

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик закупівлі стегно курки, філе курки, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі
(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

1.1. Замовник Комунальний заклад середньої Шепельська гімназія №39 Луцької міської ради».

1.2. Ідентифікаційний код за ЄДРПОУ 21754068.

1.3. Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником код ДК 021:2015: 15110000-2 М'ЯСО (стегно курки, філе курки).

1.4. Кількість товару: стегно курки – 200 кг; філе курки – 350 кг

1.5. Очікувана вартість предмета закупівлі складає 74 100,00 грн. з ПДВ і визначена відповідно до примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі (затверджена наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 року № 275) виходячи з моніторингу цін на ринку (інформація з офіційного сайту Мінфіну та статистики). Щодо розміру бюджетного призначення: відповідно до статті 4 Закону планування закупівель здійснюється на підставі наявної потреби у закупівлі товарів, робіт і послуг. Заплановані закупівлі включаються до річного плану закупівель. Закупівля здійснюється відповідно до річного плану. Згідно із кошторисом на 2023 рік в якому зокрема передбачаються видатки наданий вид товару.

Конкретна назва предмета закупівлі: Інформація про технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі

СТЕГНО КУРКИ	
Термообробка	Охолоджене (м'ясо птиці, яке зберігає протягом усього періоду після забивання птиці і подальшого охолодження внутрішню температуру від -2С до +4С включно)
Категорія	1 категорія
Оцінка якості	згідно з ДСТУ 3143-2013 зареєстрованого ТУ У виробника
Зовнішній вигляд	• без згустків крові • з чистою поверхнею • зовнішня поверхня суха, не завітрена • без льодяної глазури та снігу
Колір	Від світло – рожевого до червоного
Запах	Доброякісного м'яса, без стороннього запаху
ФІЛЕ КУРКИ	

Термообробка	Охолоджене (м'ясо птиці, яке зберігає протягом усього періоду після забивання птиці і подальшого охолодження внутрішню температуру від -2С до +4С включно)
Зовнішній вигляд	• без згустків крові • з чистою поверхнею • зовнішня поверхня суха, не завітрена • без льодяної глазури та снігу • поверхня біло-рожевого кольору, жир відсутній, тканина м'яз щільна, пружна, злегка волога,
Запах	Властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів
Оцінка якості	• згідно з ДСТУ 3143-2013 зареєстрованого ТУ У виробника
За частинами	Філе
Споживче пакування (матеріал)	пакети з полімерної плівки
За характеристикою вгодованості	Перша категорія
Споживче пакування (вага)	Інше (визначається при формуванні замовлення)

Маркування, пакування та транспортування товару здійснюється відповідно до національних стандартів України. Транспортний засіб, яким буде здійснюватися поставка товару повинен бути придатним для перевезення продуктів харчування, що є предметом закупівлі.

Для підтвердження якості товару при постачанні кожна партія повинна супроводжуватись документом про якість, в т. ч. сертифікатом відповідності та експертним висновком випробувальної лабораторії державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів.

Учасник повинен мати потужності, що пройшли державну реєстрацію відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» №771/97-ВР від 23.12.1997р. Учасник повинен розробляти, вводити в дію та застосовувати постійно діючі процедури, що засновані на принципах системи аналізу небезпечних факторів та контролю у критичних точках (НАССР)».

Місце поставки товару

№	Назва закладу	Адреса	Телефон
1.	Комунальний заклад середньої освіти "Шепельська гімназія №39 Луцької міської ради"	Нова, 5 с. Шепель	79-80-40

Відповідальна особа

Віра ГУМЕНЮК