

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; філе індиче охолоджене).

Номенклатурні позиції ДК 021:2015: 15111100-0 – Яловичина (яловичина (м'якоть без кістки охолоджена)); 15113000-3 – Свинина (свинина (м'якоть без кістки охолоджена)); 15112130-6 — Курятина (відруби курей (стегно охолоджене)); 15112130-6 — Курятина (філе куряче охолоджене); 15112120-3 – Індичатина (філе індиче охолоджене).

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: відкриті торги з особливостями, UA-2024-01-02-003478-а.

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

913 038,72 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: 01.02.2024 - 31.12.2024 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:

№ з/п	Найменування	Характеристики товару	Кількість, кг
1	Яловичина (м'якоть без кістки охолоджена)	<p>М'ясо яловичини повинно бути вітчизняного виробника, охолоджене, в великих шматках, без кісток, 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, підсолонувачів, консервантів, ГМО</p>	673
2	Свинина (м'якоть без кістки охолоджена)	<p>Оцінка якості – м'ясо свинини повинно бути вітчизняного виробника, охолоджена, без кісток, 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, підсолонувачів, консервантів, ГМО</p>	1274
3	Відруби курей (стегно охолоджене)	<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, незавітрена, 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. Без синтетичних барвників, ароматизаторів, підсилювачів смаку, підсолонувачів, консервантів, ГМО.</p>	389

4	Філе куряче охолоджене	<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, незавітрена, без ослизнювання.. Зовнішній вигляд складається із з великої (зовнішньої) та малої (внутрішньої) частин. Філе має бути без поривів, добре вимите, із запахом, характерним для даного виду птиці. 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, підсолджувачів, консервантів, ГМО.</p> <p>М'язова тканина щільна, пружна, без пошкоджень. Якість товару повинна відповідати вимогам відповідних діючих нормативних документів (ГОСТ, ДСТУ, тощо)</p>	1193
5	Філе індиче охолоджене	<p>Оцінка якості – згідно з ДСТУ 3143:2013 «М'ясо птиці», системи НАССР. Філе індиче має бути вітчизняного виробника, охолоджене, без шкіри і поверхневої плівки, цілі, чисті, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові, незавітрена, без ослизнювання.. Зовнішній вигляд складається із з великої (зовнішньої) та малої (внутрішньої) частин. Філе має бути без поривів, добре вимите, із запахом, характерним для даного виду птиці. 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, підсолджувачів, консервантів, ГМО.</p> <p>М'язова тканина щільна, пружна, без пошкоджень. Якість товару повинна відповідати вимогам відповідних діючих нормативних документів (ГОСТ, ДСТУ, тощо)</p>	495