

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 4¹ 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-2021-08-20-004141-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)
1. М'ясо яловичина			
1.1	Дослідження на мікробіологічні показники	Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів	15
1.2		Бактерії групи кишкової палички (коліформні бактерії): виявлення	15

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
2. М'ясо птиці			
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
3. Кулінарна продукція			
3.1	Дослідження на мікробіологічні показники	Кількість мезофільних аеробних та факультативно-анаеробних мікроорганізмів	163
3.2		Бактерії групи кишкової палички (коліформні бактерії): виявлення	163
3.3		Сальмонела (<i>Salmonella</i> spp.): виявлення (ISO)	163
3.4		Бактерії роду Протей (<i>Proteus</i>): виявлення	75
3.5		Коагулазопозитивні стафілококи - золотистий стафілокок (<i>Staphylococcus aureus</i>) та інші види: виявлення	148
4. Молоко коров'яче, питне, пастеризоване			
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 (<i>Salmonella</i> spp.): виявлення (ISO)	15
4.4		Лістерія (<i>Listeria monocytogenes</i>): виявлення	15
4.5		Коагулазопозитивні стафілококи - золотистий стафілокок (<i>Staphylococcus aureus</i>) та інші види: виявлення	15

5. Риба свіжоморожена			
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 (<i>Staphylococcus aureus</i>) та інші види: виявлення	15
5.4		Сальмонела (<i>Salmonella</i> spp.): виявлення (ISO)	15
5.5		Лістерія (<i>Listeria monocytogenes</i>) виявлення	15
5.6	Органолептичні дослідження	Органолептичні дослідження	15
6. Яйця курячі харчові			
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 (<i>Salmonella</i> spp.): виявлення (ISO)	15
6.4	Органолептичні дослідження	Органолептичні дослідження	15
Всього досліджень (послуг)			1222

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: 273805,00 грн. з ПДВ (Двісті сімдесят три тисячі вісімсот п'ять грн. 00 коп.).

Голова тендерного комітету



В. Єсипов