

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

(відповідно до пункту 4¹ постанови КМУ від 11.10.2016 № 710 «Про ефективне використання
державних коштів» (зі змінами)

Інформація про замовника:

Найменування: Комунальний заклад «Дошкільний навчальний заклад №72 Вінницької
міської ради».

місцезнаходження: 21029, м. Вінниця, вул. Миколи Ващука, 19

ЄДРПОУ: 26243421,

категорія замовника: юридичні особи, які є підприємствами, установами, організаціями та
їх об'єднання, які забезпечують потреби держави або територіальної громади. передбачено
п.3 ч.4 ст. 2 ЗУ "Про публічні закупівлі".

Назва предмета закупівлі:

ДК 021:2015 15110000-2- М'ясо (Філе куряче охолоджене .М'ясо свинини
охолодженею)

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі : відкриті торги з особливостями

ID: UA-2023-12-15-019451-a

Очікувана вартість предмета закупівлі: 535805 грн з ПДВ.

Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

Визначено відповідно до Методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, що
розробленої на основі наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського
господарства України «Про затвердження примірної методики визначення очікуваної
вартості предмета закупівлі» від 18.02.2020 № 275 (зі змінами).

Розрахунок здійснено, згідно з методом порівняння загальнодоступних ринкових цін.
Проведено розрахунок очікуваної вартості закупівлі Товару (далі - ОВ) на підставі
закупівельних цін (далі - Ц) на аналогічні товари минулих періодів, а також з
використанням цін отриманих з відкритих джерел інформації, а саме з сайту ProzorroMarket:

$$ОВ_{мрц} = Ц_{од} * V,$$

де: **ОВ_{мрц}** - очікувана вартість, розрахована за методом порівняння ринкових цін;

Ц_{од} - очікувана ціна за одиницю товару/послуги;

V - кількість (обсяг) товару/послуги, що закуповується.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Термін постачання: з дати укладання договору по 31 грудня 2024р.

Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі визначені відповідно до потреб
замовника та відповідають діючим на території України вимогам до якості, які
встановлюються законодавством України, та з урахуванням та дотриманням вимог ЗУ «Про
основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (від 23.12.1997
№771/97-ВР) і Інструкцією з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах
затвердженою Наказом Міністерства освіти і науки України, Міністерством охорони
здоров'я України 17.04.2006 №298/227 (із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства
освіти і науки, молоді та спорту України, Міністерства охорони здоров'я України від
26.02.2013 №202/165.

Обсяги визначено відповідно до очікуваної потреби, обрахованої Замовником на основі
фактичних видатків у попередніх роках та враховуючи обсяг фінансування:

Філе куряче охолоджене- 2100 кг

М'ясо свинини охолоджене – 550 кг

| № | Назва товару | Технічна характеристика | Одиниця виміру | Кількість, од. |
|---|---------------------------------|---|----------------|----------------|
| 1 | <i>М'ясо свинини охолоджене</i> | М'ясо свинини в/г, ДСТУ 4590:2006, охолоджене без кістки, без великої кількості жиру, м'ясо пружне, при натискуванні швидко приймає первинну форму. Не допускаються дрібні шматки та обрізки. Запах: свіжий без сторонніх запахів. | кг | 550 |
| 2 | <i>Філе куряче охолоджене</i> | Філе куряче охолоджене Зовнішній вигляд: складається з м'язової тканини цілої/половини грудини з/без шкірою. Ребра з прилеглим реберним м'ясом видалені. Без згустків крові, з чистою поверхнею. Зовнішня поверхня суха, не завітрена. М'ясо обрізне від жиру. З повністю видаленим оперенням. Запах: свіжий без сторонніх запахів. Колір: блідо-рожевий. Продукція повинна відповідати ветеринарно-санітарним вимогам та нормативній документації (ТУ, ДСТУ). Термін зберігання при температурі 0 ⁰ С - +2 ⁰ С не більше 7 діб. | кг | 2100 |

Будь-які посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб'єкта господарювання, чи на торгові марки ,патенти,типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва передбачає можливість надання учасниками еквіваленту(технічні характеристики еквіваленту не повинні бути гіршими).

15.12.2023р.