

**КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «ЛІЦЕЙ СУЧАСНОЇ ОСВІТИ «ІНТЕЛЕКТ»  
СВІТЛОВИДСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ»**

**ОБГРУНТУВАННЯ**

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

*(оприлюднюється на виконання постанови Кабміну № 710 від 11.10.2016 «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:** КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД «ЛІЦЕЙ СУЧАСНОЇ ОСВІТИ «ІНТЕЛЕКТ» СВІТЛОВИДСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ» 24152766, пп. 1 ч. 4 ст. 2 Закону України «Про публічні закупівлі» — юридична особа, що забезпечує потреби держави або територіальної громади, зазначені у [пункті 1](#) частини першої ст. 2 Закону.

**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):** Філе куряче, охолоджене, перша категорія ДСТУ- 3143; 15110000-2 м'ясо за кодом ДК 021:2015 Єдиного закупівельного словника.

**Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:** 99865,00 грн. з ПДВ  
Очікувана вартість предмета закупівлі, розрахована на підставі інформації, що міститься в комерційних пропозиціях за квітень 2026р.

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:** 99865,00 грн. з ПДВ

При закупівлі Філе куряче, охолоджене, перша категорія, Замовником враховано та дотримано норм законодавчих актів, зокрема Закону України «Про публічні закупівлі» (далі — Закон про закупівлі) від 25.12.2015 № № 922-VIII, Особливостей здійснення публічних закупівель товарів, робіт і послуг для замовників, передбачених Законом України «Про публічні закупівлі», постанови Кабінету Міністрів України «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» від 24.03.2021 № 305 (далі — Постанова № 305).

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

Найменування та характеристики товару	Кількість, кг	Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі
Філе куряче, охолоджене, перша категорія ДСТУ- 3143	500 кг	Філе куряче охолоджене повинно зберігати протягом усього періоду після забивання птиці і подальшого охолодження внутрішню температуру від -2С до +4С включно. Має бути з чистою сухою поверхнею, не завітрене, добре знекровлене. Внутрішня поверхня - чиста, без згустків крові. Запах - властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів. М'ясо повинне відповідати вимогам ГОСТ, ДСТУ, ветеринарного законодавства, санітарно-епідеміологічним вимогам та іншим чинним нормативно-правовим актам, а також бути доброякісним, розсортованим. Не допускаються дрібні шматки та обрізки. Запах м'яса повинен бути таким, що властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів. Товар повинен бути упакований у відповідності до встановлених загальнодержавних стандартів і технічних умов, а також таким чином, щоб уникнути можливості пошкодження Товару, знищення, псування, погіршення його якісних характеристик, втрати товарного виду, деформування під час транспортування і зберігання. Транспортні засоби, що використовуватимуться для перевезення товару, повинні бути призначені та обладнані для перевезення харчових продуктів.