

## 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. Кольбенгаєра Еріха, 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» (Філе куряче, стегно куряче, м'ясо свинини, свинна грудинка)**

3. Вид процедури закупівлі: відкриті торги з особливостями

4. Ідентифікатор процедури закупівлі: UA-2024-02-05-007686-a

5. Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 446 000,00 грн. (чотириста сорок шість тисяч гривень, 00 копійок) з ПДВ. Закупівля здійснюється за рахунок коштів НСЗУ. 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", а також з урахуванням офіційних статистичних даних Мінфіну (<https://index.minfin.com.ua/markets/fuel/>) станом на дату оголошення закупівлі 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. Обґрунтування обсягів закупівлі. Обсяги закупівлі визначено відповідно до потреб Замовника та становить: філе куряче – 1200 кг, стегно куряче – 1000 кг, м'ясо свинини – 600 кг, свинна грудинка – 200 кг

7. Обґрунтування технічних, якісних характеристик.

- **Філе куряче охолоджене** - М'ясо натуральне, першого гатунку, охолоджене. Нежирне біле м'ясо без кісточки, з курячої грудинки, має вагу від 400 грам до 600 грам. Зовнішня поверхня суха, не завітрена, запах властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів, згідно з ДСТУ 3143:2013. Повинно бути розфасовано та упаковано у харчову поліетиленову плівку, в ящики фасовані 10 кг, 15 кг, 20 кг. Обов'язкова наявність ярликів із зазначенням найменування продукту, виробника, дати виготовлення, терміну придатності, умов зберігання, поживної та енергетичної цінності.

- **Стегно куряче охолоджене** - М'ясо повинно бути добре обезкровлене, без залишків пуху та пір'я, саден, плям. М'ясо повинно мати характерний м'ясний запах, без стороннього затухлого та гнилого запаху, світло рожевого кольору, Фасування: Упаковка, без ознак талості та механічних пошкоджень. Вага одного стегна приблизно 200-300г. Повинна відповідати ДСТУ та ТУ, містити етикетку із зазначенням дати виготовлення, пакування, терміну придатності та умов зберігання, а також відсутності ГМО.

- **М'ясо свинини** - М'ясо свинини повинно бути охолодженим, не замороженим. М'якуш отриманий від шийно-підлопаткової частини туші, від корейки видовженої форми, з тазостегнової і лопаткової частин туші з видаленою сполучною тканиною, без кісток. Із зовнішньої сторони шар сала товщиною не більшою ніж 10 мм. Поверхня чиста, незавітрена, без ослизнення, без бахромок, краї зарівняні. Глибина надрізів м'язової тканини не більша ніж 10 мм. Мати запах доброякісного м'яса, без



стороннього запаху. Колір - від світло-рожевого до червоного. По консистенції м'ясо повинно бути пружним та еластичним. Свинина може бути розфасована та упакована таким чином, який дозволяє забезпечити збереження її споживчих властивостей і безпечність під час зберігання та транспортування. Свинина повинна відповідати вимогам ДСТУ, ветеринарного законодавства та санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам.

- *Свинна грудинка охолоджена* - М'ясо свинини без кісток, яке зберігає протягом усього періоду після забивання свині і подальшого охолодження внутрішню температуру від -2С до +4С включно. М'ясо повинно мати запах доброякісного м'яса, без сторонніх запахів.

По зовнішньому вигляду м'ясо повинно бути без згустків крові, з чистою поверхнею, зовнішня поверхня суха, не завітрена, жировий шар не повинен виступати за м'язову тканину більше ніж на 1 см, внутрішня поверхня чиста, без згустків крові, без льодяної глазури та снігу. По консистенції м'ясо повинно бути пружним та еластичним, з видаленою сполучною та кістковою частиною. Не допускаються дрібні частки та обрізки. Товар повинен мати відповідне пакування, яке забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування.

Уповноважена особа



Ірина СКИЦЬКО