

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

(відповідно до пункту 4 постанови КМУ від 11.10.2016 № 710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами)

1. Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань, його категорія: **Комунальний заклад «Жмеринський ліцей №2» 23100, Україна, Вінницька обл., м. Жмеринка, вул. Центральна, 2 ; код за ЄДРПОУ – 26244107; категорія замовника – Юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади**
2. 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 і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності):  
**ДК 021:2015:15110000-2 М'ясо (М'якоть без кістки яловича, охолоджена, ДСТУ 4589; М'якоть без кістки свиння, охолоджена, ДСТУ 4590; Філе куряче, охолоджене, ДСТУ 3143)**
3. Ідентифікатор закупівлі: UA-2025-01-17-005794-a
4. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

№ з/п	Найменування товару	Одиниця виміру	Кількість	Технічні, якісні характеристики товару
1	Філе куряче охолоджене ДСТУ 3143	кг	735	Філе куряче охолоджене згідно ДСТУ, що не зазнавало розмороження, без кісток та шкірки, без льодяної глазури та снігу. Зовнішній вигляд: без згустків крові, зовнішня поверхня чиста, суха, не завітрена. Філе правильної краплевидної форми. Охолоджене - м'ясо птиці, яке зберігає протягом усього періоду після забивання птиці і подальшого охолодження внутрішню температуру від 0С до +2С включно. Повинне мати добре розвинену м'язову тканину, без пошкоджень, без залишків пір'я, без синтетичних барвників, ароматизаторів, підсилювачів смаку, підсолоджувачів, консервантів та ГМО, плям та крововиливів. М'язи щільні, пружні; якщо натиснути пальцем. ямка, що утворилася, швидко вирівнюється. М'ясо повинно бути

				<p>одержано від забою здорової птиці Кожну партію продуктів супроводжують документом, що підтверджує її відповідність нормативним документам(при відсутності документації товар буде повернено).</p> <p>Подані принципи маркування, де зазначають назву і адресу виробника, повну назву продукту, його склад, кінцеву дату споживання або дату виробництва та строк придатності, умови зберігання, масу нетто, тару, з маркуванням обов'язкове. На підтвердження надати етикетку для ознайомлення, в якій має бути вказано: виробника, експлуатаційний дозвіл чи реєстраційни номер потужностей, строк придатності до споживання, ДСТУ</p>
2	<p><b>М'якоть без кістки свинна, охолоджена, ДСТУ 4590</b></p>	кг	60	<p>М'ясо повинне бути охолоджене не заморожене. Запах свіжий без сторонніх запахів. Якість товару повинна відповідати ДСТУ. М'якоть без кістки свинина охолоджена ДСТУ 4590. Товар не повинен мати згустків крові, дефектів цілісності.. Вимоги щодо якості предмету закупівлі та правил перевезення: Товар повинен відповідати вимогам діючих державних стандартів, а також іншій нормативно-технічній документації. Товар має бути фасований в пластмасову, поліетиленову або іншу тару (ящики, пакети тощо), на кожній одиниці фасування повинна бути інформація (етикетка, бірка, ярлик) і (або) напис на пакуванні з інформацією, що містить назву та адресу підприємства-виробника, вагу нетто, дату виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність, відповідність стандартам, які діють на території України.</p>
3	<p><b>М'якоть без кістки яловича, охолоджена, ДСТУ 4589</b></p>	кг	100	<p>М'ясо яловичини має бути свіже без видимих змін структури, без стороннього запаху. Колір від рожево-молочного до рожевого. Не дозволено наявності залишків внутрішніх органів, шкіри, згустків крові, бахромок м'язової та жирової</p>

				<p>тканини, забруднення, не допускаються дрібні шматки та обрізки. Товар повинен відповідати показникам безпеки та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпеки та якості харчових продуктів», який можливо переглянути у реєстрі операторів та потужностей, на які видано експлуатаційний дозвіл, що знаходиться у відкритому доступі. Продукція повинна відповідати стандартам ГОСТ, ДСТУ, ТУ та інших документів, що діють на території України (стосується товарів, для яких встановлені ДСТУ, ГОСТ, ТУ та інші).</p>
--	--	--	--	---

**0. Обґрунтування розміру бюджетного призначення:**

Розмір бюджетного призначення відповідно кошторису на 2025 рік

**0. Очікувана вартість предмета закупівлі:**

159 755 (сто п'ятдесят дев'ять тисяч сімсот п'ятдесят п'ять грн.) гривень 00 копійок з ПДВ

**7. Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:**

Очікувану вартість предмету закупівлі визначено відповідно до Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства від 18.02.2020 № 275.