

Обґрунтування

Технічних, якісних та кількісних характеристик, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

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

Державна установа «Територіальне медичне об'єднання Міністерства внутрішніх справ України по Чернівецькій області», 58013, м. Чернівці, вул. Героїв Майдану, 228, ЄДРПОУ 08734606.

2. Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником : М'ясо свинини без кістки, заморожене; Стегно куряче, заморожене (суха заморозка) (код ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» 15110000-2 - М'ясо)

3. Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: Відкриті торги з особливостями (UA-2023-01-27-016647-а)

4. Розміру бюджетного призначення: 217500,00 грн з ПДВ (Двісті сімнадцять тисяч п'ятсот грн 00 коп) (згідно розрахунку відповідно до затвердженого кошторису на 2023 рік)

5. Обґрунтування технічних, якісних характеристик:

Технічні, якісні характеристики предмета закупівлі визначені відповідно до потреб установи

№ з/п	Найменування	Технічні вимоги	Одини виміру	Кількість
1	М'ясо свинини без кістки, заморожене	М'ясо свинини без кістки, заморожене повинне бути не нижче 1 категорії Якість: Відповідає діючим ДСТУ або ТУ, що діють на території України. Категорія: Свинина не нижче 1 категорії, м'якуш (без кісток), м'ясо від спинної, або тазостегнової чи лопаткової частин. Термообробка: заморожене Оцінка якості: м'ясо без великої кількості жиру, м'ясо пружне, при натискуванні швидко приймає первинну форму, не допускаються дрібні шматки та обрізки. Маркування: – наявність ярлика(клейма) Додаткові вимоги: Документи, що підтверджують якість та безпечність продукції, властиві доброякісному м'ясу без сторонніх запахів. М'ясо свинини знежироване, нежирне, без кістки з м'язовою тканиною із вмістом видимої жирової тканини не більше 10 %, морожене (температура в товщі м'язів м'яса не вище ніж мінус 8°C включно) в блоках, які повинні бути доброякісними (свіжими без запаху зіпсованості). Зовнішній вигляд – заморожений м'якуш, зачищений від сухожилок і грубих поверхневих плівок.	кг	1150

		<p>Краї зарівнянні, без бахромок. Поверхня чиста, незавітрена, без ослизнювання. Колір від рожевого до червоного. Наявність хрящів і дрібних кісточок не допускається. В кожному блоці із знежиланого свинного м'яса повинна бути сировина одного сорту та виду. Не допускається попадання води та сторонніх предметів у м'ясі перед його заморожуванням в блоки. Не допускається м'ясо кнурів. М'ясо має бути від забою здорової тварини без залишків шкіри, згустків крові та забруднень. Не дозволяється постачати м'ясні обрізки. Термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 90% загального терміну придатності споживання. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. Обов'язкова наявність посвідчення про якість. Термін зберігання не більше 6-ти місяців, без ГМО.</p>		
	<p>Стегно куряче, заморожене (суха замороженка)</p>	<p>Якість: Відповідає діючим ДСТУ 3143 або ТУ, що діють на території України. Категорія: стегно куряче Термообробка: суха заморозка Маркування: – наявність ярлика(етикетки) Додаткові вимоги: Супровідні документи повинні містити найменування товару, дату виготовлення, термін придатності, походження товару, найменування виробника тощо, та підтверджувати якість та безпечність продукції, властиві доброякісному м'ясу без сторонніх запахів, свіжому 100%. Якість відповідно до ДСТУ або ТУ та інших документів, що діють на території України. Документи, що підтверджують якість та безпечність продукції, властиві доброякісному м'ясу без сторонніх запахів. Стегно куряче, заморожене, зберігають протягом усього періоду після забивання птиці й подальшого замороження температури в товщі м'язів не вище ніж мінус 12°C включно. Добре знекровлене з чистою поверхнею, без згустків крові всередині. Поверхня суха, не завітрена, внутрішня поверхня чиста, без згустків крові, без жиру. М'язи щільні, пружні. Запах властивий доброякісному м'ясу птиці без сторонніх запахів, без льодяної глазури та снігу (суха заморозка). Упаковка повинна бути цілою та неушкодженою. Стегно куряче має бути розфасована та упакована таким способом, який дає можливість забезпечити збереження його споживчих властивостей і безпечність під час зберігання, транспортування та реалізації. Термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 90% загального терміну придатності споживання</p>	кг	350

6. Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:
217500,00 грн. Замовником здійснено розрахунок очікуваної вартості згідно затвердженого кошторису на 2023 рік з урахуванням Норми N 5 – лікувальна затвердженої Постановою Кабінету Міністрів України від 29 березня 2002 р. N 426, на підставі спожитих обсягів товару в минулих роках, та моніторингу середньоринкових цін в мережі Інтернет у відкритому доступі на сайтах постачальників, відповідно до примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, яка затверджена наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України 18.02.2020 № 275.