

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі на підставі постанови Кабінету Міністрів України від 11.10.2016 №710 «Про ефективне використання державних коштів»**

<b>Замовник, код ЄДРПОУ</b>	Хорольський будинок-інтернат для громадян похилого віку та інвалідів, 03189179
<b>Назва предмета закупівлі</b>	ДК 021:2015 «15110000-2 М'ясо» (Курятина тушка патрана курчат-бролерів 1 категорії заморожена, свинина 2 категорії заморожена в напівтушах або четвертина без шкіри, печінка свиняча заморожена)
<b>Очікувана вартість</b>	185 696,00 грн.
<b>Назва конкурентної процедури</b>	Відкриті торги з особливостями
<b>Публічне посилання на закупівлю (ідентифікатор плану закупівель)</b>	UA-P-2024-01-03-000310-c
<b>Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі</b>  <b>Курятина тушка патрана курчат-бролерів 1 категорії заморожена</b>  <b>Свинина 2 категорії заморожена в напівтушах або четвертина без шкіри</b>	<p>Тушки курчат-бройлерів патрані 1 категорії заморожені цілими тушками повинні відповідати по вгодованості (вагою від 1,5 кг) і якості 1-й категорії та ДСТУ 3143:2013 «М'ясо птиці» в індивідуальному пакуванні або пластикових ящиках. Розфасовка в ящиках не більше 20 кг із зазначенням виробника, терміну виготовлення і придатності, маса та відповідність ДСТУ, без ГМО. Тушка птиці повинна бути добре обезкровлена, поверхня чиста, без залишків пуху та пір'я, без синців, плям і залишків кишечника. Тушки повинні поступати тільки свіжі та мати суху блідо-жовту з рожевим відтінком поверхню, блідо-жовтий підшкірний внутрішній жир. По вгодованості та обробці тушки повинні відповідати вимогам стандартів. Не дозволяються: переломи стегнових та гомілкових кісток, наявність гострих країв кісток та уламків кісток, сліди від ударів, глибокі порізи м'язової тканини та розриви шкіри. На кожній упакованій тушці птиці має бути маркування (клеймо або паперова етикетка), що підтверджує категорію вгодованості.</p> <p>Поверхня туші свіжого замороженого м'яса має колір більш яскравий, ніж охолодженого. Поверхня розрубу - рожево-сірого кольору, у місці дотику пальцем чи теплого ножа з'являється пляма яскраво-червоного кольору. За консистенцією м'ясо тверде, при постукуванні видає чіткий звук. Заморожене м'ясо запаху не має, а при розморожуванні з'являється характерний для даного виду м'яса запах. Колір жиру - властивий виду м'яса. Кожна партія замороженого м'яса супроводжується документом про якість та ветеринарним посвідченням установленої форми. У документі про якість, засвідченому печаткою вантажовідправника, має бути зазначене точне найменування продукції, якісний стан та транспортабельність вантажу (термін транспортування у добах),</p>

<p><b>Печінка свиняча заморожена</b></p>	<p>температура продукту при завантаженні, дата виготовлення, термін придатності до споживання, призначення вантажу. Маса півтуші свинини II категорії - не менше 48 кг. Печінка свиняча має бути заморожена, без згустків крові, зовнішня поверхня суха не завітрена, запах властивий доброякісній свинячій печінці, без сторонніх запахів. Печінка повинна бути вітчизняного виробника, великими шматочками, без пороків, зачищена без плівок та сухожиль. Товар повинен мати відповідне пакування, яке забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування. Кожна одиниця спожиткової тари повинна бути чиста, не пошкоджена та промаркована відповідно ДСТУ та ТУ, містити етикетку із зазначенням дати виготовлення, пакування, терміни придатності та умов зберігання, а також відсутність ГМО. Фасування – не більше, ніж по 10 кг.</p>
<p><b>Обґрунтування розміру бюджетного призначення</b></p>	<p>Кошти місцевого бюджету. Відповідно до статті 4 Закону планування закупівель здійснюється на підставі наявної потреби у закупівлі товарів, робіт і послуг. Заплановані закупівлі включаються до річного плану закупівель. Закупівля проводиться відповідно до річного плану на потребу 2024 року. Взяття бюджетних зобов'язань за договором буде здійснюватися в межах бюджетних асигнувань, затверджених кошторисом по установі.</p>
<p><b>Обґрунтування очікуваної вартості</b></p>	<p>1) Наказ Мінекономіки від 18.02.2020 № 275 "Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі";  2) моніторинг цін на сайтах Міністерства фінансів, Прозорро головна на товари, що є предметом закупівлі по Полтавській області станом на дату оголошення про закупівлю товару.  3) Моніторинг цін на предмет закупівлі через Prozorro Market на Zakupki.prom.</p>