

**КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД ОСВІТИ
„НАВЧАЛЬНО-РЕАБІЛІТАЦІЙНИЙ ЦЕНТР „ГОРЛИЦЯ”
ДНІПРОПЕТРОВСЬКА ОБЛАСНА РАДА”**

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик закупівлі паперу, розміру бюджетного призначення,
очікуваної вартості предмета закупівлі

(оприлюднюються 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: Комунального закладу освіти “Навчально-реабілітаційний центр “Горлиця” Дніпропетровської обласної ради”, 49043, Україна, м. Дніпро, вул. Памірська, 11.
ЄДРПОУ 24238640

Юридичні особи, 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): *Продукти харчування (М'ясо яловичини, м'ясо свинини лопатка, стегно куряче, філе куряче), код ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» Послуги гарячого харчування ДК 021:2015 CPV - 15110000-2 «М'ясо»*

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: відкритих торгів з особливостями ID: UA-2023-12-25-003351-а

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 129 100,00 грн з ПДВ.

Обґрунтування обсягів закупівлі. Обсяги визначено відповідно до очікуваної потреби, обрахованої Замовником.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик закупівлі. Технічні та якісні характеристики визначено відповідно нормативних документів та інших документів:

№ з/п	Найменування	Технічні, якісні та інші характеристики предмета закупівлі
1.	Стегно куряче заморожене	Якість має відповідати вимогам ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, чинних на території України. Стегно куряче заморожене, без шкіри, з чистою поверхнею, зовнішня поверхня суха (не завітрена), жировий шар не повинен виступати за м'язову тканину більше, ніж на 1 см, без льодяної глазури та снігу, без згустків крові. Стегно куряче заморожене повинно бути щільним курячим м'ясом, мати темний колір. Запах: властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів. Не допускається наявність ознак псування, ослизнення тощо. Кожна одиниця спожиткового пакування супроводжується етикеткою. Маркування та пакування відповідно до вимог цього стандарту. Без ГМО.
2.	М'ясо свинини	Якість має відповідати вимогам ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, чинних на території України. М'ясо свинини повинно бути заморожене,

	лопатка (м'якоть заморожене)	м'якоть без кісток, крупнокускове вищого гатунку, без ГМО. На м'ясі не повинно бути залишків шкіри, згустків крові, забруднень, не дозволяється завозити м'ясні обрізки. Поверхня свіжого розрізу злегка волога, але не липка, певного кольору для кожного виду м'яса. М'ясний сік прозорий, консистенція пружна. Запах властивий виду м'яса, без ознак псування та заморозки, без жил, грубих поверхневих плівок, без стороннього запаху, колір блідо-рожевий, по консистенції м'ясо повинно бути пружним та еластичним.
3.	Філе куряче заморожене	Якість має відповідати вимогам ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, чинних на території України. Філе заморожене, без шкіри, з чистою поверхнею, зовнішня поверхня суха (не завітрена), жировий шар не повинен виступати за м'язову тканину більше, ніж на 1 см, без льодяної глазури та снігу, без згустків крові. Запах: властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів. Не допускається наявність ознак псування, ослизнення тощо. Кожна одиниця спожиткового пакування супроводжується етикеткою. Маркування та пакування відповідно до вимог цього стандарту. Без ГМО.
4.	М'ясо яловичини заморожене	Якість має відповідати вимогам ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, чинних на території України. М'ясо яловичини повинно бути заморожене, м'якоть без кісток, крупнокускове вищого гатунку, без ГМО. На м'ясі не повинно бути залишків шкіри, згустків крові, забруднень, не дозволяється завозити м'ясні обрізки. Поверхня свіжого розрізу злегка волога, але не липка, певного кольору для кожного виду м'яса. М'ясний сік прозорий, консистенція пружна. Запах властивий виду м'яса, без ознак псування та заморозки, без жил, грубих поверхневих плівок, без стороннього запаху, колір блідо-рожевий, по консистенції м'ясо повинно бути пружним та еластичним.

Кожна партія товару має супроводжуватися документами, що підтверджують їх походження, безпечність і якість; гатунок, категорію, дату виготовлення на підприємстві, термін реалізації, умови зберігання (для продуктів, що швидко псуються термін реалізації, час виготовлення позначається у годинах). Строк придатності – не більше 48 годин при температурі зберігання від +2 до +6°C.

Строк придатності від загального строку придатності на час поставки (не менше, ніж) 90%.

Предмет закупівлі має постачатися і розвантажуватись транспортом та силами Учасника за заявками Замовника на адресу закладу з наданням копії документів для підтвердження якості товару:

1. Кожна партія товару поставляється з документами, що підтверджують їх якість та безпеку (посвідчення / декларація виробника про якість або санітарно-гігієнічні висновки або ветеринарна довідка (ветеринарне свідоцтво) тощо).
2. Транспортування – товар поставляється з дотриманням гігієнічних вимог в споживчій (транспортній) тарі, що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність товару, його товарний вигляд, забезпечує збереження його споживчих властивостей, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання. Транспортування здійснюється спеціальним автотранспортом, призначеним для перевезення даного виду харчових продуктів.
3. Транспортні засоби та/або контейнери, ящики що використовуються для перевезення мають відповідати вимогам ст. 44 ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів».