**ОБГРУНТУВАННЯ**

**технічних та якісних характеристик, очікуваної вартості та/або бюджетного призначення предмета закупівлі**

.

Обґрунтування обсягів закупівлі Державної Установи "Територіальне медичне об’єднання МВС України по Львівській області" визначено відповідно до очікуваної потреби, обрахованої Замовником та обсягів фінансування на 2023 рік для забезпечення прозорості обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, відповідно до вимог постанови Кабінету Міністрів України №710 від 11 жовтня 2016 року «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами).

 1. 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 і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): код ДК 021:2015 - 15110000-2 «М’ясо»

2. Ідентифікатор закупівлі: UA-2023-01-05-001898-a;

3. Відкриті торги з особливостями;

4. Очікувана вартість закупівлі: 351 265,00 грн з ПДВ (триста п’ятдесят одна тисяча двісті шістдесят п’ять грн. 00 коп.), в т.ч. ПДВ; КЕКВ 2230;

5.Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: очікувана вартість визначена відповідно до Наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства від 18.02.2020 № 275 «Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі», шляхом аналізу ринку через використання загальнодоступної інформації (сайти виробників та/або постачальників відповідної продукції), проведення ринкових консультацій методом порівняння ринкових цін, аналізу середньозважених ринкових цін Держпродспоживслужби. Таким чином, очікувану вартість обладнання визначено на підставі отриманих цінових пропозицій від ринку, та з врахування власних потреб.

6. Строк надання товару – по 31 грудня 2023 року;

7. Вимоги до технічних та якісних характеристик предмету закупівлі обумовлені необхідністю закупівлі якісних та безпечних для споживання харчових продуктів, що постачатимуться до медичних закладів.

**Специфікація на товар М’ясо яловичини**

|  |  |
| --- | --- |
| **Характеристика** | **Значення** |
| Категорія | 1 категорія |
| Якість | Згідно ГОСТ,ДСТУ,ТУ та інших документів діючих на території України |
| Термообробка | Охолоджене  |
| Оцінка якості | м'ясо охолоджене, без великої кількості жиру, м'ясо пружне, при натискуванні швидко приймає первинну форму, м’язи на розрізі злегка вологі, не залишають вологої плями на фільтрувальному папері. Не допускаються дрібні шматки та обрізки. |
| Найменування | Яловичина (бичок) охолоджена  |
| Маркування  | Ярлик на державній мові із зазначенням назви виробника, дата виготовлення, строки та умови зберігання, вміст продукту, наявність ГМО та інші показники в залежності від виду товару |
| Вимоги до пакетування | транспортування тільки в спеціальній тарі |
| Кістки | Без кісток |
| Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки (не менше, ніж) | не менше 90% |
| Споживче пакування (матеріал) | Пакети (мішки) з полівінілхлоридної плівки для харчових продуктів |
| Супровідна документація | Документи що підтверджують якість та безпечність продукції |
| Транспортне та складське пакування | Пакети (мішки) з полівінілхлоридної плівки для харчових продуктів |
| Споживче пакування (вага) | 1 кг-15 кг |
|  |  |

Специфікація на товар Куряче філе

|  |  |
| --- | --- |
| Характеристика | Значення |
| Зовнішній вигляд | * 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
 |
| Запах | Властивий доброякісному м’ясу птиці, без сторонніх запахів |
| Оцінка якості | Курятина свіжа 100% |
| За частинами | * Філе
 |
| Споживче пакування (матеріал) | Тільки в спеціальній тарі |
| Супровідна документація | документи, що підтверджують якість та безпечність продукції |
| Термічний стан | Охолоджене (м’ясо птиці, яке зберігає протягом усього періоду після забивання птиці і подальшого охолодження внутрішню температуру  від -2С до +4С  включно) |
| Ступінь зняття оперення | Оперення повністю видалено |
| Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки (не менше, ніж) | не менше 90 % |
| Складники | Курятина свіжа 100% |
| Маркування  | Ярлик на державній мові із зазначенням назви виробника, дата виготовлення, строки та умови зберігання, вміст продукту, наявність ГМО та інші показники в залежності від виду товару |
| Додаткові вимоги | Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством,в тому числі згідно Закону України " Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів " вказаному ДСТУ |
| Споживче пакування (вага) | 1 кг- 20 кг |