

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

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

Ідентифікатор закупівлі: UA-2025-01-07-005115-a

**2. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:**

З метою забезпечення організації харчування у Початковій школі «Один, два, три» Львівської міської оголошено процедуру «запит ціни(пропозицій)» на закупівлю товару, Куряче філе, четвертинки курячі, код 15110000-2- М'ясо , за ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник».

Обґрунтування необхідності закупівлі даного виду товару – замовник здійснює закупівлю даного виду товару, оскільки він за своїми якісними та технічними характеристиками найбільше відповідатиме вимогам та потребам замовника.

**Філе куряче**

№ п/п	Найменування товару	Кількість	Характеристика товару
1	Філе куряче	2100 кг	Оцінка якості – згідно з ДСТУ 3143:2013 «М'ясо птиці. Філе куряче охолоджене повинно бути вітчизняного виробника, без шкіри і поверхневої плівки, цілі, чисті, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові, незавітрена, без ослизнювання. Форма філе овальна. Колір від блідо-рожевого до рожевого. Запах властивий свіжому м'ясу, без стороннього запаху. М'язова тканина щільна, пружна, без пошкоджень. Якість товару повинна відповідати вимогам відповідних діючих нормативних документів (ГОСТ, ДСТУ, тощо). Обов'язкова наявність маркування, якісного посвідчення з вказанням нормативного документа, згідно якого виготовлений продукт, ДСТУ, дати виготовлення, пакування, умов зберігання. Кожна партія товару поставляється з документами, що підтверджують їх якість та безпеку (посвідчення / декларація виробника про якість, санітарно-гігієнічні висновки, тощо). Транспортування – товар поставляється з дотриманням гігієнічних вимог в споживчій (транспортній) тарі, що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність товару, його товарний вигляд, забезпечує збереження його споживчих властивостей, а також якість та безпеку під час

			<p>транспортування і зберігання. Транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псуються, чинних на даному виді транспорту. Охолоджене або свіже м'ясо курятини зберігається в холодильниках та транспортується за температури не нижче ніж -1 0C і не вище ніж 6 0C (в залежності від пакування м'яса). Транспортні засоби та/або контейнери, ящики що використовуються для перевезення мають відповідати вимогам статей 25, 44 ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Постачання товару – здійснюється Постачальником партіями по заявкам Замовника. Вартість пакування, маркування, транспортування та розвантаження Товару включається в цінову пропозицію</p>
--	--	--	--

### Четвертинки курячі

№ п/п	Найменування товару	Кількість	Характеристика товару
2	Четвертинки курячі	200 кг	<p>Оцінка якості – згідно з ДСТУ 3143:2013 «М'ясо птиці. Четвертинки курячі охолоджене повинно бути вітчизняного виробника, без шкіри і поверхневої плівки, цілі, чисті, без будь-яких видимих чужорідних матеріалів, бруду та крові, незавітрена, без ослизнювання. Форма філе овальна. Колір від блідо-рожевого до рожевого. Запах властивий свіжому м'ясу, без стороннього запаху. М'язова тканина щільна, пружна, без пошкоджень. Якість товару повинна відповідати вимогам відповідних діючих нормативних документів (ГОСТ, ДСТУ, тощо). Обов'язкова наявність маркування, якісного посвідчення з вказанням нормативного документа, згідно якого виготовлений продукт, ДСТУ, дати виготовлення, пакування, умов зберігання. Кожна партія товару поставляється з документами, що підтверджують їх якість та безпеку (посвідчення / декларація виробника про якість, санітарно-гігієнічні висновки, тощо). Транспортування – товар поставляється з дотриманням гігієнічних вимог в споживчій (транспортній) тарі, що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність товару, його товарний вигляд, забезпечує збереження його споживчих властивостей, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання. Транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псуються, чинних на даному виді транспорту. Охолоджене або свіже м'ясо курятини зберігається в холодильниках та транспортується за температури не нижче ніж -1 0C і не вище ніж 6 0C (в залежності від пакування м'яса). Транспортні засоби та/або контейнери, ящики що</p>

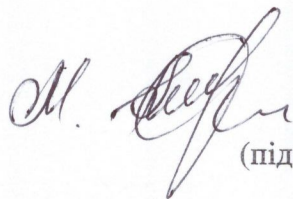
			використовуються для перевезення мають відповідати вимогам статей 25, 44 ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів». Постачання товару – здійснюється Постачальником партіями по заявкам Замовника. Вартість пакування, маркування, транспортування та розвантаження Товару включається в цінову пропозицію
--	--	--	--

**3. Очікувана вартість та/або розмір бюджетного призначення:**

Очікувана вартість закупівлі становить – 369`500.00 з ПДВ

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)

Мар'яна Коваль