

Комунальне некомерційне підприємство «Більче-Золотецька обласна лікарня реабілітації імені В.Г.Вершигори»Тернопільської обласної ради

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик , розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі- ДК 021:2015 - 15110000-2 - М'ясо (М'ясо яловичини, м'ясо свинне, м'ясо курки) (оприлюднюється на виконання постанови Кабміну № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

Найменування замовника: Комунальне некомерційне підприємство «Більче-Золотецька обласна лікарня реабілітації імені В.Г.Вершигори»Тернопільської обласної ради

Місцезнаходження замовника: Тернопільська обл., Чортківський р-н, с.Більче-Золоте, вул.Осередок,27, 48733

Ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань: 21132409

Категорія замовника: Юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади (відповідно до п.3 ч.1 ст.2 Закону України « Про публічні закупівлі»

Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі і частин предмета закупівлі: Код за ДК 021:2015 - 15110000-2 - М'ясо (М'ясо яловичини, м'ясо свинне, м'ясо курки)

Вид процедури закупівлі: Відкриті торги (з особливостями)

Ідентифікатор закупівлі: ID: UA-2024-01-09-006467-a

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Термін постачання – з періоду укладання договору по 31.12. 2024 р.

Технічні, якісні характеристики предмета закупівлі повинні відповідати наступним вимогам:

Технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі

Місце поставки товару: Тернопільська обл., Чортківський р-н, с.Більче-Золоте, вул.Осередок,27, 48733

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

№ п/п	Найменування товару	Од-ця виміру	Загальна кількість закупівлі	Технічна характеристика товару
1.	М'ясо свинини охолоджене	кг	1200	Свинина охолоджена у напівтушах (II категорії на кості) повинна відповідати вимогам Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР, , нормативно-технологічній документації, встановленим санітарно-гігієнічним нормам, нормам стандартизації і сертифікації та супроводжуватись відповідними документами, що підтверджує його якість та придатність до використання. - м'ясо свинини II категорії на кості, охолоджене. М'ясо свинини відпускається Замовнику у вигляді продольних півтуш і четвертин. Якість продукції повинна відповідати : ДСТУ 7158:2010

2	Яловичина	кг	900	<p>- Яловичина (м'якуш без кісток) вищого гатунку охолоджена, отриманий від філейної частини, тазостегневої частини, огузок, зачищених від сухожилок і грубих поверхневих плівок; краї зарівнені, без бахромок; поверхня чиста, незавітрена, без ослизнювання. ДСТУ 4589:2006</p> <p>Колір: від рожевого до червоного.</p> <p>Запах: доброякісного м'яса, без стороннього запаху.</p> <p>- по якості і безпечності повинно відповідати встановленим державним стандартам (діючим ГОСТам, ДСТУ, або ТУ та ТТУ).</p>
	Печінка яловича	кг	150	<p>Печінка яловича охолоджена - без зовнішніх кровоносних судин та жовчних протоків, без лімфатичних вузлів, жовчного міхура та прорізей сторонніх тканин.</p> <p>Колір від коричневого до темно-коричневого. Запах характерний доброякісному продукту.</p>
	Серце яловиче	кг	230	<p>Серце яловиче (охолоджене) – без серцевої сумки і зовнішніх кровоносних судин, з щільно прилягаючим на зовнішній поверхні жиром з поздовжніми і поперечними розрізами із сторони порожнини, промите від крові і забруднень.</p> <p>Колір – від червоного до темно червоного.</p> <p>Без льоду та снігового нальоту</p>
	Язик яловичий	кг	120	<p>Язик яловичий (охолоджений) – цілий, без порізів та інших пошкоджень, без під'язичного м'яса, лімфатичних вузлів, калтика і під'язикової кістки, промито від крові та слизи. Колір - від світло-рожевого до рожевого.</p> <p>Якість продукції повинна відповідати : ДСТУ 4589:2006</p>
	Легені яловичі	кг	110	<p>Легені яловичі - якісні, свіжозаморожені, промиті від слизу і крові. Зовнішній вигляд притаманний даному виду сировини. Не допускається постачання обрізків. Без стороннього запаху.</p>
3	Тушка курки	кг	1000	<p>Тушки курей охолоджені - патрані, з відсутністю слідів механічних пошкоджень, обезкровлені, колір натуральний (без синців) масою не менше 1,5 кг (без льоду в курці та ящику). Тушки курей повинні зберігатися протягом усього періоду після забивання птиці і подальшого охолодження внутрішню температуру від -2С до +4С включно. Має бути з чистою сухою поверхнею, не завітрене, жировий шар не повинен виступати за м'язову тканину більше, ніж на 1 см, добре знекровлене. Внутрішня поверхня - чиста, без згустків крові. Оперення повністю видалено. Запах - властивий доброякісному м'ясу птиці, без сторонніх запахів. Тушка курей має бути очищеним, неушкодженим, цілим, без сторонніх запахів, не</p>

