



УКРАЇНА

ОДЕСЬКА ОБЛАСНА ДЕРЖАВНА АДМІНІСТРАЦІЯ
ДЕПАРТАМЕНТ СОЦІАЛЬНОЇ ТА СІМЕЙНОЇ ПОЛІТИКИ
НОВОСАВИЦЬКИЙ ПСИХОНЕВРОЛОГІЧНИЙ БУДИНОК-ІНТЕРНАТ

ОБГРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик закупівлі Тушки курей бройлерів, м'ясо свинини, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «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: Новосавицький психоневрологічний будинок інтернат , 67143, Одеська область ,Роздільнянський район, с.Новосавицьке вул. Центральна буд 95. ЄДРПОУ 03189110.

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): Код ДК021-2015: 15110000-2 — М'ясо

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: Відкриті торги з особливостями [UA-2024-01-16-014592-a](#)

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 990227,10 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.

Розмір бюджетного призначення: 990227,10 згідно з КЕКВ: 2230 — Продукти харчування

Процедура закупівлі Відкриті торги проводиться відповідно до вимог Закону України “Про публічні закупівлі” від 25.12.2015р. №922-VIII із змінами (далі - Закон) та відповідно до Особливостей здійснення публічних закупівель товарів, робіт і послуг для замовників, передбачених Законом України “Про публічні закупівлі”, на період дії правового режиму воєнного стану в Україні та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування, затверджених Постановою КМУ № 1178 від 12 жовтня 2022 року «Про затвердження особливостей здійснення публічних закупівель товарів, робіт і послуг для замовників, передбачених Законом України “Про публічні закупівлі”, на період дії правового режиму воєнного стану в Україні та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування». Категорія замовника передбачена п. 3 ч. 4 ст. 2 Закону. Код номенклатурної позиції: Тушки курей бройлерів – 15112130-6 – Курятина; М'ясо свинини – 15113000-3 – Свинина.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі. Термін постачання з дати укладання договору) по 31.12.2024 р.

Якісні та технічні характеристики заявленої кількості .Враховуючи зазначене, замовник прийняв рішення стосовно застосування таких технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

*Тушки курей бройлерів, м'ясо свинини
(показник національного класифікатора України ДК 021:2015 “Єдиний закупівельний словник” - 15110000-2 – М'ясо)*

1. Замовник закуповує:

№ з/п	Найменування продукції	Одиниця вимірювання	Кількість	Вимоги до товару
1.	<i>Тушки курей бройлерів</i>	<i>кг</i>	<i>3 471</i>	Тушки курей-бройлерів – цілі тушки, охолоджені, кожна тушка має бути упакована герметично в поліетиленовий пакет. Оперення повністю видалено, тушки мають бути без згустків крові, без залишків кишечника, з чистою поверхнею, зовнішня не завітрена, без сторонніх запахів. Партії тушок мають бути упаковані в картонні коробки. Не допускається наявність ознак псування тушок курей. Має відповідати діючому ДСТУ або ГОСТу, або зареєстрованому ТУ (ТУУ), або міжнародним стандартам якості.
2.	<i>М'ясо свинини</i>	<i>кг</i>	<i>3 300</i>	М'ясо свинини – лопатка, стегно без кістки, охолоджені. Без деформацій, потемніння та позеленіння структури тканини, без сторонніх запахів. Зовнішній вигляд, запах і колір притаманні даному виду продукції. Поверхня чиста, без липкості. На поверхні не повинно бути згустків крові та забруднень. М'ясо має червоний колір і м'яку консистенцію. Очищена від сухожилля і грубих поверхневих плівок. Має відповідати діючому ДСТУ або ГОСТу, або зареєстрованому ТУ (ТУУ), або міжнародним стандартам якості