

## ОБГРУНТУВАННЯ ТЕХНІЧНИХ ТА ЯКІСНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ТА ОЧІКУВАНОЇ ВАРТОСТІ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ

**Замовник:** *Комунальне некомерційне підприємство «Обласний заклад з надання психіатричної допомоги м. Берегова» Закарпатської обласної ради*

**Предмет Закупівлі:** *м'ясопродукти – код ДК 021:2015 – 15130000-8 (ковбаса варена в/г)*

**Очікувана вартість предмета закупівлі:** *176 000,00 грн.*

**Ідентифікатор закупівлі:** *UA-2022-05-23-001044-9*

З метою прозорого, ефективного та раціонального використання коштів та на виконання вимог постанови Кабінету Міністрів України від 16.12.2020 № 1266 «Про внесення змін до постанов Кабінету Міністрів України від 1 серпня 2013 р. № 631 і від 11 жовтня 2016 р. № 710» підготовлено та опубліковано обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі.

Підготовка обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі здійснюється протягом бюджетного року відповідно до річного плану закупівель.

Для забезпечення існуючої потреби у ковбасі вареній в/г протягом 2022 р. Комунальним некомерційним підприємством «Обласний заклад з надання психіатричної допомоги м. Берегова» Закарпатської обласної ради, керуючись Законом України «Про публічні закупівлі» та іншими нормативними актами чинного законодавства, оприлюднено в електронній системі закупівель ProZorro закупівлю за процедурою відкриті торги.

### Обґрунтування технічних та якісних характеристик

#### **Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі:**

Запропонований учасником товар за своїми технічними та якісними характеристиками повинен відповідати ДСТУ 4436:2005 або ГОСТ або зареєстровані ТУ.

Ковбаса варена в/г повинна бути свіжою, не містити побічних включень, не мати сторонніх присмаків і запахів. Цілі ковбасні вироби – ковбаса варена вищого гатунку.

Повинна мати температуру від 0 до + 15°C у товщі ковбасного виробу. Поверхня упаковки повинна бути чиста, без зовнішніх пошкоджень.

Ковбаса повинна мати запах, що властивий свіжому ковбасному виробу. Допускаються ковбасні вироби зі строком придатності не менше 80 % від загального строку придатності (в звичайній упаковці - 72 год., в оболонці «Повіден» - 5 днів, в поліамідних оболонках та таких, що упаковані під вакуумом - 10 днів, які упаковані під вакуумом в термоформувальні плівкові матеріали - 15 днів, при температурі зберігання від 0°C до 15°C).

### Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі

Загальна кількість необхідного до закупівлі обсягу товару, який є предметом закупівлі сформована виходячи із їх обсягів використання замовника за 2021 рік.

Очікувана вартість предмета закупівлі передбачена кошторисом та річним планом закупівель на 2022 рік, ґрунтується на всіх фактичних складових ціни та включає в себе вартість ціни на товар, податки і збори, що сплачуються або мають бути сплачені, усіх інших витрат та згідно з вимогами чинного законодавства щодо формування ціни на відповідний товар.

Розрахунок вартості товару проведено у відповідності до ч. 4 ст. 4 Закону України «Про публічні закупівлі».

на товар, з урахуванням видатків замовника, очікувана вартість процедури закупівлі складатиме 176 000,00 грн. з ПДВ. Ціна за одиницю товару перебуває в межі діапазону показників, актуальних на момент оприлюднення закупівлі, ринкових цін на товар, який є предметом закупівлі на території України.

Розрахунок очікуваної вартості предмету закупівлі з урахуванням роз'яснення Мінекономіки Щодо розрахунку очікуваної вартості предмета закупівлі № 3301-04/34980-06 від 20.08.2019 р. та Примірної методика визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, Щодо передумов здійснення закупівель № 3304-04/55366-06 від 10.09.2020 р. здійснювався замовником шляхом моніторингу середньоринкових цін на товар, який є предметом закупівлі, актуальних на момент моніторингу. Замовником здійснювався пошук, збір та аналіз загальнодоступної цінової інформації, до якої відноситься в інформація про ціни товарів, що міститься в мережі Інтернет у відкритому доступі на сайтах постачальників, в електронному каталозі, в електронній системі закупівель "ProZorro" щодо аналогічних закупівель, проводились ринкові консультації.