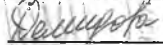


« ЗАТВЕРДЖУЮ »

Директор
Сумської початкової школи № 28
Сумської міської ради
 Людмила ДЕМИДОВА
« 19 » грудня 2023 року



ОБГРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик закупівлі **Риби свіжомороженої (хек)** розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

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

Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань 21108256.

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): Риба свіжоморожена (хек), (код ДК 15220000-6 – Риба, рибне філе та інше м'ясо риби морожені)

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: відкриті торги UA-2023-12-16-001568-а

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 170 000 грн.

Розмір очікуваної вартості предмету закупівлі визначено шляхом моніторингу та аналізу цін на вказаний товар, враховуючи наказ за № 275 від 18 лютого 2020 року «Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі», також відповідно до розмірів видатків бюджету на зазначений товар, та враховуючи наказ за № 275 від 18 лютого 2020 року «Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі».

Розмір бюджетного призначення: 170 000 згідно з кошторисом. **Обґрунтування розміру бюджетного призначення:** Розмір бюджетного призначення розраховано відповідно до потреби установи, відповідно до норм харчування

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Риба свіжоморожена (хек) - (заморожена сухим штучним способом), патрана обезголовлена риба, у якої голова з плечовими кістками, нутрощами, лускою, ікрою чи молочком видалена без розрізування по черевцю, згустки крові зачищені. Виготовлена відповідно до вимог ДСТУ 4378:2005 та/або ДСТУ 4868:2007 за технологічними інструкціями з дотриманням санітарних норм і правил, затверджених в установленому порядку Розмірний ряд: 300-500 г Риба по якості і безпечності повинна відповідати встановленим державним стандартам, повинна мати чисту поверхню, природне забарвлення, без зовнішніх пошкоджень та без льоду. Консистенція і запах рибного м'яса після відтавання повинне бути властивим даному виду риби, без ознак псування та повторної заморозки. Рибні тушки цілі та неушкоджені. Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки (не менше, ніж) 80%.

Риба має бути упакована в термозварені пакети або мішки вкладиші з полімерних матеріалів, а далі – в коробки з гофрованого картону. Обов'язкова наявність ярликів із зазначенням найменування продукту, виробника, дати виготовлення, терміну придатності, умов зберігання, поживної та енергетичної цінності, посилання на нормативно-технічну документацію у відповідності до супровідних документів на поставку. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці.

Бухгалтер (уповноважена особа)

Оксана ЧУБУР