

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі на підставі постанови Кабінету Міністрів України від 11.10.2016 №710 «Про ефективне використання державних коштів»

Замовник: Токарівський психоневрологічний інтернат

Код за ЄДРПОУ: 03189245

Найменування предмета закупівлі: Крупи різні: крупа пшенична озима, крупа пшенична яра, вівсяні пластівці, крупа перлова, крупа ячмінна, крупа рисова круглий (цільна), крупа рисова довгий (цільна), крупа пшоняна, крупа гречана жарена (цільна), крупа гречана не жарена (цільна), крупа манна – код ДК 021-2015 (CPV) – 15610000-7 Продукція борошномельно-круп'яної промисловості

Ідентифікатор плану закупівлі: [UA-P-2024-02-01-003882-b](#)

Очікувана вартість: 121 200,00 грн.

Технічні та якісні характеристики предмету закупівлі:

Інформація про технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі код ДК 021:2015: 15610000-7 Продукція борошномельно-круп'яної промисловості (Крупи різні: крупа пшенична озима, крупа пшенична яра, вівсяні пластівці, крупа перлова, крупа ячмінна, крупа рисова круглий (цільна), крупа рисова довгий (цільна), крупа пшоняна, крупа гречана жарена (цільна), крупа гречана не жарена (цільна), крупа манна)

№	Найменування предмета закупівлі	Технічні характеристики
1.	крупа пшенична озима – 400 кілограм	Крупа пшенична не нижче першого гатунку. Смак і запах притаманний цьому виду круп, без стороннього присмаку та запаху і ознак затхлості та плісняви. Колір жовтий різних відтінків. Розсипчаста маса, характерна для цього виду круп. Допускаються окремі нещільно злежані грудочки. Споживча тара: мішки 25-50 кг. або пакети 1 кг. з плівки поліетиленової харчової.
2.	крупа пшенична яра – 400 кілограм	Крупа пшенична не нижче першого гатунку. Смак і запах притаманний цьому виду круп, без стороннього присмаку та запаху і ознак затхлості та плісняви. Колір жовтий різних відтінків. Розсипчаста маса, характерна для цього виду круп. Допускаються окремі нещільно злежані грудочки. Споживча тара: мішки 25-50 кг. або пакети 1 кг. з плівки поліетиленової харчової.
3.	вівсяні пластівці – 400 кілограм	Крупа вівсяна не нижче першого гатунку. Смак і запах притаманний цьому виду круп, без стороннього присмаку та запаху і ознак затхлості та плісняви. Колір жовто-кремовий різних відтінків. Розсипчаста маса, характерна для цього виду круп. Допускаються окремі нещільно злежані грудочки. Споживча тара: мішки 25-50 кг. або пакети 1 кг. з плівки поліетиленової харчової.
4.	крупа перлова – 400 кілограм	Крупа перлова не нижче першого гатунку. Смак і запах притаманний цьому виду круп, без стороннього присмаку та запаху і ознак затхлості та плісняви. Колір жовтий різних відтінків. Розсипчаста маса, характерна для цього виду круп. Допускаються окремі нещільно злежані грудочки. Споживча тара : мішки 25-50 кг. або пакети 1 кг. з плівки поліетиленової харчової.
5.	крупа ячмінна – 400 кілограм	Крупа ячмінна не нижче першого гатунку. Смак і запах притаманний цьому виду круп, без стороннього присмаку та запаху і ознак затхлості та плісняви. Колір жовтий різних відтінків. Розсипчаста маса, характерна для цього виду круп.

