

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик предмета закупівлі,
розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

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

1. Замовник.

1.1. Найменування: ОКНП "Чернівецька обласна психіатрична лікарня"

1.2. Код за ЄДРПОУ: 43288841

1.3. Місцезнаходження: 58005, Чернівецька обл., м. Чернівці, вул. Мусоргського Модеста, буд. 2

2. 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 й частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): код ДК 021:2015 – 15110000-2 «М'ясо» (М'ясо свинини, філе куряче)

3. Вид процедури закупівлі: без застосування електронної системи закупівель на підставі абз. 3, п.15 «Особливостей здійснення публічних закупівель товарів, робіт і послуг для замовників, передбачених Законом України «Про публічні закупівлі», на період дії правового режиму воєнного стану в Україні та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування» затверджених Постановою Кабінету Міністрів України від 12.10.2022 № 1178.

4. Ідентифікатор процедури закупівлі: UA-2022-12-06-012722-a

5. Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 92 000,00 грн. без ПДВ. Очікувана вартість предмету закупівлі визначена на основі комерційних пропозицій, наданих суб'єктами господарювання та аналізу інформації, що міститься в мережі Інтернет у відкритому доступі, в тому числі в електронній системі закупівель "Prozorro" у відповідності до примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, яка затверджена наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України 18.02.2020 № 275.

6. Розмір бюджетного призначення становить 92 000,00 грн. без ПДВ згідно змін до плану використання бюджетних коштів на 2022 рік. Закупівля здійснюється відповідно до комплексної програми соціальної підтримки учасників АТО/ООС та членів їх сімей на 2020-2022 рр. за КПКВК 0713242 «Інші заходи у сфері соціального захисту і соціального забезпечення».

7. Обґрунтування обсягів закупівлі. Обсяги закупівлі визначено відповідно до потреб Замовника та становить: м'ясо свинини – 200 кг, філе куряче – 500 кг.

8. Обґрунтування технічних, якісних характеристик. Продукти харчування повинні мати маркування у відповідності до вимог законодавства України. Маркування забезпечується на підставі вимог Технічного регламенту щодо маркування продуктів харчування та діючим ГОСТам, ДСТУ, або ТУ та ТТУ, які розроблені на основі діючого ГОСТу або ДСТУ. Кожна партія товару повинна супроводжуватись документом, який підтверджує його якість та безпеку, передбачені діючим законодавством.

Не допускаються вміст рідини (гелю). Зовнішній вигляд складається із великої (зовнішньої) та малої (внутрішньої) частини. Філе має бути без поривів, із запахом та кольором, характерним для даного виду птиці. Обов'язкова наявність посвідчення (сертифікат) про якість.

Товар повинен бути упакований у відповідності до встановлених загальнодержавних стандартів і технічних умов, а також таким чином, щоб уникнути можливості пошкодження Товару, знищення, псування, погіршення його якісних характеристик, втрати товарного виду, деформування під час транспортування і зберігання. На кожній одиниці фасування або на

ярлику, який вкладається у упаковку, повинно бути маркування без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. Залишок терміну зберігання на момент поставки повинен бути не менше 90% від терміну зберігання.

Свинина не нижче 2 категорії (м'якоть 1 сорту). Не жирна. Зовнішній вигляд – пісна м'якоть великими шматками, без кісток, знята з відповідної частини напівтуші (шия, корейка, шинка). Поверхня м'яса рівна, незавітрена, без ослизнювання, зачищена від сухожиль і грубих поверхневих плівок, краї зарівнені, без бахромок, без сала. Наявність хрящів і дрібних кісточок не допускається. Колір – від світло-рожевого до червоного. Запах – характерний для доброякісного м'яса, без стороннього запаху. Консистенція – м'яка. Температурний режим – м'ясо охолоджене, з температурою у товщині м'якоті від 0 до +4°C.

Уповноважена особа



Ірина СКИЦЬКО