

**ОБГРУНТУВАННЯ ТЕХНІЧНИХ ТА ЯКІСНИХ ХАРАКТЕРИСТИК
ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ, РОЗМІРУ БЮДЖЕТНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ,
ОЧІКУВАНОЇ ВАРТОСТІ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ
ДЛЯ ЗАСТОСУВАННЯ ПРОЦЕДУРИ ЗАКУПІВЛІ – ВІДКРИТІ ТОРГИ З
ОСОБЛИВОСТЯМИ**

Підстава для публікації обґрунтування: (відповідно до постанови Кабінету Міністрів України від 11.10.2016р. № 710 «Про ефективне використання державних коштів» (із змінами, внесеними згідно з Постановами КМ), зокрема, п. 4¹).

Мета проведення закупівлі: З метою виконання планових заходів державного нагляду (контролю) у сфері санітарного законодавства на 2024 затвердженого наказом Держпродспоживслужби України № 845 від 28.11.2023, Головним управлінням Держпродспоживслужби у Волинській області та з метою проведення лабораторних досліджень (випробувань) зразків харчових продуктів, кормів, сіна, соломи, побічних продуктів тваринного походження або будь-яких речовин (у тому числі з довкілля), які пов'язані з виробництвом та/або обігом харчових продуктів або кормів, здоров'ям та благополуччям тварин для перевірки відповідності їх законодавству про харчові продукти, корми, побічні продукти тваринного походження, здоров'я та благополуччя тварин, відібраних планово на виконання наказу Державної служби України з питань безпечності харчових продуктів та захисту споживачів від 29 листопада 2023 року за №848 «Про затвердження щорічного плану державного контролю Держпродспоживслужби у сферах безпечності та окремих показників якості харчових продуктів, ветеринарної медицини на 2024 рік».

Назва предмета закупівлі: «Проведення лабораторних випробувань, вимірювань, досліджень та експертизи під час здійснення державного контролю (нагляду) за кодом ДК 021:2015 – 73110000-6 Дослідницькі послуги

Ідентифікатор закупівлі: UA-2024-03-25-005404-a

Обґрунтування технічних, якісних та кількісних характеристик предмета закупівлі:

Назва випробувань	Характеристика (показників, параметрів), що визначаються	Кількість послуг/випробувань (штук)
Дослідження атмосферного повітря та повітря закритих приміщень		
Санітарно-хімічні дослідження	Азоту діоксид	21
	Ангідрид сірчистий	
	Вуглецю оксид	
	Діоксид вуглецю	
	Пил	12
	Фенол	6
	Формальдегід	9
	Сірководень	13
	Аміак	5
Дослідження води питної з централізованих та децентралізованих джерел водопостачання		
Органолептичні показники	Запах	162
	Смак і присмак	162
	Забарвленість	162
	Каламутність	162
Фізико-хімічні показники	Водневий показник, рН	162
	Залізо загальне	162

	Жорсткість загальна	162
	Сульфати	162
	Хлориди	162
	Нітрати	162
	Нітрити	161
	Амоній (аміак)	162
Бактеріологічні показники	Загальне мікробне число	162
	Загальні колі форми	162
	Кишкова паличка E.Coli	162
Визначення санітарного стану об'єктів навколишнього середовища методом змивів (виявлення мікроорганізмів у змивах)		
Бактеріологічні показники	Бактерії групи кишкових паличок (E.Coli)	206
	Стафілокок (St.aureus)	20
	Сальмонела (Salmonella)	20
	Пробопідготовка до проведення досліджень з санітарно-мікробіологічного контролю	246
Визначення енергетичної цінності страви		
Визначення вуглеводів розрахунковим методом		264
Визначення золи ваговим методом		264
Визначення жиру методом екстракції		176
Визначення білків титрометричним методом		264
Визначення вологи та сухих речовин ваговим методом		264
Визначення енергетичної цінності (калорійності)		352
Вимірювання параметрів мікроклімату (житлових, офісних приміщень)		
Вимірювання температури повітря		18
Вимірювання відносної вологості повітря		18
Вимірювання швидкості руху повітря		18
Визначення рівня освітленості робочої поверхні		5
Вимірювання фізичних факторів середовища життєдіяльності людини		
Визначення рівня звуку, еквівалентного рівня звуку		19
Мікробіологічні дослідження (випробування) готових страв та сировини		
Пробопідготовка зразка для мікробіологічного дослідження		158
Визначення патогенних мікроорганізмів, в т.ч. сальмонели		60
Визначення E. coli		59
Клостридія ботулінум (Clostridium botulinum)		39
Виявлення L. monocytogenes		
Дослідження масла		
Визначення тригліцеридів у продуктах тваринного та рослинного походження методом гх		118
Дослідження овочів та фруктів		
Визначення в рослинній продукції іонометричним методом вмісту нітратів (крім капустяних)		421
Визначення в рослинній продукції іонометричним методом вмісту нітратів в капустяних		92
Бактеріологічне дослідження води, виявлення та підрахування коліформних бактерій		4

Місце поставки предмета закупівлі: За місцезнаходженням лабораторії, надання результатів дослідження за адресою: Волинська область, м. Луцьк, вул. Поліська Січ, 10, 43020. Приблизна кількість послуг/досліджень – 5114

Строк поставки предмета закупівлі: до 31 грудня 2024 року.

Обґрунтування розміру бюджетного призначення та очікуваної вартості предмета закупівлі: Замовник проводить попередній аналіз ринку для проведення моніторингу цін на аналогічні послуги різних лабораторій для визначення середньої вартості досліджень на конкретній адмінтериторії. Приблизна вартість досліджень згідно з наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства від 25.02.2021 р. № 395 «Про внесення змін до наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України від 13 лютого 2013 року № 96»

Очікувана вартість предмета закупівлі: 1 290 447,52 грн., з ПДВ.