		Допускаються окремі нещільно злежані грудочки. Споживча тара: мішки 25-50 кг. або пакети 1 кг. з плівки поліетиленової харчової.
6.	крупа рисова круглий (цільна) – 400 кілограм	Рис оброблений не нижче першого гатунку. Смак і запах притаманний цьому виду круп, без стороннього присмаку та запаху і ознак затхлості та плісняви. Колір від білого до світло-кремового різних відтінків. Розсипчаста маса, характерна для цього виду круп. Допускаються окремі нещільно злежані грудочки. Споживча тара: мішки 25-50 кг. або пакети 1 кг. з плівки поліетиленової харчової.
7.	крупа рисова довгий (цільна) – 400 кілограм	Рис оброблений не нижче першого гатунку. Смак і запах притаманний цьому виду круп, без стороннього присмаку та запаху і ознак затхлості та плісняви. Колір від білого до світло-кремового різних відтінків. Розсипчаста маса, характерна для цього виду круп. Допускаються окремі нещільно злежані грудочки. Споживча тара: мішки 25-50 кг. або пакети 1 кг. з плівки поліетиленової харчової.
8.	крупа пшонаяна – 400 кілограм	Крупа пшонаяна не нижче першого гатунку. Смак і запах притаманний цьому виду круп, без стороннього присмаку та запаху і ознак затхлості та плісняви. Колір жовтий різних відтінків. Розсипчаста маса, характерна для цього виду круп. Допускаються окремі нещільно злежані грудочки. Споживча тара: мішки 25-50 кг. або пакети 1 кг. з плівки поліетиленової харчової.
9.	крупа гречана жарена (цільна) – 400 кілограм	Крупа гречана - ядриця швидко зварювальна не нижче першого гатунку. Запах властивий гречаній крупі, смак повинний бути притаманний гречаній крупі. Розсипчаста маса, характерна для цього виду крупи. Допускається наявність дрібнодроблених крупів не більше ніж 3,0 % за масою. Колір: коричневий різних відтінків. Смак і запах: без стороннього присмаку та запаху і ознак затхлості та плісняви. Консистенція після варіння: властива готовим другим стравам, звареним до повної кулінарної готовності. Допускається незначна розвареність крупи. Споживча тара: мішки 25-50 кг. або пакети 1 кг. з плівки поліетиленової харчової.
10.	крупа гречана не жарена (цільна) – 400 кілограм	Крупа гречана - ядриця швидко зварювальна не нижче першого гатунку. Запах властивий гречаній крупі, смак повинний бути притаманний гречаній крупі. Розсипчаста маса, характерна для цього виду крупи. Допускається наявність дрібнодроблених крупів не більше ніж 3,0 % за масою. Колір: коричневий різних відтінків. Смак і запах: без стороннього присмаку та запаху і ознак затхлості та плісняви. Консистенція після варіння: властива готовим другим стравам, звареним до повної кулінарної готовності. Допускається незначна розвареність крупи. Споживча тара: мішки 25-50 кг. або пакети 1 кг. з плівки поліетиленової харчової.
11.	крупа манна – 400 кілограм	Крупа манна не нижче першого гатунку. Смак і запах притаманний цьому виду круп, без стороннього присмаку та запаху і ознак затхлості та плісняви. Колір білий різних відтінків. Розсипчаста маса, характерна для цього виду круп. Допускаються окремі нещільно злежані грудочки. Споживча тара: мішки 25-50 кг. або пакети 1 кг. з плівки поліетиленової харчової.

На кожній упаковці повинна бути наклейка-етикетка з чинною нормативною документацією. Маркування містить: назву, вид, гатунок, склад продукту, умови зберігання, назву країни, масу, кінцеву дату споживання, назва та місцезнаходження підприємства, дані про харчову та енергетичну цінність. Залишковий термін придатності на момент постачання повинен складати не менше ніж 80% від загального терміну зберігання. Без ГМО, консервантів та барвників, що має бути зазначено на упаковці.

Товар повинен відповідати нормам ДСТУ, ТУ, що діють на території України та мати посвідчення якості і декларацію від виробника на кожну партію, що постачається інших документів.

У разі, якщо дане технічне завдання містить посилання на конкретну марку, фірму, патент, конструкцію або тип товару, то вважається, що Технічне завдання (технічні вимоги) містить(ять) вираз "або еквівалент".

Запропонований товар повинен відповідати таким вимогам:

1. Кожна партія товару повинна відповідати заявці Замовника, та мати супроводжувальні документи, що підтверджують якість товару (товаро-транспортна накладна, рахунок-фактура на відвантажений Товар, видаткова накладна, документи щодо лабораторного контролю якості, тощо) із зазначенням його походження, дату виготовлення та технічні характеристики, строку придатності, умов зберігання та температурного режиму.

2. Строк придатності товару на момент поставки на склад замовника повинен становити не менше 80% від передбаченого виробником.

3. Товар повинен постачатися Замовнику у тарі, яка забезпечує зберігання при транспортуванні та відповідає установленим стандартам. Маркування – згідно діючих ТУ та ДСТУ.

4. Товар повинен передаватися Замовнику в упаковці підприємства виробника, яка не повинна бути деформованою або пошкодженою, в разі виявлення пошкоджень товар буде повернутий Постачальнику за його рахунок.

5. Учасник визначає ціни на товари, які він пропонує поставити за Договором, з урахуванням усіх своїх витрат на доставку, страхування товару, податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, усіх інших витрат, тощо. Постачальник за свій рахунок здійснює транспортування Товару, завантаження та розвантаження.

