

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі**  
(відповідно до пункту 4 1 постанови Кабінету Міністрів України від 11.10.2016 №710 «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:

**Відділ освіти, молоді та спорту Дмитрівської сільської ради Кропивницького району Кіровоградської області** (далі – Замовник), код за ЄДРПОУ - 43085255

місцезнаходження: Площа Перемоги, будинок 12, село Дмитрівка, Кропивницький район, Кіровоградська область, 27422

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 лота) та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі й частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): ДК 021:2015 15220000-6 Риба, рибне філе та інше м'ясо риби морожені (Хек, тушка без голови та хвоста, Минтай, тушка без голови, Філе хека без шкіри, Філе минтая без шкіри)

Деталізований CPV код (у т.ч. для лотів) та його назва ДК 021:2015 – 15220000-6 Риба, рибне філе та інше м'ясо риби морожені

Ідентифікатор закупівлі: UA-2024-02-16-007855-a

**Вид процедури закупівлі:** відкриті торги з особливостями у відповідності до Постанови Кабінету Міністрів України від 12 жовтня 2022 р. № 1178 «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».

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

Термін постачання: з березня 2024 року по 31 грудня 2024 року.

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

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

№ з/п	Найменування	Технічні характеристики предмету закупівлі	Органолептичні показники	Од. виміру	Кількість
1.	Минтай, тушка без голови	<b>Відповідність стандарту:</b> ДСТУ 4868:2007 <b>Вимоги до заморозки:</b> заморожена не більше одного разу, <b>суха заморозка;</b> <b>Вага тушки:</b> 300 - 500 г; <b>Фасування:</b> не більше 15 кг; <b>Упаковка:</b> мішки.	<b>Зовнішній вигляд:</b> Поверхня рівна, чиста, можуть бути незначні западини на поверхні, за кольором властива даному виду. Збитість луски не нормується. Луска легко відділяється від шкіри. Риба без зовнішніх пошкоджень. Тушки масою 300 – 500 г. <b>Суха заморозка.</b> <b>Розбирання:</b> Патрана без голови риба, калтичок може бути перерізаний, нутрощі, ікра чи молочко видалені, без згустків крові. Мінімальний розмір минтая не менше 22 см. <b>Консистенція (після розмороження):</b> Туга, властива рибі цього виду. <b>Запах (після розморожування):</b> Свіжої риби без стороннього запаху. <b>Температура в товщі м'язів, °С:</b> не більше мінус 18.	кг	180

