

ОБГРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик, очікуваної вартості та/або бюджетного призначення предмета закупівлі

На виконання вимог постанови Кабінету Міністрів України від 16.12.2020р. №1266 «Про внесення змін до постанов Кабінету Міністрів України від 1 серпня 2013р. №631 і від 11 жовтня 2016р. №710». Забезпечення прозорості обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.

Обґрунтування обсягів закупівлі Державної Установи "Територіальне медичне об'єднання МВС України по Львівській області" визначено відповідно до очікуваної потреби, обрахованої Замовником та обсягом фінансування.

1. Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за «Єдиним закупівельним словником» (у разі поділу на лоти такі відомості повинні зазначатися стосовно кожного лота) та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): код ДК 021:2015 - 15110000-2 «М'ясо»
2. Ідентифікатор закупівлі: UA-2022-02-11-002924-b;
3. Відкриті торги;
4. Очікувана вартість закупівлі: 233 300 грн з ПДВ (двісті тридцять три тисячі триста грн.00 коп.), в т.ч. ПДВ; КЕКВ 2230;
5. Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: Очікувана вартість формувалась з середньо зважених ринкових цін Держпродспоживслужби та середньої ціни з ринку Шувар.
6. Строк надання товару – по 31 грудня 2022 року;
7. Вимоги до технічних та якісних характеристик предмету закупівлі обумовлені необхідністю закупівлі якісних та безпечних для споживання харчових продуктів, що постачатимуться до медичних закладів.

| | | | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--|
| 1 | Філе куряче, охолоджене, не заморожене. Поверхня м'яса рівна, необвітрена, колір м'яса, характерний для доброякісного м'яса, без крововиливів; на розрізі м'ясо не липке; консистенція без потемніння поверхні, без деформацій, без сторонніх запахів, ДСТУ 3143-2013 – М'ясо птиці (тушки). Тара та упаковка повинні бути виготовлені з матеріалів дозволених для використання, дно і стінки якої застеляються пергаментом або полімерними та іншими матеріалами, які дозволені МОЗУ для контакту з харчовими продуктами. На кожній одиниці фасування або на ярлику, який вкладається у упаковку, повинне бути маркування. Термін придатності повинен бути не менш ніж 3 доби. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. Товар повинен відповідати діючим вимогам ДСТУ 3143-2013, ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам, бути доброякісним. За термічним станом курятина - охолоджена (0- 4 0 С). Товар повинен бути вітчизняного виробництва. | 280кг | |
|---|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--|

| | | | |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--|
| 2 | <p>М'ясо яловичини І категорії має бути свіжим або охолодженим, не замороженим, без кісток, у вигляді великих шматків, без жил, грубих поверхневих плівок, без стороннього запаху, колір- рожевий, по консистенції м'ясо повинно бути пружним та еластичним. М'якоть повинна бути розфасована та упакована таким способом, яке дозволяє забезпечити збереження її споживчих властивостей і безпечність під час зберігання та транспортування.</p> <p>Яловичина повинна відповідати вимогам ДСТУ 6030:2008 та ДСТУ 4426:2005 ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам (або еквівалент) бути доброякісною, розсортованою. Товар повинен бути вітчизняного виробництва.</p> | 850кг | |
|---|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|--|