

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

**Любецького психоневрологічного інтернату ( ЄДРПОУ 03189914 )**

*( Інформація щодо процедур закупівель на виконання Постанови КМУ від 11.10.2016 року № 710 « Про ефективне використання державних коштів » ( зі змінами ) ).*

1.	Замовник:	Любецький психоневрологічний інтернат Департаменту соціального захисту населення Чернігівської обласної державної адміністрації ;
2.	Код за ЄДРПОУ , категорія замовника-підприємства, установи, організації згідно Закону України « Про публічні закупівлі »	ЄДРПОУ 03189914 ; категорія замовника: 3 (підприємства, установи, організації, зазначені у пункті 3 частини першої статті 2 Закону) .
3.	Місце знаходження	Україна, 15088, Чернігівська область, Чернігівський район, селище Пересаж; вул. Квітнева,1.
4.	Найменування предмета закупівлі	Повидло, фрукти консервовані, джем, соус томатний, овочі консервовані, ікру кабачкову, горошок, салат овочевий, сухофрукти ( код за ЄЗС ДК 021:2015: 15330000-0 Оброблені фрукти та овочі )
5.	Вид процедури закупівлі та номер закупівлі в електронній системі Prozofto	Відкриті торги (з особливостями) № UA-2024-01-23-010271-a
6.	Очікувана вартість предмета закупівлі, грн.	574 912.00 гривні (з ПДВ )
7.	Обґрунтування розміру бюджетного призначення	Розмір бюджетного призначення, визначений відповідно натуральним нормам харчування підопічних Любецького психоневрологічного інтернату та розрахунку кошторису на 2024 рік та відповідно до потреби за цінами , з урахуванням статистичних даних та економічних чинників , що впливають на ціноутворення на певному ринку.
8.	Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі	<p>Харчування підопічних в закладі здійснюється відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 13 березня 2002 р.№ 324 « Про затвердження натуральних добових норм харчування в інтернатних установах , навчальних та санаторних закладах сфери управління Міністерства соціальної політики » ( із змінами).</p> <p>Повидло вагове – 450 кг;Фрукти консервовані в асортименті (яблука, груші, слива абрикос) ( скло-банка 3л. ) – 1875 кг; Джем ваговий – 300 кг; Соус томатний ( скло-банка 0,485-0,5 л) – 820 кг; Огірок консервований (скло-банка 3л. ) – 2556 кг; Помідор консервований ( скло-банка 3л.) – 2070 кг; Ікра кабачкова (скло-банка 0,485-0,5 л) – 500 кг; Горошок консервований – 400 кг ; Салат овочевий (скло-банка 0,485-0,5 л) – 200 кг; Сухофрукти при копчені (в асортименті ) - 600 кг</p> <p><b>Фрукти консервовані ( в асортименті).</b> Врожай 2023р. - цілі, з вираженим смаком, щільною консистенцією, не огрубівшою шкіркою, чисті, не зморщені, не м'яті, без механічних та інших пошкоджень, без стороннього присмаку та запаху. Поста-вляється в скляних банках з металевою кришкою місткістю 3 л. Відповідає вимогам ДСТУ, ТУ ін. нормативним документам щодо показників якості та безпечності харчових продуктів, упаковки, маркування, транспортування, зберігання. Термін придатності 1-3 роки.</p> <p><b>Соус томатний.</b> Зовнішній вигляд та консистенція – однорідна концентрована маса, без темних включень, залишків шкірки, насіння та інших грубих частинок плодів. Колір – червоний, оранжево-червоний або темно-червоний, рівномірний за всією масою. Смак та запах – властиві концентрованої томатної масі, без гіркоти, пригару та інших сторонніх присмаку та запаху.</p> <p><b>Огірок консервований.</b> Зовнішній вигляд: огірки повинні бути цілі з хорошим смаком, щільною конструкцією, неогрубівшою шкіркою. Без плодоніжок і залишків квіток, чисті, не зморщені,</p>

не м'яті, без механічних та інших пошкоджень. Дозволяється наявність одиничних екземплярів нерівномірних по розміру огірків для забезпечення маси нетто.

