

## ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик **закупівлі м'яса**, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «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:** Автобаза Управління справами Апарату Верховної Ради України, 01133, м. Київ, вул. Євгена Коновальця, 24, код за ЄДРПОУ — 05907124, категорія замовника - юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади.

**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):** код ДК 0212015 -15110000-2- М'ясо.

**Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:** відкриті торги з особливостями, UA-2023-01-16-011181-а.

**Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:** 210 000,00 грн. Визначення очікуваної ціни за одиницю, згідно Порядку визначення очікуваної вартості предмета закупівлі в Автобазі Управління справами Апарату Верховної ради України, затвердженого наказом директора № 15-2/03-1-20 від 19.01.2022 р., шляхом знаходження інформації про ціну товару, що міститься в мережі Інтернет у відкритому доступі, в тому числі на сайтах виробників та/або постачальників відповідної продукції, спеціалізованих торговельних майданчиках, в електронних каталогах, рекламі, прайс-листах, в електронній системі закупівель "Prozorro" та на аналогічних торговельних електронних майданчиках, та становить середньоарифметичне значення масиву отриманих даних, що розраховуються за такою формулою:

$$Ц_{од} = (Ц_1 + \dots + Ц_k) / K,$$

де:  $Ц_{од}$  - очікувана ціна за одиницю;

$Ц_1, Ц_k$  - ціни, отримані з відкритих джерел інформації або відповідей на запити цінових пропозицій, приведені до єдиних умов;

$K$  - кількість цін, отриманих з відкритих джерел інформації;

**Розмір бюджетного призначення:** 210 000,00 грн. згідно з потребою на 2023 рік.

**Обсяг закупівлі:**

№	Найменування товару	Одиниці виміру	Кількість
1	Котлетне м'ясо свинини охолоджене	кг	450
2	Биток б/к з свинини охолоджене	кг	160
3	Лопатка б/к з свинини охолоджене	кг	350
4	Курине філе охолоджене	кг	300
5	Куряче стегно (без кістки) охолоджене	кг	200
6	Печінка курина охолоджена	кг	70

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик.** Строк поставки товару — по 31 грудня 2023 року.

Якість продукції повинна відповідати вимогам Державних стандартів та підтверджуватись відповідними сертифікатами і паспортами якості продукції (якщо такий передбачено) на момент поставки.

Продукція постачається протягом 1 (одного) календарного дня, з моменту отримання заявки Замовника (якщо в заявці не зазначений інший термін), згідно з встановленими нормами відвантаження у тарі та упаковці, яка забезпечує її збереження під час транспортування, здійснення вантажно-розвантажувальних робіт та зберігання.

Поставку товару Учасник здійснює своїм транспортом протягом дії договору за узгодженим графіком: один - два рази на місяць, невеликими партіями, орієнтовно 85-105 кг ( котлетне м'ясо - 40 кг , биток б/к з

свинини охолоджене - 14 кг, лопатка – 32 кг, куряче філе – 53 кг, куряче стегно – 20 кг, куряча печінка -6 кг ) за адресою м. Київ, вул. Євгена Коновальця 24 (їдальня).

Розвантаження товару Учасник здійснює своїми силами. Учасник разом з продукцією надає Замовнику накладну на товар, сертифікат якості, та всю супровідну документацію на кожен партію товару, згідно вимог діючого законодавства.

Поставка повинна виконуватись транспортом, який має санітарний паспорт, водій якого повинен мати санітарну книжку. Замовник має право та повинен перевіряти наявність санітарного паспорта на транспорт та санітарну книжку водія.

У випадку встановлення невідповідності якості Продукції (відповідно до її сертифікатів) або нестачі будь-якої її кількості, представник Замовника, спільно з представником Учасника відображають такі факти у відповідному акті прийому-передачі Продукції, який оформляється на фактичну кількість прийнятої Продукції. В залежності від обставин невідповідності якості Продукції, Замовник вправі відкласти приймання Продукції, в цілому.

Учасник гарантує, що товари, які постачаються за договором, відповідають вимогам якості. Підтвердження належної якості та безпеки харчових продуктів здійснюється Постачальником шляхом надання з кожною поставкою продуктів документів, передбачених вимогами Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».

Місце знаходження Учасника у м. Київ та Київська обл.

Якісні характеристики Товару:

- Продукція має бути вітчизняного виробництва

- М'ясо – свіже або охолоджене, поверхня чиста, незавітрена, без ослизнення. Колір від рожевого до червоного. Наявність хрящів і дрібних кісточок не допускається. Консистенція пружна і еластична, тобто ямочка, яка утворилася після натискання пальцем на м'ясо, швидко зникає. М'ясо має бути охолодженим. Запах доброякісного м'яса, без стороннього запаху. М'ясо має бути від забою здорової тварини. Не повинно бути залишків шкіри, згустків крові, чисте без синяків чи пошкоджень тканини, без кісток, без запаху, нежирне, вітчизняного виробника, вищого гатунку, без ГМО, невеликими шматками. Строк придатності товару на момент поставки повинен становити не менше 90% від загального терміну зберігання. Якість відповідно до ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України.

-Філе куряче, куряче стегно - якість відповідає ДСТУ 3143-2013 «М'ясо птиці. Загальні технічні умови». Куряче філе повинно бути очищеним, добре вимите, не ушкодженим, цілим, без сторонніх запахів. Рожевого кольору. Повинно бути добре обезкровленим, без плям, синців. Запах характерний для даного виду птиці.

- Печінка куряча - має бути чистою, гладкою поверхнею, яка складається з однієї або двох частин; без кров'яних згустків, лімфатичних вузлів, патологічних видозмінень; без жовчного міхура, плям від розливої жовчі та сторонніх прирізів; з наявністю незначних залишків жирової та з'єднувальної тканини, без стороннього запаху та присмаку.

Місце поставки: 01133, Україна, м. Київ, вул. Євгена Коновальця, 24.