

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНІЧНИХ ТА ЯКІСНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ, РОЗМІРУ БЮДЖЕТНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ, ОЧІКУВАНОЇ ВАРТОСТІ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ

Предмет закупівлі: Куряче філе, четвертинки курячі; М'ясо свинини, код 15110000-2 - М'ясо за ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник»

На виконання постанови КМУ від 11 жовтня 2016 р. № 710 «Про ефективне використання державних коштів» у зв'язку із необхідністю проведення закупівлі - Куряче філе, четвертинки курячі; М'ясо свинини, код 15110000-2 - М'ясо, за ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» для потреб Початкової школи «Один, два, три» Львівської міської ради забезпечити оприлюднення обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, його очікуваної вартості та/або розміру бюджетного призначення на власному веб-сайті.

1. Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником:

Куряче філе, четвертинки курячі; М'ясо свинини, код 15110000-2 - М'ясо за ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник».

Ідентифікатор закупівлі: UA-2024-03-05-006458-a

2. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

З метою забезпечення організації харчування у Початковій школі «Один, два, три» Львівської міської ради оголошено процедуру «відкриті торги з особливостями» на закупівлю товару - Куряче філе, четвертинки курячі; М'ясо свинини, код 15110000-2 - М'ясо, за ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник».

Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі визначені відповідно до вимог та потреб Замовника та з урахуванням вимог Постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку», Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів».

Лот №1 Куряче філе, четвертинки курячі; Лот №2 М'ясо свинини

| № п/п | Найменування товару | Кількість | Характеристика товару |
|-------|---------------------|------------|---|
| 1 | М'ясо свинини | 700.00 кг | Свинина не нижче 2 категорії. Не жирна. Зовнішній вигляд – пісна м'якоть великими шматками, без кісток, знята з відповідної частини напівтуші (лопатка або тазобедренна частини). Поверхня м'яса рівна, незавітрена, без ослизнювання, зачищена від сухожил'я і грубих поверхневих плівок, краї зарівнені, без бахромок. Наявність хрящів і дрібних кісточок не допускається. Колір – від світло-рожевого до червоного. Запах – характерний для доброякісного м'яса, без стороннього запаху. Консистенція – ніжна, м'яка. Температурний режим – м'ясо охолоджене. |
| 2 | Куряче філе | 2065,00 кг | Охолоджене м'ясо птиці, зовнішня поверхня чиста, незавітрена, без ослизнювання. М'ясо повинно відповідати вимогам ДСТУ, ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам. Упаковка повинна містити етикетку із зазначенням дати виготовлення, пакування, терміну придатності та умов зберігання, а також відсутності ГМО. |
| 3 | Четвертинки курячі | 130.00 кг | Колір: рожевий. Запах: доброякісного м'яса, без стороннього запаху.. |

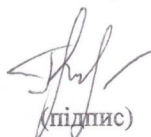
3. Очікувана вартість та/або розмір бюджетного призначення:

Очікувана вартість закупівлі становить – 482 835,00 з ПДВ

Обґрунтування розміру бюджетного призначення здійснено Замовником на підставі «Кошторису на 2024 рік», зареєстрованого 2024 року в УДКСУ Залізничного району м. Львова по загальному та спеціальному фондах.

При визначенні очікуваної вартості замовник враховував методи визначення очікуваної вартості предмету закупівлі, що визначені в Наказі Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 «Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі».

Уповноважена особа



(підпис)

Галина КУЧКОВСЬКА