Смак та запах: смак слабо кислий, помірно солоний, запах приємний з ароматом та присмаком прянощів без стороннього присмаку та запаху.

Колір: огірки оливково-зелені або оливкові без плям і опіків. Дозволяється одиничні огірки неоднорідного та менш інтенсивного окрасу з природною плямистістю.

Консистенція: огірки міцні, пружні, без пустот, з щільною хрусткою м'якістю. Дозволяються огірки менш міцні та пружні або з незначними пустотами.

Колір заливки: заливка практична прозора з жовтуватим відтінком з частками прянощів.

Термін придатності: 1-3 роки.

**Повидло вагове** .Повидло фруктове I-го гатунку,зовнішній вигляд - однорідна протерта маса, без насіння, насінних гнізд, кісточок і непротертих шматочків шкірки і інших рослинних домішок, смак кислувато-солодкий, запах - властивий пюре, з яких виготовлено повидло. Смак і запах добре виражені. Сторонні присмак і запах не допускаються. Консистенція - густа маса. Зацукровування не допускається. Масова частка титроаних кислот - 0,5%, домішки рослинного походження та сторонні домішки –відсутні. Вміст сухих речовин не менше 66,0%.

Пакування:в картонних ящиках не більше 6 кг в одному,що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність, товарний вигляд, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання.

**Джем ваговий** . Джем (абрикосовий , смородовий ) ваговий - щільно закупорений ваговий. З маркуванням на кожній упаковці. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва продукту, назва та адреса підприємства-виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність . Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України обов'язкова. Пакування: поставляється у споживчій тарі (пакуванні), що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність, товарний вигляд, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання.

**Ікра кабачкова**. Смак і запах: смак та запах мають бути характерні для кабачкової ікри без супутніх присмаків. Продукт може бути упакований зі спеціями, а також іншими відповідними інгредієнтами. Банки щільно закупорені. Кришки не здуті. Пакування: поставка здійснюється в скляних банках з металевою кришкою місткістю 0,485-0,5л., що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність, товарний вигляд, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання.

**Горошок консервований** . Смак і запах: смак та запах мають бути характерні для консервованих овочів без супутніх присмаків. Продукт може бути упакований зі спеціями, а також іншими відповідними інгредієнтами. Банки щільно закупорені. Кришки не здуті. З маркуванням на кожній упаковці.

**Салат овочевий**. Смак і запах: смак та запах мають бути характерні для консервованих овочів без супутніх присмаків. Продукт може бути упакований зі спеціями, а також іншими відповідними інгредієнтами. Банки щільно закупорені. Кришки не здуті.

**Сухофрукти** . Свіжі (врожай 2023 р.), з натуральних плодів, без цвілі, плісняви, загнивання, без ушкоджень шкідниками, цілі плоди або кружки (дольки) плодів, неламкі, сухі (не пересушені), без сторонніх домішок, жовто-коричневі - світло-коричневі, смак і запах властиві фруктам даного виду без стороннього смаку і запаху. Поставляється у споживчій тарі (пакуванні), що відповідає вимогам чинного законодавства.

Оброблені фрукти та овочі повинні відповідати вимогам Закону

		України « Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» , Державним санітарним нормам та правилам, іншим технічним умовам діючим в Україні .
9.	Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі	Для визначення очікуваної вартості предмета закупівлі використовувалась Примірна методика визначення очікуваної вартості предмета закупівлі , затверджена наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 ( зі змінами) , з урахуванням індексу ціни та цін на продукти харчування. Очікувана вартість формувалась з середніх цін на повидло, фрукти консервовані , джем , соус томатний, овочі консервовані, ікра кабачкова, горошок консервований , сухофрукти, салат овочевий моніторингу даного виду закупівель в системі PROZORO, консультацій потенційних постачальників , з врахуванням поставок товару партіями, розвантаження товару силами постачальника на склад замовника.

Уповноважена особа



Оксана МАЖУГА