

## ОБГРУНТУВАННЯ

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 – 15130000-8 «М'ясопродукти» (Сардельки Класичні)

3. Вид процедури закупівлі: Закупівля без використання електронної системи

4. Ідентифікатор процедури закупівлі: UA-2023-04-17-003599-a

5. Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 94 000,00 грн. (дев'яносто чотири тисячі гривень, 00 копійок), у тому числі сума ПДВ 15 666,67 грн. (п'ятнадцять тисяч шістьсот шістдесят шість гривень шістдесят сім копійок). Очікувана вартість предмету закупівлі визначена шляхом 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 94 000,00 грн. (дев'яносто чотири тисячі гривень, 00 копійок), у тому числі сума ПДВ 15 666,67 грн. (п'ятнадцять тисяч шістьсот шістдесят шість гривень шістдесят сім копійок).

7. Обґрунтування технічних, якісних характеристик. Показники якості повинні бути не гірші ніж зазначені в ДСТУ 4436:2005 «Ковбаси варені, сосиски, хліби м'ясні. Загальні технічні умови».

Гатунок : вищий. Зовнішній вигляд: Батончики сосисок з чистою, сухою поверхнею без пошкодження оболонки, напливів фаршу, злипів, бульйонних та жирових набряків;

Смак та запах: Властиві даному виду продукту, з ароматом прянощів, вершковим смаком, в міру солоний, без стороннього запаху та присмаку;

Консистенція: Пружна та соковита, визначається в гарячому стані;

Вироби з однорідною структурою – рожевий або світло-рожевий фарш рівномірно перемішаний, без порожнин і сірих плям. На розрізі можлива наявність дрібної пористості.

Обов'язкова наявність ярликів із зазначенням найменування продукту, виробника, дати виготовлення, терміну придатності, умов зберігання, поживної та енергетичної цінності.

Уповноважена особа



Ірина СКИЦЬКО