

## ОБҐРУНТУВАННЯ

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

*(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))*

### **Інформація про замовника:**

**Найменування** – Комунальний заклад освіти «Спеціальна школа № 10» Дніпропетровської обласної ради»

**Місцезнаходження замовника** – 49006, Україна, Дніпропетровська область, м. Дніпро, вулиця Філософська, 29

**Ідентифікаційний код в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань** – 21929243

**Категорія:** юридичні особи, які є підприємствами, установами, організаціям та їх об'єднання, які забезпечують 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):**

*ДК 021:2015 — 15110000-2 М'ясо (яловичина (м'якоть без кістки охолоджена); свинина (м'якоть без кістки охолоджена); відруби курей (стегно охолоджене); філе куряче охолоджене).*

**Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:** відкриті торги з особливостями, UA-2023-08-17-011464-а.

### **Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:**

*159 123,06 грн.*

*Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено статистичним аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі на підставі затвердженої центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері публічних закупівель, примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: згідно з пунктом 1 розділу III наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із змінами.*

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі. Термін постачання:** з дня укладання договору до 31.12.2023 включно.

*Якісні та технічні характеристики предмета закупівлі визначені з урахуванням реальних потреб замовника та оптимального співвідношення ціни та якості.*

*Враховуючи зазначене, замовник прийняв рішення стосовно застосування таких технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:*

№	Назва товару	Технічна характеристика	Одиниця виміру	К-сть, од.
1	<b>Яловичина</b> <i>(м'якоть без кістки охолоджена)</i>	<p>М'ясо яловичини повинно бути вітчизняного виробника, охолоджене, в великих шматках, без кісток (задня частина, лопатка, ошийок), виготовлене згідно з ДСТУ 4589:2006, системи НАССР.</p> <p>Має відповідати органолептичним показникам для даного виду товару. М'ясо повинно мати характерний запах доброякісного м'яса, без стороннього затхлого та гнилісного запаху, без сніга та льоду, великими шматками, без пороків.</p> <p>Зовнішній вигляд: поверхня чиста, незавітрена, без ослизнювання.</p> <p>Колір: від рожевого до червоного.</p> <p>Запах: доброякісного м'яса, без стороннього запаху.</p> <p>Температурні умови зберігання близько 48 годин при температурі 0...+6 0С. Без синтетичних барвників, ароматизаторів, підсилювачів смаку, підсолоджувачів, консервантів, ГМО</p>	кг	111
2	<b>Свинина</b> <i>(м'якоть без кістки охолоджена)</i>	<p>Оцінка якості – м'ясо свинини повинно бути вітчизняного виробника, охолоджена, без кісток (задня частина, лопатка, ошийок), великими шматками, виготовлене згідно ДСТУ 4590:2006, системи НАССР.</p> <p>Має відповідати органолептичним показникам для даного виду товару. М'ясо повинно мати характерний запах доброякісного м'яса, без стороннього затхлого та гнилісного запаху.</p> <p>Зовнішній вигляд: поверхня чиста, незавітрена, без ослизнювання.</p> <p>Колір: від рожевого до червоного.</p> <p>Запах: доброякісного м'яса, без стороннього запаху.</p> <p>Температурні умови зберігання близько 48 годин при температурі 0...+6 0С. Без синтетичних барвників, ароматизаторів, підсилювачів смаку, підсолоджувачів, консервантів, ГМО</p>	кг	260

3	<b>Відруби курей (стегно охолоджене)</b>	<p>Оцінка якості – згідно з ДСТУ 3143:2013 «М'ясо птиці», системи НАССР.</p> <p>Стегно куряче охолоджене повинно бути вітчизняного виробника, без шкіри, без кістки і поверхневої плівки, ціле, чисте, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові, незавірене, без ослизнювання..</p> <p>Колір від блідо-рожевого до рожевого.</p> <p>Запах властивий свіжому м'ясу, без стороннього запаху.</p> <p>М'язова тканина щільна, пружна, без пошкоджень. Якість товару повинна відповідати вимогам відповідних діючих нормативних документів (ГОСТ, ДСТУ, тощо). Температурні умови зберігання близько 48 годин при температурі 0...+6 0С.</p> <p>Без синтетичних барвників, ароматизаторів, підсилювачів смаку, підсолоджувачів, консервантів, ГМО.</p>	кг	58
4	<b>Філе куряче охолоджене</b>	<p>Оцінка якості – згідно з ДСТУ 3143:2013 «М'ясо птиці», системи НАССР. Філе курчат бройлерів має бути вітчизняного виробника, охолоджене, без шкіри і поверхневої плівки, цілі, чисті, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові, незавірена, без ослизнювання..</p> <p>Зовнішній вигляд складається із з великої (зовнішньої) та малої (внутрішньої) частин.</p> <p>Філе має бути без поривів, добре вимите, із запахом, характерним для даного виду птиці.</p> <p>Форма філе овальна.</p> <p>Колір від блідо-рожевого до рожевого.</p> <p>Запах властивий свіжому м'ясу, без стороннього запаху.</p> <p>Температурні умови зберігання близько 48 годин при температурі 0...+6 0С. Без синтетичних барвників, ароматизаторів, підсилювачів смаку, підсолоджувачів, консервантів, ГМО.</p> <p>М'язова тканина щільна, пружна, без пошкоджень. Якість товару повинна відповідати вимогам відповідних діючих нормативних документів (ГОСТ, ДСТУ, тощо)</p>	кг	400