

СТРУКТУРА ОБҐРУНТУВАННЯ
технічних та якісних характеристик на

М'ясо свинина (лопатка свинна без кістки, охолоджена; стегно куряче, охолоджене; філе куряче, охолоджене; крило куряче, охолоджене)

за кодом національного класифікатора України ДК 021:2015 "Єдиний закупівельний словник"
ДК 021:2015: – 15110000-7 - М'ясо (15112130-6– Курятина (філе куряче, охолоджене), 15112130-6 – Курятина (стегно куряче, охолоджене), 15112130-6 – Курятина (крило куряче, охолоджене), 15113000-3 – Свинина (м'ясо свинина охолоджене)

розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі
(оприлюднюється на виконання постанови Кабміну № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

1. **Ініціатор закупівлі:** Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань, його категорія:

- найменування замовника: ***Ржищівський геріатричний пансіонат***
- код згідно з ЄДРПОУ замовника: ***20623513***
- місцезнаходження замовника: ***вул. Паркова, 1, м. Ржищів, Обухівський р-н, Київська обл., Україна, поштовий індекс 09230***
- категорія замовника. ***Юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади*** (відповідно до п.3 ч.1 ст.2 Закону України «Про публічні закупівлі»)

2. **Головний розпорядник бюджетних коштів:** ***Департамент соціального захисту населення***

3. **Обґрунтування необхідності проведення закупівлі:** Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі і частин предмета закупівлі: **М'ясо свинина (лопатка свинна без кістки, охолоджена; стегно куряче, охолоджене; філе куряче, охолоджене; крило куряче, охолоджене)**

за кодом національного класифікатора України ДК 021:2015 "Єдиний закупівельний словник"
ДК 021:2015: – 15110000-7 - М'ясо (15112130-6 – Курятина (філе куряче, охолоджене), 15112130-6 – Курятина (стегно куряче, охолоджене), 15112130-6 – Курятина (крило куряче, охолоджене), 15113000-3 – Свинина (м'ясо свинина, охолоджене)

Очікувана вартість предмета закупівлі: : ***1 210 000,00 грн в т. ч. ПДВ (для платників ПДВ) (один мільйон двісті десять тисяч гривень 00 копійок в т. ч. ПДВ (для платників ПДВ)***

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлене проведеним моніторингом цін на м'ясо, Мінфіном станом на 12.01.2026 р (<https://index.minfin.com.ua/markets/wares/prods/>). Обґрунтування розміру бюджетного призначення: розмір бюджетного призначення для предмета закупівлі сформований з урахуванням очікуваної вартості закупівлі.

Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: очікувана вартість предмета закупівлі визначена методом порівняння ринкових цін на аналогічні за технічними характеристиками товари, шляхом аналізу середньостатистичних цін та відповідає розміру бюджетного призначення.

Плановий обсяг товару: ***Кількість: 6 500 кг***

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: ***Запит (ціни) пропозицій (Prozzoro Market), UA-2026-01-12-011465-a***

Технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі

Місце поставки товару: - вул. Паркова, 1, м. Ржищів, Обухівський р-н, Київська обл., Україна, поштовий індекс 09230

Найменування товару: *М'ясо свинина (лопатка свинна без кістки, охолоджена); стегно куряче, охолоджене; філе куряче, охолоджене ; крило куряче, охолоджене*

