

КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «ДОШКІЛЬНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД № 27 ВІННИЦЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ»

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:

Повне найменування	КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «ДОШКІЛЬНИЙ НАВЧАЛЬНИЙ ЗАКЛАД № 27 ВІННИЦЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ»
Місцезнаходження	21001, Вінницька область, Вінницький район, м. Вінниця, вулиця Острозького, 33
Ідентифікаційний код в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань	26243415
Категорія	Юридична особа, яка забезпечує 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 лоту) та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі й частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності):

код ДК 021:2015 - 15110000-2 М'ясо (М'ясо свинини охолоджене. М'ясо яловичини охолоджене. Філе куряче охолоджене.)

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: Відкриті торги з особливостями, UA-2023-11-01-006165-a

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі 47954,70 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 I 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 2023 року.

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

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

№	Назва товару	Технічна характеристика	Одиниця виміру	К-сть, од.
1	<i>М'ясо свинини охолоджене</i>	М'ясо свинини в/г, 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.	кг	32
2	<i>М'ясо яловичини охолоджене</i>	М'ясо яловичини в/г, ДСТУ 4589:2006, 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.	кг	21
3	<i>Філе куряче охолоджене</i>	Філе куряче охолоджене Зовнішній вигляд: складається з м'язової тканини цілої/половини грудини з/без шкірою. Ребра з прилеглим реберним м'ясом видалені. Без згустків крові, з чистою поверхнею. Зовнішня поверхня суха, не завітрена. М'ясо обрізне від жиру. З повністю видаленим оперенням. Запах: свіжий без сторонніх запахів. Колір: блідо-рожевий. Продукція повинна відповідати ветеринарно-санітарним вимогам та нормативній документації (ТУ, ДСТУ). Термін зберігання при температурі 0 ⁰ С - +4 ⁰ С не більше 7 діб.	кг	183

Будь-які посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу 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).