

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

(відповідно до пункту 4-1 постанови КМУ від 11.10.2016 року № 710 « Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами)).

1. Найменування, місцезнаходження, та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб-підприємців та громадських формувань, його категорія:

Чернігівський геріатричний пансіонат Департаменту соціального захисту населення Чернігівської обласної державної адміністрації; код за ЄДРПОУ 21395391; 14021, вул. Леоніда Пашина,12, місто Чернігів; **категорія замовника:** 3 - юридичні особи, які є підприємствами, установами, організаціями та їх об'єднання, які забезпечують потреби держави або територіальної громади, якщо така діяльність не здійснюється на промисловій чи комерційній основі.

2. Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником (у разі поділу на лоти такі відомості повинні зазначатися стосовно кожного лота) та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): ДК 021:2015: 15240000-2 **Рибні консерви та інші рибні страви і пресерви (сардина в олії (0,240г), килька в томатному соусі (0,230г), шпроти в олії(0,150г), скумбрія в олії (0,240))**

3. Ідентифікатор закупівлі:

4. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі: технічні та якісні характеристики предмета закупівлі визначені згідно норм харчування та потреб Чернігівського геріатричного пансіонату на 2023 рік виходячи із кількості проживаючих в пансіонаті станом 27.11.2023 року.

5. Обґрунтування розміру бюджетного призначення: розмір бюджетного призначення, визначений відповідно до потреби на 2023 рік, за цінами, з урахуванням статистичних даних та економічних чинників, що впливають на ціноутворення на певному ринку.

Технічні параметри:

№ п/п	Найменування товару	Технічний опис
1	сардина в олії (0,240г)	Банки чисті, металеві, без деформації, етикетка – ціла, міцно приклеєна, без забруднень з чітким текстом. На поверхні банок не повинно бути темних плям, здуттів. 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. Продукт виготовлений відповідно до вимог стандарту згідно з технологічною інструкцією та з додержанням чинних державних санітарних норм і правил, затверджених в установленому порядку. Маркування згідно діючих державних стандартів. Залишок терміну зберігання на момент поставки продукції повинен бути не менше 80 % від терміну зберігання, який встановлений виробником відповідної продукції. Склад: атлантичний оселедець, олія ріпакова, сіль кухонна харчова.
2	килька в томатному соусі (0,230г)	Банки чисті, металеві, без деформації, етикетка – ціла, міцно приклеєна, без забруднень з чітким текстом. На поверхні банок не повинно бути темних плям, здуттів. 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. Продукт виготовлений відповідно до вимог стандарту згідно з технологічною інструкцією та з додержанням чинних державних санітарних норм і правил, затверджених в установленому порядку. Маркування згідно діючих державних стандартів. Залишок терміну зберігання на момент поставки продукції повинен бути не менше 80 % від терміну зберігання, який встановлений виробником відповідної продукції. Склад:

		риба(кілька), томатний соус (вода питна, томатна паста, цукор, олія соняшникова рафінована, борошно пшеничне, цибуля ріпчаста, сіль кухонна, кислота оцтова, прянощі).
3	шпроти в олії(0,150г)	Банки чисті, металеві, без деформації, етикетка – ціла, міцно приклеєна, без забруднень з чітким текстом. На поверхні банок не повинно бути темних плям, здуттів. Куски чи тушки риби цілі, не розвалені, правильної форми, із шкірним покривом типового кольору, консистенція – щільна. Недопустиме часткове розламування шматків риби чи тушок дрібних риб. Продукт виготовлений відповідно до вимог стандарту згідно з технологічною інструкцією та з додержанням чинних державних санітарних норм і правил, затверджених в установленому порядку. Маркування згідно діючих державних стандартів. Залишок терміну зберігання на момент поставки продукції повинен бути не менше 80 % від терміну зберігання, який встановлений виробником відповідної продукції. Склад: риба(салака) копчена, олія соняшникова рафінована, сіль кухонна харчова.
4	скумбрія в олії	Банки чисті, металеві, без деформації, етикетка – ціла, міцно приклеєна, без забруднень з чітким текстом. На поверхні банок не повинно бути темних плям, здуттів. Куски чи тушки риби цілі, не розвалені, правильної форми, із шкірним покривом типового кольору, консистенція – щільна. Недопустиме часткове розламування шматків риби чи тушок дрібних риб. Продукт виготовлений відповідно до вимог стандарту згідно з технологічною інструкцією та з додержанням чинних державних санітарних норм і правил, затверджених в установленому порядку. Маркування згідно діючих державних стандартів. Залишок терміну зберігання на момент поставки продукції повинен бути не менше 80 % від терміну зберігання, який встановлений виробником відповідної продукції. Склад: риба, рапсове масло, питна вода, сіль харчова.

6. Потреба: В пансіонаті станом на 27.11.2023 року проживає 450 осіб, згідно до норм постанови Кабінету Міністрів України від 13 березня 2002 року, номер 324 «Натуральні добові норми харчування в інтернатних установах для громадян похилого віку та інвалідів, вищих навчальних закладів I-II рівня акредитації сфери управління Мінпраці та Збірнику громадського харчування Здобнов А. І. 2002р

7. Очікувана вартість предмета закупівлі: 158050,00 грн. з ПДВ

Кількість:

сардина в олії (0,240г) – 345,6 кг

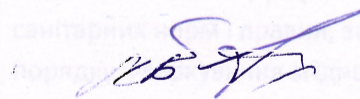
кілька в томатному соусі (0,230г) – 230 кг

шпроти в олії(0,150г) – 90 кг

скумбрія в олії (0,240) – 345,6 кг

8. Процедура проведення: відкриті торги з особливостями.

Відповідальна особа



Людмила БЕЗКРОВНА