

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик, очікуваної вартості закупівлі лабораторних послуг з дослідження м'яса яловичини, м'яса птиці, кулінарної продукції, молока коров'ячого, питного, пастеризованого, риби свіжомороженої, яєць курячих харчових під час здійснення державного контролю (нагляду)**

(відповідно до пункту 4<sup>1</sup> постанови КМУ від 11.10.2016 № 710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

Для виконання покладених на Головне управління Держпродспоживслужби в Луганській області завдань забезпечення здійснення державного контролю в сфері безпечності та окремих показників якості харчових продуктів в межах виконання бюджетної програми на 2021 рік за КПКВК 1209040 «Проведення лабораторних випробувань, вимірювань, досліджень та експертизи під час здійснення державного контролю (нагляду)» виникла необхідність придбати лабораторні послуги з дослідження м'яса яловичини, м'яса птиці, кулінарної продукції, молока коров'ячого, питного, пастеризованого, риби свіжомороженої, яєць курячих харчових під час здійснення державного контролю (нагляду).

**Вид процедури:** відкриті торги

**Ідентифікаційний номер в електронній системі закупівель:**

UA-2021-06-09-001614-a

**Конкретна назва предмета закупівлі:** Лабораторні послуги з дослідження м'яса яловичини, м'яса птиці, кулінарної продукції, молока коров'ячого, питного, пастеризованого, риби свіжомороженої, яєць курячих харчових під час здійснення державного контролю (нагляду)

**Коди та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі:**

Код за ДК 021:2015 – 71900000 – 7 – Лабораторні послуги

**Кількість послуг:**

№ з/п	Назва досліджень	Характеристика показників, параметрів, що визначаються	Кількість досліджень (послуг)
<b>1. М'ясо яловичина</b>			
1.1	Дослідження на мікробіологічні показники	Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів	15
1.2		Бактерії групи кишкової палички (коліформні)	15

		бактерії): виявлення	
1.3		Сальмонела ( <i>Salmonella</i> spp.): виявлення (ISO)	15
1.4		Визначення свіжості м'яса методом мікроскопічного аналізу	15
1.5	Органолептичні дослідження	Органолептичні дослідження	15
1.6	Фізико-хімічні дослідження	Визначення рН м'яса	15
<b>2. М'ясо птиці</b>			
2.1	Дослідження на мікробіологічні показники	Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів	35
2.2		Бактерії групи кишкової палички (коліформні бактерії): виявлення	35
2.3		Сальмонела ( <i>Salmonella</i> spp.): виявлення (ISO)	35
2.4		Лістерія ( <i>Listeria monocytogenes</i> ): виявлення	35
2.5		Визначення свіжості м'яса методом мікроскопічного аналізу	35
2.6	Органолептичні дослідження	Органолептичні дослідження	35
2.7	Фізико-хімічні дослідження	Визначення рН м'яса	35
<b>3. Кулінарна продукція</b>			
3.1	Дослідження на мікробіологічні показники	Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів	160
3.2		Бактерії групи кишкової палички (коліформні бактерії): виявлення	160
3.3		Сальмонела ( <i>Salmonella</i> spp.): виявлення (ISO)	160
3.4		Бактерії роду Протей ( <i>Proteus</i> ): виявлення	75
3.5		Коагулазопозитивні стафілококи - золотистий стафілокок ( <i>Staphylococcus aureus</i> ) та інші види: виявлення	145
<b>4. Молоко коров'яче, питне, пастеризоване</b>			
4.1	Дослідження на мікробіологічні показники	Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів	15
4.2		Бактерії групи кишкової палички (коліформні бактерії): виявлення	15



4.3		Сальмонела (Salmonella spp.): виявлення (ISO)	15
4.4		Лістерія (Listeria monocytogenes): виявлення	15
4.5		Коагулазопозитивні стафілококи - золотистий стафілокок (Staphylococcus aureus) та інші види: виявлення	15
<b>5. Риба свіжоморожена</b>			
5.1	Дослідження на мікробіологічні показники	Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів	15
5.2		Бактерії групи кишкової палички (коліформні бактерії): виявлення	15
5.3		Коагулазопозитивні стафілококи - золотистий стафілокок (Staphylococcus aureus) та інші види: виявлення	15
5.4		Сальмонела (Salmonella spp.): виявлення (ISO)	15
5.5		Лістерія (Listeria monocytogenes) виявлення	15
5.6	Органолептичні дослідження	Органолептичні дослідження	15
<b>6. Яйця курячі харчові</b>			
6.1	Дослідження на мікробіологічні показники	Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів	15
6.2		Бактерії групи кишкової палички (коліформні бактерії): виявлення	15
6.3		Сальмонела (Salmonella spp.): виявлення (ISO)	15
6.4	Органолептичні дослідження	Органолептичні дослідження	15
<b>Всього досліджень (послуг)</b>			<b>1260</b>

**Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі визначені відповідно до потреб замовника та з урахуванням вимог чинного законодавства та нормативно-правових актів**

**Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:** очікувану вартість предмета закупівлі визначено відповідно до Наказу Мінекономіки від 18.02.2020 №275 «Про затвердження примірної методики визначання очікуваної вартості предмета закупівлі» (далі – Методика).

Метод, що застосовано відповідно до Методики: Метод розрахунку очікуваної вартості послуг щодо яких проводиться державне регулювання цін та тарифів.

За результатами застосування методу очікувана вартість послуг становить: 274 010,00 грн. з ПДВ (Двісті сімдесят чотири тисячі десять грн. 00 коп.).

Голова тендерного комітету



В. Єсіпов