Предмет закупівлі	Опис окремих частин предмета закупівлі, технічні , якісні характеристики	Одиниця виміру	Кількість товару
1 М'ясо свинина (лопатка свинна без кістки, охолоджена)	М'ясо свинина (лопатка свинна без кістки охолоджена) Поверхня свіжого розрізу злегка волога, але не липка, певного кольору для кожного виду м'яса. М'ясний сік прозорий. Консистенція пружна, тобто ямочка, яка утворилася після натискання пальцем на м'ясо, швидко зникає. Запах - властивий виду м'яса, без ознак псування. Не повинно бути залишків шкури, згустків крові, забруднень, не дозволяється завозити м'ясні обрізки. Відповідає ГОСТу державного стандарту, маюча відповідні сертифікати і висновки Державної санітарно-епідеміологічної експертизи. Термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 90% загального терміну придатності споживання.	кг	2 300,00 Відповідно до заявок замовника (2 рази на місяць: січень-190,0 кг; лютий-190,0 кг; березень-190,0 кг; квітень-190,0 кг; травень-190,0 кг; червень-190,0 кг; липень- 190,0 кг; серпень-190кг; вересень-190,0 кг; жовтень-190,0 кг; листопад-190,0 кг; грудень-210,0 кг)
2. Стегно куряче, охолоджене	Стегно куряче охолоджене: Товар повинен відповідати нормам ДСТУ 3143:2013. Поверхня має бути без колодочок і волосків, без слизу, суха. Колір блідо-рожевий. М'язова тканина щільна, пружна, при надавлюванні пальцем ямка, що утворюється, швидко вирівнюється. Запах специфічний, властивий свіжому м'ясу відповідного виду птиці. Тушки не повинні мати згустків крові. Відповідає ГОСТу державного стандарту, маюча відповідні сертифікати і висновки Державної санітарно-епідеміологічної експертизи. Термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 90% загального терміну придатності. Українського виробництва.	кг	2 000,00 Відповідно до заявок замовника (2 рази на місяць: січень -160 кг; лютий-167,0 кг; березень - 167,0 кг; квітень - 167,кг; травень - 167,0 кг; червень - 167,0 кг; липень - 167,0 кг; серпень - 167,0 кг; вересень- 167,0 кг; жовтень - 167,0 кг; листопад - 167,0 кг; грудень - 170,0 кг)
3. Філе куряче, охолоджене	Філе куряче охолоджене : Товар повинен відповідати нормам ДСТУ 3143:2013 Охолоджене з температурою в товщині м'якоті не більше 4°C не менше 0°C. Поверхня має бути без колодочок і волосків, без слизу, суха. Колір блідо-рожевий. М'язова тканина щільна, пружна, при надавлюванні пальцем ямка, що утворюється, швидко вирівнюється. Запах специфічний, властивий свіжому м'ясу відповідного виду птиці. Тушки не повинні мати згустків крові і ділянок, в які просочилася жовч. Філе натуральне без шкіри і поверхневої плівки, сухожилки перерізані в двох-трьох місцях. Тара має бути чиста, суха, без плісняви і стороннього запаху, щоб забезпечити філе від пошкоджень і забруднення. Відповідає ГОСТу державного стандарту, маюча відповідні сертифікати і висновки Державної санітарно-епідеміологічної експертизи.	кг	1 000,00 Відповідно до заявок замовника (2 рази на місяць: січень - 80 кг; лютий - 83,0 кг; березень - 83,0 кг; квітень - 83,0 кг; травень - 83,0 кг; червень -83,0 кг; липень - 83,0 кг; серпень - 83,0 кг; вересень- 83,0 кг; жовтень - 83,0 кг; листопад - 83,0 кг; грудень -90,0 кг)

	Термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 90% загального терміну придатності.		
4. Крило 2 фаланги куряче, охолоджене	Крило куряче охолоджене: Товар повинен відповідати нормам ДСТУ 3143:2013. Вітчизняного виробника із залишковим терміном придатності на момент поставки не менше 90% від терміну придатності виробника. За термічним станом – охолоджені (0-4 ° С), згідно технологічної інструкції з дотриманням ветеринарно-санітарних правил. Пір'я повністю видалено, без подряпин, розривів, плям та синців. Кісткова система без переломів та наявності оголених кісток. Колір курячих крил від блідо-рожевого до рожевого без темної пігментації, колір підшкірного та внутрішнього жиру блідо-жовтий або жовтий. Запах властивий свіжому, 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. Українського виробництва.	кг	1 200,00 Відповідно до заявок замовника (2 рази на місяць: січень – 100 кг лютий – 100,0 кг; березень – 100,0 кг; квітень – 100,0 кг; травень – 100,0 кг; червень – 100,0 кг; липень – 100,0 кг; серпень – 100,0 кг; вересень – 100,0 кг; жовтень – 100,0 кг; листопад – 100,0 кг; грудень – 100,0 кг)

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно-правовими актами України, ДСТУ та ГОСТ.

Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».

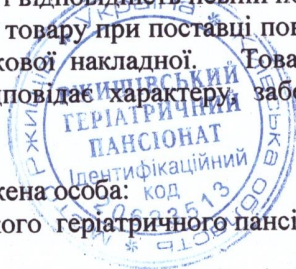
Термін придатності діє строком, встановленого виробником товару та вказаного на упаковці товару. На дату передачі товару від Учасника Замовнику, термін придатності товару повинен становити не менше як 90 % від вказаного на упаковці.

Сертифікат якості на кожну поставку повинен бути діючим з урахуванням терміну реалізації та чітко відповідати змісту маркування на упаковочній тарі.

У посвідченні про якість наводиться найменування підприємства - виробника, дата відвантаження, найменування і сорт продукту, вид упаковки, дата і час виготовлення, умови зберігання, термін зберігання і відповідність певній нормативній документації

Якість товару при поставці повинна бути підтверджена якісними посвідченнями, які додаються до кожної видаткової накладної. Товар повинен передаватись на склад пансіонату в неушкодженій упаковці, яка відповідає характеру, забезпечує цілісність товару та збереженню його якості під час транспортування.

Уповноважена особа: код
Ржищівського геріатричного пансіонату



Наталія Євлах