

**Обґрунтування
технічних та якісних характеристик предмета закупівлі**

Назва замовника: Відділ освіти, сім'ї, молоді та спорту виконавчого комітету Козельщинської селищної ради

Назва конкурентної процедури: Запит (ціни) пропозицій
UA-P-2024-12-16-007845-a

Назва предмету закупівлі: Хек с/м, тушка без голови, 300-500г, ДСТУ 4378, 1 кг, Філе хека с/м, без шкіри, 200-300г, ДСТУ 4379, 1 кг.
згідно коду ЄЗС (ДК 021:2015) - 15220000-6 - Риба, рибне філе та інше м'ясо риби морожені

Дата оголошення процедури: 16.12.2024р.

Очікувана вартість та/або розмір бюджетного призначення: 78500,00 грн. (сімдесят вісім тисяч п'ятсот гривень 00 копійок)

Найменування 1 - Хек с/м, тушка без голови, 300-500г, ДСТУ 4378, 1 кг-140 кг.;

Найменування 2- Філе хека с/м, без шкіри, 200-300г, ДСТУ 4379, 1 кг- 300 кг.;

Розрахунок проведено за даними сайту «Мінфіну за адресою : <https://index.minfin.com.ua/>, метод моніторингу ринкових цін за даними різних сайтів Інтернет-мережі та прайсу від попередніх постачальників.

При розрахунку очікуваної вартості керувалися вимогами Наказу МІНЕКОНОМІКИ від 18.02.2020 № 275, під час планування закупівлі було використано метод моніторингу ринкових цін.

Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі:

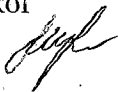
Технічні характеристики предмету закупівлі повинні відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством порядку та відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР (із змінами), постанови КМУ «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» від 24.03.2021 №305; Наказу Міністерства охорони здоров'я України від 25.09.2020 №2205 «Про затвердження Санітарного регламенту для закладів середньої освіти»; Наказу Міністерства охорони здоров'я України від 24.03.2016 №234 «Про затвердження Санітарного регламенту для дошкільних навчальних закладів»; Санітарних правил для підприємств громадського харчування (СанПин 42-123-5777-91), ГОСТ, ДСТУ або ТУ, які діють на момент проведення процедури закупівлі.

Головний спеціаліст відділу освіти



Ганна БАТИР

Спеціаліст інженерно-господарської групи



Марина ЧЕНАКАЛ

16.12.2024р.