ОБГРУНТУВАННЯ ТЕХНІЧНИХ ТА ЯКІСНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ, ЙОГО ОЧІКУВАНОЇ ВАРТОСТІ ТА АБО РОЗМІРУ БЮДЖЕТНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ ЩОДО ПЕРЕГОВОРНОЇ ПРОЦЕДУРИ ЩОДО ЗАКУПIВЛІ

Відповідно до пункту 41 постанови Кабінету Міністрів України від 11.10.2016 р. № 710 «Про ефективне використання бюджетних коштів» та змін, які внесені постановою Кабінетів Міністрів України від 16.12.2020 р. № 1266 головним розпорядникам бюджетних коштів (розпорядникам бюджетних коштів нижчого рівня), суб’єктам господарювання державного сектору економіки з метою прозорого, ефективного та раціонального використання коштів забезпечити:

- обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі;

- оприлюднення обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі шляхом розміщення на власному веб-сайті (або на офіційному веб-сайті головного розпорядника бюджетних коштів, суб’єкта управління об’єктами державної власності, що здійснює функції з управління суб’єктом господарювання державного сектору економіки) протягом п’яти робочих днів з дня оприлюднення оголошення про проведення конкурентної процедури закупівель або повідомлення про намір укласти договір про закупівлю за результатами переговорної процедури закупівель.

13.12.2023 р. було оприлюднено оголошення [UA-2023-12-13-003402-](https://gov.e-tender.ua/tender/produkti-harchuvannya/UA-2021-01-15-002548-a-xlib)а про проведення відкритих торгів для закупівлі курчат бройлерів охолоджених 1 категорії, ДСТУ 3143-2013 «М'ясо птиці (тушки)», код ДК 021:2015 - 15110000-2 - м’ясо очікувану вартість в сумі 200000,00 грн..

1. Курчата бройлери охолоджені 1 категорії в кількості 2000 кг, ДСТУ 3143-2013 «М'ясо птиці (тушки)», країна виробництва Україна. Тушки добре знекровлені з чистою поверхнею, без згустків крові, залишків кишечника та репродуктивних органів всередині, оперення повністю видалене, шкіра чиста, суха, незавітрена, без подряпин, розривів плям та синців. Без слідів заморожування. М’язи щільні, пружні, при натисканні ямка швидко вирівнюється, кісткова система без переломів і деформації, колір м’язової тканини від блідо-рожевого до рожевого, колір шкіри блідо-жовтий з рожевим відтінком або без нього. Колір підшкірного та внутрішнього жиру блідо-жовтий або жовтий, запах властивий доброякісному м’ясу птиці без сторонніх запахів, без льоду на поверхні та в середині тушки. Продукція повинна відповідати вимогам діючих стандартів та технічних умов.

Відповідно до оголошення про проведення конкурентної процедури відкритих торгів необхідно закупити курчат бройлерів охолоджених 1 категорії в кількості 2000 кг очікуваною вартістю 200000,00 грн..

Кількість курятини вираховувалась відповідно до норм м’яса встановленого на одного хворого відповідно до наказу Міністерства охорони здоров’я № 931 від 29.10.2013 р. «Про удосконалення організації лікувального харчування та роботи дієтологічної системи в Україні» де зазначені кількісні м’яса на одного хворого та зазначено, що м’ясо повинно бути, в тому числі куряче.

Вартість одного 1 кг курки охолодженої 100,00 грн. встановлена після проведення консультацій та опитувань виробників, постачальників куриної м’ясної продукції з урахуванням прогнозованих цін на тушки курей у Вінницькому регіоні на 2024 році., моніторингом проведених відкритих торгів в системі Прозоро з ідентичним товаром та інформації про вартість курей бройлерів охолоджених від Головного управління статистики у Вінницькій області, моніторингом проведених завершених процедур відкритих торгів в системі Прозоро за ідентичним товаром за період листопад – грудень 2023 р..