

Львівський національний медичний університет імені Данила Галицького

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

1. Предмет закупівлі за кодом згідно: ДК 021:2015:15110000-2 М'ясо (Лот 1 – М'ясо куряче свіже чи охолоджене – відповідний код 15112130-6; Лот 2 – М'ясо свинне свіже чи охолоджене – відповідний код 15113000-3).

2. Ідентифікатор закупівлі: UA-2023-02-07-006021-a

3. Відкриті торги з із застосуванням особливостей здійснення публічних закупівель, передбачених Законом України “Про публічні закупівлі”, на період дії правового режиму воєнного стану в Україні

4. Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

542 900,00 (п'ятсот сорок дві тисячі дев'ятсот гривень, 00 копійок) з ПДВ

- Лот 1- 293 650,00 (Двісті дев'яносто три тисячі шістсот п'ятдесят гривень, 00 копійок) з ПДВ;
- Лот 2- 249 250,00 (Двісті сорок дев'ять тисяч двісті п'ятдесят гривень, 00 копійок) з ПДВ;

Очікувана вартість закупівлі визначена відповідно до середніх цін на ринку та розрахунку студентського комплексу харчування Львівського національного медичного університету імені Данила Галицького.

КЕКВ: 2230 — Продукти харчування

5. Кількість:

- Лот 1 – 2 250 кг
- Лот 2 – 1 530 кг.

6. Місце надання послуг: Лот 1; Лот 2 - 31 грудня 2023 року.

7. Мета закупівлі: закупівля здійснюється з метою забезпечення діяльності студентського комплексу харчування Львівського національного медичного університету імені Данила Галицького.

8. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Технічні якісні вимоги до Учасників визначенні з метою закупівлі якісних послуг.

1. Технічні, якісні характеристики предмета закупівлі повинні відповідати вимогам чинного законодавства із захисту довкілля, відповідати основним вимогам державної політики України в галузі захисту довкілля та вимогам чинного природоохоронного законодавства *(Надати довідку в довільній формі)*.

2. Товар постачається відповідно до заявок, по мірі необхідності Складу комплексу студентського харчування (КСХ), тобто частинами від кількості, зазначеної в технічній документації *(надати гарантійний лист)*.

3. Місце поставки: м. Львів, вул. Шімзерів, 3а, склад комплексу студентського харчування (КСХ).

4. Якість кожної партії товару повинна відповідати діючим на дату поставки стандартам (ГОСТ, ДСТУ, ТУ, тощо) *(надати гарантійний лист)*.

5. Товар має постачатися з терміном придатності відповідно до вимог ДСТУ. Залишок терміну зберігання на момент поставки товару повинен бути не менше 70% від терміну зберігання, який встановлений виробником *(надати гарантійний лист)*.

6. Кожна партія товарів повинна супроводжуватись накладною, Декларацією виробника чи іншим документом, що підтверджує походження, безпечність, якість, відповідність вимогам державних стандартів. Такий документ повинен бути діючим з урахуванням терміну реалізації товару *(надати гарантійний лист)*.

7. Товар повинен бути в характерній для нього тарі, яка відповідає санітарним вимогам і захищає від пошкоджень під час доставки *(надати гарантійний лист)*.

8. При виявленні Замовником порушення цілісності упаковки чи терміну придатності товару або будь-якого іншого порушення, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару – Постачальник повинен провести заміну товару в асортименті та кількості, вказаній в письмовій або телефонній заявці Замовника.

Лот 1 - М'ясо куряче свіже чи охолоджене

№п /п	Назва	Од. вим.	Кількість
1.	Філе куряче охолоджене	кг.	2000
2.	Бедро куряче охолоджене	кг.	200
3.	Четвертини курячі охолоджені	кг.	50

*Кількість товару може бути скоригована в залежності від виділених асигнувань та потреб замовника.

Лот 2 - М'ясо свинне свіже чи охолоджене

№п /п	Назва	Од. вим.	Кількість
1.	Шия свинна охолоджена	кг.	1300
2.	Полядвица свинна охолоджена	кг.	30
3.	Шинка свинна охолоджена	кг.	100
	Лопатка свинна	кг.	100

*Кількість товару може бути скоригована в залежності від виділених асигнувань та потреб з