6. Строк поставки товару: Крупи різні: крупа пшенична озима, крупа пшенична яра, вівсяні пластівці, крупа перлова, крупа ячмінна, крупа рисова круглий (цільна), крупа рисова довгий (цільна), крупа пшоняна, крупа гречана жарена (цільна), крупа гречана не жарена (цільна), крупа манна – поставка товару здійснюється 1 раз на місяць протягом 5 (п'яти) календарних днів відповідно до заявки сестри медичної з дієтичного харчування Замовника, транспортом Постачальника чи транспортом перевізника за рахунок Постачальника протягом 5-ти робочих днів з 8.00 до 16.00 з моменту отримання заявки від відповідальної особи Замовника, яка передається телефонним зв'язком або електронною поштою.

7. Місце поставки товару: Полтавська область, Миргородський район, село Токарі, вулиця Річкова, 32, 37231, склад Замовника.

Перевезення харчових продуктів необхідно здійснювати спеціалізованим транспортом, обладнаним згідно з вимогами санітарних правил і нормативів, при умові дотримання періодичності санітарної обробки.

Вантажний відсік повинен мати гігієнічне покриття, яке дозволяє проводити його вологе прибирання із застосуванням мийних та дезінфекційних засобів.

Водії (експедитори), зайняті перевезенням харчових продуктів, повинні мати санітарну книжку з результатами медичного огляду та санітарний одяг.

Роботи з харчовими продуктами повинні проводитися у санітарному одязі.

Умови транспортування (температура, вологість тощо) повинні відповідати вимогам нормативно-технічної документації на кожний вид харчових продуктів.

Перевезення особливо швидкопсувних харчових продуктів необхідно здійснювати в охолоджувальному або в ізотермічному вантажному відсіку.

Транспорт для перевезення харчових продуктів по мірі необхідності, але не рідше ніж 1 раз на 10 днів, повинен проходити обробку.

Для окремих груп харчових продуктів кратність проведення санітарної обробки автомобільного транспорту здійснюється з урахуванням чинних санітарних правил. Наприклад регламентована щоденна санітарна обробка транспортних засобів, які використовуються для перевезення м'яса та м'ясних продуктів.

Перевезення харчових продуктів згідно санітарних вимог (чиста гігієнічно оброблена тара) в спеціально обладнаному автотранспорті після проведеної санітарно-гігієнічної обробки (необхідно надати документ про проведення систематичної дезінфекції). Молочні та інші продукти, що швидко псуються перевозити в ізотермічному транспорті, про що свідчить інформація з техталону.

Дані технічні вимоги є невід'ємною складовою пропозиції учасника торгів. Оформляються на фірмовому бланку за підписом керівника (підприємства, установи, організації) та скріплюються мокрою печаткою (за наявності).

Додаткова інформація:

1. Учасник гарантує, що товари, які наведені в переліку, мають відповідну нормативну документацію, яка обов'язково додається при поставці товару.

2. Гарантія якості товару діє протягом строку, встановленого виробником товару, який вказано на упаковці або в відповідній документації.

3. Обов'язкова заміна товару, що не відповідає вищенаведеним вимогам щодо якості.

При виникненні претензій щодо кількості чи якості товару, Учасник повинен усунути недоліки не пізніше 24 годин з часу отримання претензій від Замовника.

4. Всі витрати, пов'язані із заміною товару неналежної якості несе Постачальник.

5. Закупівля здійснюється за заявкою Замовника, де зазначається найменування та кількість Товару, та термін відвантаження. Заявка направляється Замовником у будь-якій йому доступній формі (письмово, факсом, електронною поштою, тощо).

6. Всі документи, які підтверджують якість товару, що постачається, повинні бути оформлені відповідно до вимог законодавства України.

Обґрунтування розміру бюджетного призначення: Кошти місцевого бюджету. Відповідно до статті 4 Закону планування закупівель здійснюється на підставі наявної потреби у закупівлі товарів, робіт і послуг. Заплановані закупівлі включаються до річного плану закупівель. Закупівля проводиться відповідно до річного плану на потребу 2024 року. Взяття бюджетних зобов'язань за договором буде здійснюватися в межах бюджетних асигнувань, затверджених кошторисом на 2024 рік по установі.

Обґрунтування очікуваної вартості предмету закупівлі: При визначенні очікуваної вартості застосовувався метод моніторингу (порівняння) ринкових цін на овочі та фрукти (Крупи різні: крупа пшенична озима, крупа пшенична яра, вівсяні пластівці, крупа перлова, крупа ячмінна, крупа рисова круглий (цільна), крупа рисова довгий (цільна), крупа пшоняна, крупа гречана жарена (цільна), крупа гречана не жарена (цільна), крупа манна) з використанням загальнодоступної відкритої інформації, в тому числі даних офіційних статистичних видань, електронних каталогів спеціалізованих торгівельних майданчиків, системи закупівель «Prozorro» (як на момент складання бюджетних запитів так і на момент оголошення процедури), а також застосовувався метод моніторингу попереднього аналогічного договору.