

# Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

(відповідно до пункту 4<sup>1</sup> 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:	Вінницький національний аграрний університет, ЄДРПОУ 00497236, м.Вінниця, вул. Сонячна, 3, Україна, 21008
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):	Код ДК 021:2015:15110000-2: М'ясо (Свинина (охолоджена), серце свиняче(охолоджене))
Ідентифікатор закупівлі:	UA-2021-12-24-001328-a

Найменування структурного підрозділу: Їдальня Вінницького національного аграрного університету

**Обґрунтування доцільності закупівлі:** Згідно пункту 3 частини 1 статті 2 Закону України “Про публічні закупівлі” відкриті торги застосовуються замовником за умови, що вартість предмета закупівлі (товарів), послуги (послуг) дорівнює або перевищує 200 тисяч гривень, а робіт – 1,5 мільйона гривень. Даний предмет закупівлі необхідний для забезпечення безперервної роботи структурного підрозділу Вінницького національного аграрного університету (їдальні та буфетів).

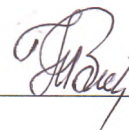
**Обґрунтування технічних та якісних характеристик закупівлі:** М'ясо свинини (охолоджене), серце свиняче (охолоджене) Код ДК 021:2015:15110000-2 М'ясо (закупівля продукції для приготування страв в їдальні університету, а також для повноцінного харчування відвідувачів їдальні, буфетів університету) – відкриті торги.

1. Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі: Технічні та якісні характеристики м'яса свинини (охолодженої), серця свинячого (охолодженого) повинні відповідати вимогам чинного законодавства України, нормам харчування. М'ясо без кісток. Якість м'яса визначається відповідно до вимог нормативних документів на кожний конкретний вид продукції. Поверхня свіжого розрізу злегка волога, але не липка, певного кольору для кожного виду м'яса. М'ясний сік прозорий. Запах - властивий виду м'яса, без ознак псування. Не повинно бути залишків шкури, згустків крові, забруднень, не дозволяється завозити м'ясні обрізки. Серце свиняче свіжо-охолоджене, ціле, не пошкоджене, без зміни кольору. Без ознак попереднього заморожування. Без ГМО. Вітчизняного виробника. Залишковий термін придатності на момент поставки продуктів повинен бути не менше ніж 90% від загального терміну зберігання. Обов'язкова наявність посвідчення про якість.

2. Розмір бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі: Закупівля проводиться на очікувану вартість, яка визначена з урахуванням прогнозованих показників до кошторису ВНАУ на 2022 рік, фактичних обсягів споживання ВНАУ м'яса свійської птиці в асортименті та діючих цін на продукцію відповідно до цінової пропозиції учасника. Очікувана вартість предмета закупівлі : Вінницького національного університету, 78 000,00 грн з ПДВ.

Керівник структурного підрозділу

Надія Волоська  
(ім'я, прізвище)

  
(підпис)

« 24 » грудня 2021 р.

контактний телефон відповідальної особи 0679162403

Обґрунтування розміру бюджетного призначення: розмір бюджетного призначення, визначений відповідно до розрахунку до проекту кошторису та включено в річний план закупівель на 2022 рік, становить 2 500 000 грн

Очікувана вартість предмета закупівлі: 78 000 грн (сімдесят вісім тисяч гривень)

Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: очікувана вартість предмета закупівлі становить 78 000 грн з ПДВ, вона передбачена кошторисом на річним планом закупівель на потребу січня – грудня 2022 рік

№п/п	Назва номенклатурної позиції	Одиниця виміру	Кількість
1	Свинина (охолоджене)	кг	600
2	Серце свиняче (охолоджене)	кг	100

Економіст II кат. Юлія КУЧУРІКОВА  
(П.І.П.)

\_\_\_\_\_  
(підпис)