

## ОБГРУНТУВАННЯ

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 «ЗАКЛАД ДОШКІЛЬНОЇ ОСВІТИ №59 ВІННИЦЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ».

**Місцезнаходження:** 21030 Україна Вінницька область м. Вінниця, вул. Політехнічна 16,

**Ідентифікаційний код в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб – підприємців та громадських формувань – 24901104**

**Категорія:** юридичні особи, які є підприємствами, установами, організаціями та їх об'єднання, які забезпечують потреби держави або територіальні 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 (Лопатка свинна без кістки, охолоджена, ДСТУ 4590; Лопатка свинна без кістки, заморожена, ГСТУ 46.019; Філе куряче, охолоджене, ДСТУ 3143; Філе куряче, заморожене, ДСТУ 3143 охолоджене).

**Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:** відкриті торги з особливостями, UA-2024-12-25-012866-а.

**Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:** 587000,00 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 зі змінами.

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:**

Термін постачання: з дати укладання договору по 31 грудня 2025 р.

Якісні та технічні характеристики предмета закупівлі визначені з урахуванням 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.	Філе куряче охолоджене	Філе куряче охолоджене має відповідати ДСТУ 3143:2013. Зовнішній вигляд: складається з м'язової тканини цілої/половини грудини без шкіри, без згустків крові, з чистою поверхнею. Зовнішня поверхня суха, не завітрена. М'ясо обрізне від жиру. Запах свіжий без сторонніх запахів. Вид тари: в/у. Термін зберігання при температурі 00С - +40С 5 діб. Маркування товару відповідно до чинного законодавства та встановленими для цього виду продукції.	кг	2000
2.	Філе куряче, заморожене,	Філе куряче заморожене має відповідати ДСТУ 3143:2013. Зовнішній вигляд: складається з м'язової тканини цілої/половини грудини без шкіри, без згустків крові, з чистою поверхнею. Зовнішня поверхня суха, не завітрена. М'ясо обрізне від жиру. Вид тари: пакет п/е. Термін зберігання при температурі -18°С - 3 місяці. Маркування товару відповідно до чинного законодавства та встановленими для цього виду продукції.	кг	200
3.	Лопатка свинна без кістки, охолоджена	М'ясо свинини, лопаткова частина, виготовлене згідно ДСТУ 4590:2006, охолоджене без кістки, без великої кількості жиру, м'ясо пружне, при натискуванні швидко приймає первинну форму. Не допускаються дрібні шматки та обрізки. Запах: свіжий без сторонніх запахів. Вид тари: ящик. Термін зберігання при температурі -10С - +10С 5 діб. Маркування товару відповідно до чинного законодавства та встановленими для цього виду продукції.	кг	600
4.	Лопатка свинна без кістки, заморожен	М'ясо свинини нежирне блочне заморожене (лопаткова та/або тазостегнова частина) – виробник Україна. М'ясна маса, заморожена у вигляді великих кусків, зачищених від сухожиль та грубих поверхневих плівок, з між м'язовою сполучною та жировою тканинами. Поверхня рівна, не обвітрена, краї зарівнені, без ознак забруднення та псування. Має відповідати ГСТУ 46.019-2002. Вид тари: пакет п/е. Термін зберігання при температурі -12°С - 5 місяців. Маркування товару відповідно до чинного законодавства та встановленими для цього виду продукції.	кг	100

Будь – які посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб'єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва передбачає можливість надання учасниками еквіваленту ( технічні характеристики еквіваленту не повинні бути гіршими).

26.12.2024р.