

КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «ЖМЕРИНСЬКИЙ ЛІЦЕЙ №2»

ОБГРУНТУВАННЯ

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

ФІЛЕ КУРЯЧЕ ОХОЛОДЖЕНЕ, СТЕГНО КУРЯЧЕ ОХОЛОДЖЕНЕ ДК 021:2015 15110000-4 М'ЯСО

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

Найменування: Комунальний заклад «Жмеринський ліцей №2»

Місцезнаходження: вул. Центральна, 2 м. Жмеринка, Вінницька область, 23100

Ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань: 26244107

Категорія: 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): ДК 021:2015 0322 – 15110000-4 М'ясо (філе куряче охолоджене, стегно куряче охолоджене)

Вид закупівлі: відкриті торги з особливостями

Ідентифікатор процедури UA-2023-09-22-013356-a

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

168480.00 грн з ПДВ (сто шістдесят вісім тисяч чотириста вісімдесят гривень з ПДВ)

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі Замовником здійснено розрахунок очікуваної вартості товарів / послуг методом порівняння ринкових цін відповідно до примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, яка затверджена наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України 18.02.2020 № 275.

Розмір бюджетного призначення: КЕКВ 2230 Продукти харчування

- Кошти місцевого бюджету – 141560.00 грн
- Спеціальний рахунок (батьківська плата за харчування) - 26920.00 грн.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик

№ з/п	Найменування товару	Одиниця виміру	Кількість	Технічні, якісні характеристики товару
1	Стегно куряче охолоджене	кг	120	Зовнішній вигляд м'яса свіжого: має кірочку підсихання світло-рожевого чи блідо-червоного кольору, жир м'який. На розрізі м'ясо щільне, пружне, запах специфічний, властивий кожному типу свіжого м'яса. Не допускається наявність згустків крові, пошкоджень поверхні, забруднень. Не допускається завозити м'ясні обрізки. М'ясо

				<p>повинно бути одержано від забою здорової тварини, заготовленої у господарстві і адміністративній території вільних від хвороби тварин. Кількість плівок, сухожиль жиру\сальної плівки не більше 5% від маси. Повинно відповідати діючим вимогам ДСТУ, Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» та іншим вимогам законодавства в сфері обігу харчових продуктів.</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 (ТУ).</p>
	Філе куряче охолоджене	кг	880	<p>Філе куряче охолоджене згідно ДСТУ(ТУ), 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 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 (ТУ).</p>

Термін поставки товару: до 31 грудня 2023 року.