

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 - 03220000-9 Овочі, фрукти та горіхи (Капуста білоголова, Буряк столовий, Морква, Цибуля ріпчаста, Яблука, Банани, Апельсини)

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: запит (ціни) пропозиції, UA-2026-04-27-003932-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

№ п/п	Найменування товару	Характеристики, встановлені замовником (вимога)	Одиниці виміру	Кількість
1	Капуста білоголова	<p>Капуста білокачанна свіжа. Головки свіжі, цілі, здорові, чисті, цілком сформовані, непророслі. Головки повинні бути зачищені до щільно прилеглих зелених або білих листків, видалені розеткові, загнилі, жовті, зів'ялі та забруднені листки (не придатні для використання. Маса зачищеної головки – не менше 0,4 кг.</p> <p>Відповідає ГОСТу державного стандарту, маючи відповідні сертифікати і висновки Державної санітарно-епідеміологічної експертизи.</p> <p>Термін зберігання при температурі 0°C - +2°C не більше 7 діб.</p> <p>Термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 90% загального терміну придатності споживання.</p>	кг	40
2	Буряк столовий	<p>Буряк має бути свіжим, не кормових сортів. Буряк має бути вирощений в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Коренеплоди мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими. Смак та запах – без сторонніх домішок. Клубні соковиті, м'який, темно-червоних відтінків.</p> <p>Відповідає ГОСТу державного стандарту, маючи відповідні сертифікати і висновки Державної санітарно-епідеміологічної експертизи.</p> <p>Термін зберігання при температурі 0°C - +2°C не більше 7 діб.</p> <p>Термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 90% загального терміну придатності споживання.</p>	кг	100

3	Морква	<p>Коренеплоди свіжі, чисті, цілі, здорові, не тріснуті, без механічних ушкоджень, ушкоджень шкідниками й хворобами, без будь-якого стороннього запаху і/або смаку.</p> <p>Відповідає ГОСТу державного стандарту, маючи відповідні сертифікати і висновки Державної санітарно-епідеміологічної експертизи.</p> <p>Термін зберігання при температурі 0°C - +2°C не більше 7 діб.</p> <p>Термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 90% загального терміну придатності споживання.</p>	кг	120
4	Цибуля ріпчаста	<p>Цибуля ріпчаста. Має бути свіжою, не кормових сортів. Цибуля має бути вирощена в природних умовах, без перевищеного вмісту хімічних речовин, достатньої зрілості, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками.</p> <p>Цибулини мають бути цілими, здоровими, сухими, чистими. Смак та запах – без сторонніх домішок.</p> <p>Відповідає ГОСТу державного стандарту, маючи відповідні сертифікати і висновки Державної санітарно-епідеміологічної експертизи.</p> <p>Термін зберігання при температурі 0°C - +2°C не більше 7 діб.</p> <p>Термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 90% загального терміну придатності споживання.</p>	кг	40
5	Яблука	<p>Цілі, чисті, здорові, типової для даного сорту форми і забарвлення, не зів'ялі, з плодоніжкою або без неї, без перевищеного вмісту хімічних речовин, без ознак гнилі, механічного пошкодження та пошкодження шкідниками. Колір відповідно до сорту без плям. Товар повинен бути упакований у ящики.</p> <p>Відповідає ГОСТу державного стандарту, маючи відповідні сертифікати і висновки Державної санітарно-епідеміологічної експертизи.</p> <p>Термін зберігання при температурі 0°C - +2°C не більше 7 діб.</p> <p>Термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 90% загального терміну придатності споживання.</p>	кг	50
6	Банани	<p>Банани мають бути свіжими, зрілими, здоровими, чистими. Запах і смак - властиві банану без стороннього запаху та смаку. Форма і колір повинні відповідати ботанічному сорту. Врожаю 2023 року.</p> <p>Відповідає ГОСТу державного стандарту, маючи відповідні сертифікати і висновки Державної санітарно-епідеміологічної експертизи.</p> <p>Термін зберігання при температурі 0°C - +2°C не більше 7 діб.</p> <p>Термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 90% загального терміну придатності споживання.</p>	кг	40
7	Апельсини	<p>Плоди свіжі, чисті без механічних пошкоджень, без пошкоджень шкідниками і хворобами. Запах та смак, властиві свіжим апельсинам, без стороннього</p>	кг	30

		<p>запаху і присмаку, забарвлення від світло - помаранчевого до помаранчевого кольору. Плоди зелені, підгнилі і підморожені не допускаються.</p> <p>Відповідає ГОСТу державного стандарту, маючи відповідні сертифікати і висновки Державної санітарно-епідеміологічної експертизи.</p> <p>Термін зберігання при температурі 0°C - +2°C не більше 7 діб.</p> <p>Термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 90% загального терміну придатності споживання.</p>		
--	--	---	--	--

Товар повинен відповідати вимогам державних стандартів, а також іншій нормативно-технічній документації, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством України порядку, вимогам Законів України «Про безпечність та якість 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».

Місце поставки товару: 34502, Рівненська обл., Сарненський район, м.Сарни, вул. Демократична, 44. Строк поставки: з дати укладення договору до 31.12.2026 р.

Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі

Загальна кількість необхідного до закупівлі обсягу овочів та фруктів сформована згідно доведених норм харчування по затвердженому перспективному меню та середніх значень відвідувань дітей в ЗДО. Очікувана вартість предмета закупівлі передбачена річним планом 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 14510,00 грн. з ПДВ, за розрахунком на 2 місяця. Ціна за одиницю товару перебуває в межах діапазону показників, актуальних на момент оприлюднення закупівлі, ринкових цін на відповідний вид товару на території Рівненської області. Розрахунок очікуваної вартості предмету закупівлі було складено з урахуванням Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Мінскаєкономіки 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