

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'єднаннями, 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): огірки квашені (15330000-0 Оброблені фрукти та овочі), капуста квашена (15330000-0 Оброблені фрукти та овочі), помідори квашені (15330000-0 Оброблені фрукти та овочі) згідно коду ДК 021: 2015: 15330000-0 Оброблені фрукти та овочі.

3. Ідентифікатор закупівлі: UA-2021-10-20-008947-b

4. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі: технічні та якісні характеристики предмета закупівлі визначені згідно норм харчування та потреб Чернігівського геріатричного пансіонату виходячи із кількості проживаючих в пансіонаті станом 20.10.2021 року.

- Зовнішній вигляд – огірки цілі, відповідні даному сорту, не м'яті, не зморщені, без механічних пошкоджень. Сторонні домішки не дозволяються. Консистенція – огірки міцні, м'якоть щільна, повністю просочена розсоллом, хрустка. Смак та запах – властиві для квашеного продукту, солонувато-кислуватий смак з ароматом та присмаком прянощів, без сторонніх присмаку та запаху. Колір – зеленувато-оливковий, різних відтінків, без плям та опіків. Якість розсолу – мутнуватої, приємного аромату, солонувато-кислуватого смаку, більш гострого, ніж у огірків;

- Зовнішній вигляд – рівномірно нашинкована полосками або нарізана та рублена у вигляді частинок різної форми, без крупних частинок кочерижки та кусків листя або у вигляді цільних качанів або їх половинок. Овочеві та плодовоовочеві компоненти, прянощі рівномірно розподілені в квашеній капусті. Консистенція – соковита, щільна, хрумка. Запах – ароматний, характерний для квашеної капусти. В капусті з приправами та прянощами чітко відчувається аромат доданих прянощів. Сік володіє ароматом капусти. Смак – кислувато – солонуватий, приємний без гіркоти. Смак соку більш гострий, чим смак квашеної капусти без соку. Колір – світло – солом'яний з жовтуватим відтінком. В капусті з приправами та прянощами можуть бути відтінки, які залежать від кольору доданих приправ, прянощів або овочів. Сторонні домішки не дозволяються;

- Зовнішній вигляд (томати червоні, рожеві, бурі, молочні та зелені) – томати однорідні по ступеню зрілості, за розміром, цілі, різноманітної форми, без плодоніжок. Консистенція томатів: червоних та рожевих – плоди цілі, м'якоть плода м'яка, яка не розлізається; бурих та молочних – плоди цілі, м'якоть плодів щільна, просочена розсоллом; зелених – плоди цілі, м'якоть плода щільна, але не груба, просочена розсоллом. Смак та запах – характерний для солоних томатів кислувато-солонуватий смак з ароматом та присмаком прянощів, без стороннього присмаку та запаху. Колір – близький по окрасці до свіжих томатів, відповідного ступеню зрілості плодів. Сторонні домішки – не допускаються.

5. Обґрунтування розміру бюджетного призначення: розмір бюджетного призначення, визначений відповідно до потреби на жовтень-грудень 2021 року, за цінами, з урахуванням статистичних даних та економічних чинників, що впливають на ціноутворення на певному ринку.

6. Потреба: В пансіонаті станом на 20.10.2021 року проживає 410 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.. на 1 особу потрібно 100г соління на день. Розрахунок даної закупівлі, був здійснений на 9 місяців в рамках підготовки до зими.

7. Очікувана вартість предмета закупівлі: 402 000,00 грн. з ПДВ. Очікувану вартість закупівлі було розраховано відповідно до комерційних пропозицій потенційних учасників закупівлі. Від ФОП Ніколаєва Галина Олександрівна було отримано комерційну пропозицію, з найбільш економічно вигідною ціною:

Огірки квашені – 39,00 грн/кг

Капуста квашена 23,00 грн/кг

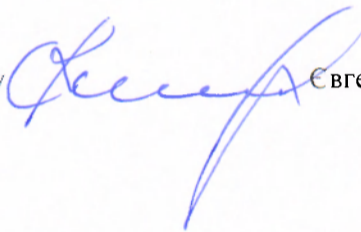
Помідори квашені 35,00 грн/кг

Відповідно до цієї пропозиції буде вибрано переговорну процедуру.

8. Процедура проведення: переговорна процедура, підстава Двічі відмінено процедуру відкритих торгів, у тому числі частково (за лотом), через відсутність достатньої кількості тендерних пропозицій, визначеної цим Законом.

Згідно п.1 п.2 ст. 40 ЗУ «Про публічні закупівлі», а саме: якщо було двічі відмінено процедуру відкритих торгів, у тому числі частково (за лотом), через відсутність достатньої кількості тендерних пропозицій, визначеної цим Законом. (ЗВІТ про результати проведення процедури закупівлі UA-2021-09-02-007833-а Дата формування звіту: 21 вересня 2021 та ЗВІТ про результати проведення, процедури закупівлі UA-2021-09-22-006582-б Дата формування звіту: 09 жовтня 2021). При цьому предмет закупівлі, його технічні та якісні характеристики, а також вимоги до учасника процедури закупівлі не повинні відрізнятися від вимог, що були визначені замовником у тендерній документації.

Голова тендерного комітету



Свген РАЗГОН