

Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі, розмір бюджетного призначення, технічних та якісних характеристики предмета закупівлі

(оприлюднюється на виконання постанови Кабміну № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

1	Назва предмета закупівлі	Філе куряче заморожене, четвертина задня куряча заморожена, крило 2 фаланги куряче заморожене код за ДК 021: 2015: 15110000-2 - М'ясо
2	Вид процедури	Запит ціни пропозиції
3	Ідентифікатор закупівлі	UA-2025-08-29-001856-a
4	Розмір бюджетного призначення	Відповідно до кошторису на 2025 рік.
5	Очікувана вартість предмета закупівлі	499 460,00 грн з ПДВ
6	Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі	Міністерством розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України затверджена примірна методика визначення очікуваної вартості предмета закупівлі (наказ від 18.02.2020 №275) , якою передбачені методи визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: 1) здійснення пошуку, збору та аналіз загальнодоступної інформації про ціну товару (тобто інформація про ціни, що містяться в мережі інтернет у відкритому доступі, спеціалізованих торговельних майданчиках, в електронних каталогах, в електронній системі закупівель «Прозоро», тощо; 2) отримання комерційних (цінових) пропозицій від виробників, офіційних представників (дилерів), постачальників; 3) у разі обмеження конкуренції на ринку певних товарів та враховуючи їх специфіку при розрахунку використовуються ціни попередніх закупівель аналогічного товару та/або минулих періодів (з урахуванням індексу інфляції, зміни курсів іноземних валют).

Розрахунок очікуваної вартості товару проводився методом отримання комерційних (цінових) пропозицій від постачальників.

Найменування	Кіль. один. вимір., кг	Джерела інформації								Середня ціна, грн	Ціна закупівлі, грн
		https://fora.ua/ , грн	https://dmart.ua/ , грн	https://market.rukavychka.ua/ , грн	https://silpo.ua/ , грн	https://vostorg.zakaz.ua/ , грн	https://prom.ua/ , грн	https://vitok.ua/ , грн	https://fozzyshop.ua/ , грн		
Філе куряче заморожене	1 000	228,00	249,00	235,00						237,33	237 330

Четвертина задня куряча заморожена	1 000	94,00			105,00	157,20				118,73	118 730
Крило 2 фаланги куряче заморожене	1 000						145,00	156,20	129,00	143,40	143 400
Очікувана вартість закупівлі – 499 460,00 грн з ПДВ.											
7	Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі				Для забезпечення господарської діяльності виникла обґрунтована необхідність у закупівлі.						

ТЕХНІЧНЕ ЗАВДАННЯ

ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ВИМОГИ ДО ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ

Філе куряче заморожене, четвертина задня куряча заморожена, крило 2 фаланги куряче заморожене

код за ДК 021:2015: 15110000-2 - М'ясо

Найменування продуктів харчування	Одиниця виміру	Кількість
Філе куряче, заморожене, ДСТУ 3143, 1 кг	кг	1 000
Четвертина задня куряча, заморожена, ДСТУ 3143, 1 кг	кг	1 000
Крило 2 фаланги куряче, заморожене, ДСТУ 3143, 1 кг	кг	1 000

Філе куряче, заморожене, ДСТУ 3143, 1 кг – заморожене філе куряче, не дозволяється подвійної заморозки. Зовнішній вигляд філе без згустків крові, з чистою сухою, не завітреною поверхнею, без залишків крові внутрішньої поверхні, блідо – рожевого кольору, запах - властивий доброякісному свіжому м'ясу птиці, без сторонніх запахів. Не допускається

птиця невипотрошена, яка не відповідає якості обробки, сильно деформована, без слідів замороженої води або інших рідин. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства – виробника, вага, нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про енергетичну цінність. Товар не повинен містити генетично модифіковані органи (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО». Філе курки повинно бути розфасоване в пакети (мішки) з полімерної плівки таким способом, який дозволяє забезпечити збереження споживних властивостей і безпечність під час зберігання та транспортування, місткістю згідно замовлення. Кожний пакет повинен мати чіткий відбиток дати виробництва та кінцевого строку реалізації (число, місяць, рік), умови зберігання, термін придатності. М'ясо птиці має бути вітчизняного виробництва.

Четвертина задня куряча, заморожена, ДСТУ 3143, 1 кг повинна бути заморожена (сухе заморожування). Пір'я повністю видалено, четвертини курячі чисті, без подряпин, розривів, плям та синців. Кісткова система без переломів та наявності оголених кісток. Колір четвертин курячих від блідо-рожевого до рожевого без темної пігментації, колір підшкірного та внутрішнього жиру блідо-жовтий або жовтий. Запах при розморожуванні властивий свіжому, доброякісному м'ясу птиці без сторонніх запахів. Четвертини курячі не повинні бути ін'єктовані розсолами, не повинні бути заморожені більше одного разу, мати ознаки холодильних опіків. У кожному транспортному пакуванні повинні бути чверті курячі, однієї дати виготовлення, заморожені (мати температуру -18 градусів), одного виду пакування.

Крило 2 фаланги куряче, заморожене, ДСТУ 3143, 1 кг повинно бути заморожене (сухе заморожування). Пір'я повністю видалено, без подряпин, розривів, плям та синців. Кісткова система без переломів та наявності оголених кісток. Колір курячих крил від блідо-рожевого до рожевого без темної пігментації, колір підшкірного та внутрішнього жиру блідо-жовтий або жовтий. Запах при розморожуванні властивий свіжому, доброякісному м'ясу птиці без сторонніх запахів. Крила курячі не повинні бути ін'єктовані розсолами, не повинні бути заморожені більше одного разу, мати ознаки холодильних опіків. У кожному транспортному пакуванні повинні бути крила курячі, однієї дати виготовлення, заморожені (мати температуру -18 градусів), одного виду пакування.

Ціна на товар, який пропонується поставити, повинна бути з урахуванням вартості на пакування даного виду товару, податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, транспортних витрат та інших витрат згідно з вимогами чинного законодавства.

Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання, який встановлений виробником відповідного товару.

Вимоги щодо предмету закупівлі (товару):

1. Якість продукції повинна відповідати діючому на момент проведення закупівель ДСТУ 3143:2013 «М'ясо птиці. Загальні технічні умови».
2. Місце поставки товару: м. Дніпро. пр. Науки, 26. Постачання продукції здійснюється партіями відповідно наданої Замовником заявки у робочі дні з 08.00 до 15.00 години, окрім п'ятниці, суботи та неділі.
3. Доставка проводиться за умови попереднього узгодження об'єму, дати та часу поставки, не пізніше трьох робочих днів з моменту одержання заявки. За попереднім узгодженням між Замовником та Постачальником заявка подається шляхом телефонного зв'язку або направленням на електронну адресу відповідальної особи Постачальника. У разі невиконання заявки до Постачальника буде прийнято оперативно-господарські санкції.
4. Кожна партія товару повинна відповідати заявці Замовника та мати супроводжувальні документи, що підтверджують якість товару (висновок державної санітарно-епідеміологічної експертизи та/або копія посвідчення про якість та/або декларація виробника або інший еквівалентний документ встановлений чинним законодавством.) із зазначенням строку придатності, умов зберігання та температурного режиму.