	<p>Печінка куряча</p>	<p>кг</p>	<p>300</p>	<p>обвітрене. Вищого гатунку. НЕ ЗАМОРОЖЕНЕ Рожевого кольору. М'ясо з високими смаковими якостями, не містити сполучної тканини, бути розфасовано та упаковано у харчову поліетиленову плівку. Тушка курки має бути охолоджене, українського виробництва.</p> <p>Якість продукції повинна відповідати : ДСТУ 3143-2013</p> <p>Печінка куряча (охолоджена): Печінка чиста без кров'яних згустків, лімфатичних вузлів, залишків кишечника, репродуктивних органів в середині, жиру, патологічних змін і неприємних запахів. Печінка повинна бути упакована від 1 до 5 кг, на упаковці стікер: виробник, з зазначеною датою фасування та кінцевим терміном придатності.</p> <p>Разом з поставкою товару – декларація виробника. На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше ніж 90 % від загального терміну придатності до споживання.</p> <p>Серце куряче (охолоджене): Запах: Чистий, характерний для м'яса, без сторонніх запахів. Термін придатності: 2-4 дні. Без слідів розморожування товару.</p> <p>Серце охолоджене, виглядом чисте без кров'яних згустків, залишків лімфатичних вузлів, зв'язок, жиру, патологічних змін, без сторонніх запахів.</p>
	<p>Серце куряче</p>		<p>300</p>	<p>- Товар повинен постачатися транспортом постачальника та за рахунок постачальника.. - На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 80 % до загального терміну придатності до споживання. - Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням “без ГМО”, дослідження на відсутність ГМО.</p> <p>На кожній одиниці фасування або на ярлику, який вкладається у упаковку, повинне бути маркування. Маркування наноситься на етикетку, ярлик, поверхню спожиткової та транспортної тари способом, який забезпечує чіткість читання та містить наступну інформацію:</p> <ul style="list-style-type: none"> - назва та адреса підприємства – виробника, телефон, адреса потужностей виробництва; - назва продукту із зазначенням масової частки жиру; - склад продукту; - кінцева дата споживання або дата виготовлення та строк придатності; - умови зберігання; - маса нетто одиниці пакування, гр(кг); - інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність 100 гр. продукту; - позначення нормативного документа. <p>Продукт вітчизняного виробництва.</p>

Розмір бюджетного призначення:

1. Розмір бюджетного призначення, визначений відповідно до фактичної потреби на 2024 рік згідно даних за 2023 р
- Визначення потреби здійснено на підставі аналізу фактичного використання товару для забезпечення діяльності замовника у минулих періодах таз урахуванням запланованих по точних завдань замовника.

1. **Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі**

Очікувана вартість закупівлі Код за ДК 021:2015 - 15110000-2 - М'ясо (М'ясо яловичини, м'ясо свинне, м'ясо курки) становить 595520,00 грн.

та визначена на підставі наказу Мінекономіки від 18.02.2020 № 275

«Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі», а саме:методом здійснення пошуку, збору та аналізу загальнодоступної інформації про ціну товару(тобто інформація про ціни, що містяться в мережі інтернет у відкритому доступі, спеціалізованих торгівельних майданчиках, в електронних каталогах,

в електронній системі закупівель «Прозоро» тощо), шляхом здійснення запиту до Постачальників для отримання комерційної пропозиції на 2024 рік та наявної потреби закладів.

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 595 520,00 грн.

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлене аналізом залишків продуктів харчування, використанням м'яса по нормам харчування згідно з діючими ринковими цінами.

Розмір бюджетного призначення: 595520,00 грн. з ПДВ згідно з кошторисом.

Розрахунок потреби на м'ясо на 2024 рік підтверджений розрахунками економіста, службовими записками, виходячи з основних виробничих показників:

— фактичних видатків на харчування у 2024 році;