

ВАРАСЬКИЙ ЛІЦЕЙ №3 ВАРАСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ

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

(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

Закупівля здійснюється відповідно до норм постанови КМУ від 12.10.2022р. № 1178 та постанови КМУ від 14.09.2020 № 822.

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): продукти харчування, згідно коду ДК 021:2015 (CPV) – 15110000-2 - М'ясо

Замовник: Вараський ліцей №3 Вараської міської ради

Код ЄДРПОУ: 33351471

Ідентифікатор закупівлі: UA-2026-04-10-004329-a

Вид процедури: Запит пропозицій постачальників в електронному каталозі

Посилання на закупівлю: <https://prozorro.gov.ua/uk/tender/UA-2026-04-10-004329-a>

Дата оголошення закупівлі: 10.04.2026 р.

Термін постачання: до 31 грудня 2026 року.

Місце поставки товару: 34402, Рівненська область, Вараський район, місто Вараш, мікрорайон Перемоги, будинок 8.

Мета проведення закупівлі: 3 метою забезпечення безперебійної організації харчування дітей (1 - 4 класів) у Вараському ліцею №3 Вараської міської ради.

Розмір бюджетного призначення: фінансування закупівлі здійснюється за рахунок коштів місцевого бюджету (ТПКВКМБ: 1702 – Забезпечення харчуванням учнів закладів загальної середньої освіти за рахунок субвенції з державного бюджету місцевим бюджетам), відповідно до затвердженого кошторису на 2026 рік.

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 187250,00 грн.

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено статистичним аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі на підставі затвердженої центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері публічних закупівель, примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: згідно з пунктом 1 розділу III наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із змінами.

Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі:

Свинина тазостегнова, без кістки, заморожена, ГСТУ 46.019– 150 кг. Якість: згідно діючих ДСТУ, ГОСТ, ТУ. Термообробка: заморожене. Категорія: 1 категорія. Зовнішній вигляд: м'ясо охолоджене, без великої кількості жиру, м'ясо пружне, при натискуванні швидко приймає первинну форму, не допускаються дрібні шматки та обрізки, без кісток. За кольором: свинина світло-рожева. За запахом: без стороннього запаху. Термін придатності залежно від умов зберігання (температури охолодження) до 18 міс. Пакування: споживча тара.

Яловичина тазостегнова, без кістки, заморожена, сорт перший, ДСТУ 4426– 150 кг. Якість: згідно діючих ДСТУ, ГОСТ, ТУ. Термообробка: заморожене. Категорія: 1 категорія. Зовнішній вигляд: м'ясо охолоджене, без великої кількості жиру, м'ясо пружне, при натискуванні швидко приймає первинну форму, не допускаються дрібні шматки та обрізки, без кісток. За кольором: яловичина від рожевого до темно-вишневого кольору. За запахом: без стороннього запаху. Термін придатності залежно від умов зберігання (температури охолодження): до 18 міс. Пакування: споживча тара.

Четвертина задня куряча, охолоджена, ДСТУ 3143 – 500 кг - Відповідати ДСТУ і підтверджуватися сертифікатами якості або декларацією виробника. Охолоджене з температурою в товщині м'якоті не більше 4°C не менше 0°C. Поверхня має бути без колодочок і волосків, без слизу, суха. Колір блідо-рожевий. М'язова тканина щільна, пружна, при надавлюванні пальцем ямка, що утворюється, швидко вирівнюється. Запах специфічний, властивий свіжому м'ясу відповідного виду птиці. Допускаються незначні опіки. Тушки не повинні мати згустків крові і ділянок, в які просочилася жовч. Філе натуральне без шкіри і поверхневої плівки, сухожилки перерізані в двох-трьох місцях. Тара має бути чиста, суха, без плісняви і стороннього запаху, щоб забезпечити філе від пошкоджень і забруднення. Ящики мають бути з середини вистелені пергаментом, згідно з ГОСТ 1341, під пергаментом – згідно з ГОСТ 1760, або целюлозною плівкою – згідно з ГОСТ 7730. Таким чином, щоб уникнути можливості пошкодження Товару, знищення, псування, погіршення його якісних характеристик, втрати товарного виду, деформування під час транспортування і зберігання.

Філе курей бройлерів охолоджене, ДСТУ 3143 – 250 кг. Філе грудки курей бройлерів охолоджене. Філе- чисте, пружне, без сторонніх запахів, колір свіжого м'яса (без сторонніх відтінків). Якість товару повинна відповідати вимогам відповідних діючих нормативних документів (ДСТУ, ГОСТ, ТУ). Філе повинно бути розфасоване у транспортну тару та упаковане у поліетиленові ящики по 10-15 кг.