

# БІДГОРОД-ДНІСТРОВСЬКИЙ ДИТЯЧИЙ БУДИНОК-ІНТЕРНАТ

## ОБГРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик **закупівлі паперу**, 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:

Білгород-Дністровський дитячий будинок-інтернат: **67704** **Одеська** **область**, **м.Білгород-Дністровський, вул.Приморська, 62 код ЄДРПОУ 03190610 .**

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): за кодом Національного Класифікатора “Єдиний закупівельний словник” **ДК 021:2015 - 15110000-2 - М'ясо (М'ясо яловичини, без кісток, заморожене; філе куряче заморожене; печінка куряча, заморожена).**

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: Відкриті торги з особливостями - **UA-2024-02-23-001277-a .**

**Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 680220 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: 680220 грн 00 коп.**, згідно з планом асигнувань на 2024 рік

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

Якісні та технічні характеристики закупівлі та заявлена кількість на закупівлю - **М'ясо яловичини, без кісток, заморожене; філе куряче заморожене; печінка куряча, заморожена)** для потреб харчування підопічних Білгород-Дністровського дитячого будинку-інтернату.

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

№ п/п	Найменування	Характеристики, встановлені замовником (вимога)	Одиниці виміру	Кількість
1	М'ясо яловичини	М'ясо яловичини (м'якоть) – м'ясо вищої категорії, заморожене. Поверхня певного кольору для цього виду м'яса. Запах - властивий виду м'яса, без ознак псування. Не повинно бути залишків шкіри, згустків крові, забруднень, не дозволяється завозити м'ясні обрізки. Має відповідати державному стандарту, маючи відповідні сертифікати і висновки Державної санітарно-епідеміологічної експертизи. Фасована у прозору упаковку, з маркуванням. Згідно з ДСТУ 4589:2006. Продукція повинна відповідати вимогам ДСТУ ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам, бути доброякісною. Доставка до місця призначення, навантаження та розвантаження товару	кг	1000

		здійснюється Постачальником за його власний рахунок .		
2	Філе куряче	<p>Філе курятини ціле, заморожене, м'якушеве, безкісткове, поверхня кусків філе повинна бути рівна, без шкіри, жиру та кісток. Не допускається наявність ознак псування, ослизнення та інше. Колір і запах характерні для доброякісного філе курятини.</p> <p>Продукція повинна транспортуватися у спеціалізованому транспорті з холодильним обладнанням з відповідною температурою згідно зі стандартами. Доставка до місця призначення, навантаження та розвантаження товару здійснюється Постачальником за його власний рахунок .</p>	кг	2300
3.	Печінка куряча	<p>Печінка куряча заморожена, повинна відповідати нормативному документу на цей вид продукції (товару). Оброблена печінка, пружної консистенції з гладкою поверхнею, чиста. Не допускається постачання товару з неякісною технологічною обробкою, із зміненним кольором, з ознаками несвіжості. Печінка куряча повинна бути без жиру, без сторонніх запахів, очищена, без механічних пошкоджень, без уражень хворобами, характерний колір, не обвітрена. Строк придатності не повинен бути меншим 80% від загального строку придатності. Транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах, згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псуються, чинних на даному виді транспорту. Постачання товару – здійснюється Постачальником партіями по заявкам Замовника. Вартість пакування, маркування, транспортування та розвантаження Товару включається в цінову пропозицію.</p>	кг	800