарний вигляд, забезпечує збереження його споживчих властивостей, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання. Транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псуються, чинних на даному виді транспорту. Температурний режим в товщині м'яса не вище ніж -8 0С (включно).	кг	900

		Транспортні засоби та/або контейнери, ящики що використовуються для перевезення мають відповідати вимогам статей 25, 44 ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Постачання товару – здійснюється Постачальником партіями по заявкам Замовника. Вартість пакування, маркування, транспортування та розвантаження Товару включається в цінову пропозицію.		
--	--	--	--	--

2	<b>Свинина -15113000-3</b>	Згідно ДСТУ 7158:2010 М'ясо свинини (вирізка, лопатка,) охолоджене нежирне I категорії без кістки і сала, порубане невеликими шматками. Поверхня м'яса рівна, необвітрена, м'ясо зачищене від сухожилів і грубих поверхневих плівок. Колір і запах характерні для доброякісного м'яса, без сторонніх смаків і запахів. Розфасоване та упаковане в прозорі харчові поліетиленові пакети Вагою від 2 кг. Маркування повинно відповідати вимогам законодавства Не допускається до реалізації повторно заморожені продукти.	кг	350
---	--------------------------------	---	----	-----

3	<b>Яловичина - 15111100-0</b>	М'ясо яловичини охолоджене вищого гатунку без кістки, кускове, повинно мати на своїй поверхні шкірочку підсихання блідо-червоного кольору. Поверхня помірно волога, колір відповідає м'ясу даного виду тварин. Запах доброякісного м'яса, без стороннього запаху. Упаковка - пластикові ящики, дно і стінки яких застеляються пергаментом або полімерними та іншими матеріалами, які дозволені МОЗУ для контакту з харчовими продуктами. На кожній одиниці фасування або на ярлику, який вкладається у упаковку, повинне бути маркування. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов'язкова.	кг	500
---	-----------------------------------	--	----	-----

### 7. Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

Очікувана вартість закупівлі (Філе куряче, м'ясо свинини, м'ясо яловичини) становить 327500,00 грн. та визначена на підставі наказу Мінекономіки від 18.02.2020 № 275 «Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі», а саме: методом здійснення пошуку, збору та аналізу загальнодоступної інформації про ціну товару (тобто інформація про ціни, що містяться в мережі інтернет у відкритому доступі, спеціалізованих торговельних майданчиках, в електронних каталогах, в електронній системі закупівель «Прозоро» тощо), шляхом здійснення запиту до Постачальників для отримання комерційної пропозиції на 2024 рік та наявної потреби закладів.