

**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	Консерви рибні ( код за ЄЗС ДК 021:2015: 15240000-2 рибні консерви та інші рибні страви та пресерви )
5.	Вид процедури закупівлі та номер закупівлі в електронній системі Prozorro	Відкриті торги (з особливостями) № UA-2024-02-15-007957-a
6.	Очікувана вартість предмета закупівлі, грн.	218 100,00 грн.
7.	Обґрунтування розміру бюджетного призначення	Розмір бюджетного призначення, визначений відповідно натуральним нормам харчування підопічних Любецького психоневрологічного інтернату та розрахунку кошторису на 2024 рік , 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	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). <b>Кількість:</b> Скумбрія в олії ж/б фас. 0,240 кг – 180 кг; Шпроти в олії ж/б фас. 0,240 кг – 180 кг; Сардина бланшована в олії ж/б фас. 0,240 кг – 360 кг; Кілька в том. соусі ж/б фас. 0,240 кг – 246 кг. Склад риба (сардина або сардинела), олія рафінована, сіль кухонна, прянощі Виготовлена за технологічною інструкцією з дотриманням ветеринарно-санітарних правил , відповідає відповідній нормативній документації ( ДСТУ, ТУ ).На поверхні банок не повинно бути темних плям , вздуття . Куски чи тушки риби цілі , нерозвалені , правильної форми , консистенція -щільна . Строк придатності товару на момент постачання повинен становити не менше 95% від загального терміну зберігання. Обов'язкова наявність посвідчення про якість . Склад риба (кілька або салака копчені), олія рафінована, сіль кухонна, прянощі . Виготовлена за технологічною інструкцією з дотриманням ветеринарно-санітарних правил , відповідає відповідній нормативній документації ( ДСТУ, ТУ ) . Банки чисті без деформації , етикетка ціла. міцно приклеєна , без забруднень з чітким текстом .На поверхні банок не повинно бути темних плям , вздуття . Куски чи тушки риби цілі , нерозвалені , правильної форми , консистенція -щільна . Кількість олійного зливання у межах 10-40% для консервів різних видів .Строк придатності товару на момент постачання



		<p>повинен становити не менше 95% від загального терміну зберігання. Обов'язкова наявність посвідчення про якість . Склад риба (скумбрія), в олії , сіль кухонна, прянощі виготовлена за технологічною інструкцією з дотриманням ветеринарно-санітарних правил , відповідає відповідній нормативній документації ( ДСТУ, ТУ ) . Банки чисті без деформації , етикетка ціла, міцно приклеєна , без забруднень з чітким текстом .На поверхні банок не повинно бути темних плям , вздуття . Куски чи тушки риби цілі , нерозвалені , правильної форми , консистенція -щільна .Кількість олійного зливання у межах 10-40% для консервів різних видів .Строк придатності товару на момент постачання повинен становити не менше 95% від загального терміну зберігання. Обов'язкова наявність посвідчення про якість</p> <p>Кілька в томатному соусі повинна відповідати вимогам діючого ТУ, що діють на території України. Зовнішній вигляд: куски чи тушки риб цілі, не розвалені, правильної форми, із шкірним покривом типового кольору, консистенція – щільна. Недопустиме часткове розламування шматків риби чи тушок дрібних риб. Смак і запах приємний, властиві вареній рибі цього виду з присмаком і ароматом прянощів та інших добавок, без сторонніх присмаків і запахів, Банки чисті, не деформовані, без ознак ржавчини, бомбажу, етикетка - ціла, міцно приклеєна, без забруднень з чітким текстом. На поверхні банок не повинно бути темних плям.Споживча тара - жестяна банка–маса нетто не менше – 240 г.Консерви рибні, 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 ДСТУ.</p>
9.	Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі	<p>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 середньо-статистичних цін на консерви рибні , моніторингу даного виду закупівель в системі PROZORO, консультацій потенційних постачальників , з врахуванням поставок товару партіями, розвантаження товару силами постачальника на склад замовника.</p>

Уповноважена особа



Оксана МАЖУГА