			Не допускається: Наявність сторонніх домішок. Термін придатності: 24 місяця.		
2.	Хек, тушка без голови та хвоста	<p><b>Відповідність стандарту:</b> ДСТУ 4378:2005</p> <p><b>Вимоги до заморозки:</b> заморожена не більше одного разу, <b>суха заморозка;</b></p> <p><b>Вага тушки:</b> 500+ г;</p> <p><b>Фасування:</b> 10 кг;</p> <p><b>Упаковка:</b> ящик/короб картонний, устелений поліетиленовою плівкою.</p>	<p><b>Зовнішній вигляд:</b> Поверхня рівна, чиста, можуть бути незначні западини на поверхні, за кольором властива даному виду. Потъм'яніла поверхня — у тихоокеанського і сріблястого хека. Тушки масою 500+ г. <u>Суха заморозка</u></p> <p><b>Розбирання:</b> Патрана без голови та без хвоста риба, калтичок може бути перерізаний, нутроші, ікра чи молочко видалені, без згустків крові. Мінімальний розмір хека не менше 25 см. <b>Консистенція (після розмороження):</b> Туга, властива рибі цього виду. <b>Запах (після розморожування):</b> Свіжої риби без стороннього запаху. <b>Температура в товщі м'язів, °С:</b> не більше мінус 18.</p> <p>Не допускається: Наявність сторонніх домішок. Термін придатності: 24 місяця.</p>	кг	580
3.	Філе минтая без шкіри	<p><b>Відповідність стандарту:</b> ДСТУ 4868:2007 або ТУУ виробника</p> <p><b>Вимоги до заморозки:</b> заморожена не більше одного разу, <b>суха заморозка;</b></p> <p><b>Вага філе:</b> 150 - 300 г;</p> <p><b>Фасування:</b> 5 кг</p> <p><b>Упаковка:</b> ящик картонний, устелений поліетиленовою плівкою.</p>	<p><b>Зовнішній вигляд:</b> Філе риби заморожене повинне бути рівне, чисте, недеформоване, поверхня ціла, без льодяної глазури та снігу, без жовтуватого нальоту, без повторної заморозки, без згустків чи слідів крові. Заморожене не більше одного разу. Заморожене філе повинно бути запаковане таким чином, щоб унеможливити зневоднення, окиснювання і забезпечити цілість та якість під час транспортування, зберігання і реалізації. <u>Суха заморозка</u></p> <p><b>Термообробка:</b> свіжоморожене глазуроване. <b>Консистенція (після розмороження):</b> Туга, властива рибі даного виду. <b>Запах (після розморожування):</b> Свіжої риби без стороннього запаху, слабо виражений йодний запах; <b>Температура в товщі м'язів, °С:</b> не більше мінус 18. <b>Не допускається:</b> Наявність сторонніх домішок. <b>Термін придатності:</b> не більше 360 діб.</p>	кг	180
4.	Філе хека без шкіри	<p><b>Відповідність стандарту:</b> ДСТУ 4378:2005 або ТУУ виробника</p> <p><b>Вимоги до заморозки:</b> заморожена не більше одного разу, <b>суха заморозка;</b></p> <p><b>Вага філе:</b> 150 - 350 г;</p> <p><b>Фасування:</b> 5 кг</p>	<p><b>Зовнішній вигляд:</b> Філе риби заморожене повинне бути рівне, чисте, недеформоване, поверхня ціла, без льодяної глазури та снігу, без жовтуватого нальоту, без повторної заморозки, без згустків чи слідів крові. Заморожене не більше одного разу. Заморожене філе повинно бути запаковане таким чином, щоб унеможливити зневоднення, окиснювання і забезпечити цілість та якість під час транспортування,</p>	кг	180

		<b>Упаковка:</b> ящик картонний, устелений поліетиленовою плівкою.	<b>зберігання і реалізації.</b> <b>Термообробка:</b> свіжоморожене глазуроване. <b>Консистенція (після розмороження):</b> Туга, властива рибі даного виду. <b>Запах (після розморожування):</b> Свіжої риби без стороннього запаху, слабо виражений йодний запах; <b>Температура в товщі м'язів, °С:</b> не більше мінус 18. <b>Не допускається:</b> Наявність сторонніх домішок. <b>Термін придатності:</b> не більше 360 діб.		
--	--	--	--	--	--

\* Будь-які посилання в технічних вимогах/технічній специфікації на конкретну торговельну марку чи фірму, патент, конструкцію або тип предмета закупівлі, джерело його походження або виробника, передбачає надання еквіваленту (технічні характеристики еквіваленту не повинні бути гіршими).  
Учасник торгів обов'язково додатково повинен надати у складі своєї тендерної пропозиції опис товару, який пропонується, щодо відповідності технічним характеристикам, вказаним у цьому додатку до тендерної документації, з обов'язковим відображенням характеристик товару.

**Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення:**

**Розмір очікуваної вартості: 209 150,00 грн. з ПДВ.**

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: 209 150,00 грн. з ПДВ на 2024 рік згідно з річним планом закупівель на 2024 рік.**

Обґрунтування розміру витрат: відповідно до річного плану до закупівлі зазначено, що джерелом фінансування кошти місцевого бюджету.

**Уповноважена особа**



**Анастасія ІГРАНОВА**