

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

(відповідно до пункту 4<sup>1</sup> 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 (Філе куряче охолоджене, стегно куряче охолоджене)**

3. Ідентифікатор закупівлі: UA-2023-12-28-009964-a

4. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

№ з/п	Найменування товару	Одиниця виміру	Кількість	Технічні, якісні характеристики товару
1	Стегно куряче охолоджене	кг	257	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 повинно бути одержано від забою здорової тварини, заготовленої у господарстві і адміністративній території вільних від хвороби тварин. Кількість плівок, сухожил'я 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. 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 реєстраційний номер потужностей, строк придатності до споживання, ДСТУ .

	<b>Філе куряче охолоджене</b>	<b>кг</b>	<b>1930</b>	<p>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 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>
--	-------------------------------	-----------	-------------	---

**5. Обґрунтування розміру бюджетного призначення:**

Розмір бюджетного призначення відповідно наявній потребі у товарі на 2024 рік

**6. Очікувана вартість предмета закупівлі:**

367814 (триста шістдесят сім тисяч вісімсот чотирнадцять) 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.