

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

(закупівля UA-2022-01-27-001470-b)

Назва предмета закупівлі	Філе куряче охолоджене. (ДК 021:2015: 15110000-2 — М'ясо).
Обґрунтування технічних та якісних характеристик	філе куряче охолоджене: очищене, не пошкоджене, ціле без згустків крові та забруднення. Природний колір м'яса від блідо рожевого до рожевого, запах має бути властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів, без ознак заморожування. Не допускається наявність ознак псування, ослизнення, тощо. Товар по якості і безпечності повинен відповідати встановленим державним стандартам. За зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором товар повинен відповідати показникам якості. З метою забезпечення якісного та раціонального харчування дітей в закладах дошкільної освіти якісні-кількісні характеристики розраховуються спеціалістами відділу освіти виконавчого комітету Коростенської міської ради на підставі постанови КМУ №305 від 24.03.2022р. зі змінами «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» відповідно до чотирьохтижневого меню та ДСТУ 3143:2013 М'ясо птиці.
Обґрунтування очікуваної вартості предмету закупівлі, розміру бюджетного призначення	Розрахунок здійснено шляхом порівняння загальнодоступних ринкових цін та з урахуванням наявної потреби (згідно з статистичним аналізом про середньомісячне використання предмета закупівлі на потребу замовника за попередній аналогічний період) та службової записки за підписом начальника відділу освіти та головного бухгалтера.