

## ОБГРУНТУВАННЯ

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

Заклад дошкільної освіти (ясла-садок) №4 «Сонечко» Сарненської міської ради (надалі Замовник) оприлюднює обґрунтування технічних та якісних характеристик, очікуваної вартості та/або бюджетного призначення предмета закупівлі: Код за ДК 021:2015 - 15110000-2 М'ясо –(філе куряче охолоджене, перша категорія - 400 кг, лопатка свинна без кістки, охолоджена- 150 кг).

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: запит (ціни) пропозиції, UA-2025-12-30-008530-а

Мета проведення закупівлі: Потреба у закупівлі зумовлена необхідністю забезпечення безперебійного харчування дітей у Закладі дошкільної освіти (ясла-садок) №4 «Сонечко» Сарненської міської ради. Придбання даного продукту дозволить забезпечити повноцінний розвиток дитячого організму завдяки виконанню норм харчування.

### Обґрунтування технічних та якісних характеристик закупівлі

Предмет закупівлі ДК 15110000-2	М'ясо (лопатка свинна без кістки, охолоджена) ДСТУ 4590
Консистенція та зовнішній вигляд	Консистенція пружна, без ознак псування, запах – ароматний, характерний для доброякісного м'яса, без стороннього запаху. М'ясо вищої категорії, охолоджене, незавітрене, поверхня свіжого розрізу злегка волога, але не липка. На шматках м'яса не повинно бути залишків внутрішніх органів, згустків крові, забруднень. Відповідає ГОСТу державного стандарту, маючи відповідні сертифікати і висновки Державної санітарно-епідеміологічної експертизи. Термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 90% загального терміну придатності споживання.
Колір	Відповідний даному виду м'яса, м'ясний сік прозорий.
Масова частка жиру	Нежирна

Предмет закупівлі ДК 15110000-2	М'ясо (філе куряче, охолоджене, перша категорія) ДСТУ 3143
Консистенція та зовнішній вигляд	М'ясо філе куряче – має бути вищого гатунку, охолоджене, щільне та пружне. Зовнішня поверхня суха, необвітрена, без розривів та подряпин, а внутрішня - чиста, без згустків крові. Запах властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів. Відповідає ГОСТу державного стандарту, маючи відповідні сертифікати і висновки Державної санітарно-епідеміологічної експертизи. Термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 90% загального терміну придатності споживання.
Колір	Колір м'яса блідо-рожевий.

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, чинним нормативним документам (ДСТУ, ГОСТ, ТУ), затвердженим у встановленому законодавством України порядку, відповідати вимогам Законів України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 №771/97-

ВР (зі змінами), спільних наказів МОН України та МОЗ України від 17.04.2006 р. № 298/227 «Про затвердження Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних закладах», від 15.08.2006 р. №620/563 «Щодо невідкладних заходів з організації харчування дітей у дошкільних, загальноосвітніх, позашкільних навчальних закладах». Товар повинен мати залишковий термін придатності не менше ніж 90 % загального терміну придатності товару.

Якість товару повинна відповідати національним стандартам, технічним вимогам Замовника та підтверджуватись відповідними документами (декларація виробника, сертифікати якості та/або інші необхідні за діючим законодавством документи) на кожну партію Товару, які надаються під час поставки Товару. За наявності ГМО у складі продукту у будь-якій кількості, продукція постачанню не підлягає.

### Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі

Загальна кількість необхідного до закупівлі обсягу м'яса сформована згідно доведених норм харчування по затвердженому перспективному меню та середніх значень відвідувань дітей в ЗДО. Очікувана вартість предмета закупівлі передбачена змінами до річного плану закупівель на 2026 рік, ґрунтується на всіх фактичних складових ціни та включає в себе вартість ціни на товар, податки і збори, що сплачуються або мають бути сплачені, доставку, розвантаження товару та усіх інших витрат згідно з вимогами чинного законодавства щодо формування ціни на відповідний товар. Очікувана вартість процедури закупівлі складатиме 122500,00 грн. з ПДВ, за розрахунком на 6 місяців. Ціна за одиницю товару перебуває в межах діапазону показників, актуальних на момент оприлюднення закупівлі, ринкових цін на відповідний вид м'яса на території Рівненської області. Розрахунок очікуваної вартості предмету закупівлі (філе куряче, охолоджене, перша категорія - 400 кг, лопанка свинна без кістки, охолоджена- 150 кг) було складено з урахуванням Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Мінекономіки від 18.02.2020 №275, ч. 4 ст. 4 Закону України «Про публічні закупівлі» шляхом ринкових консультацій з метою аналізу ринкової ціни на товар, збору та аналізу загальнодоступної цінової інформації, до якої відноситься інформація про ціни товарів, що міститься в мережі Інтернет у відкритому доступі, в електронному каталозі, в електронній системі закупівель "ProZorro" щодо аналогічних закупівель.

Уповноважена особа



Наталія ГУСАРУК