

ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БЕЗПЕКИ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик закупівлі товару «Хліб пшеничний з борошна першого сорту порізаний та упакований; хліб житньо-пшеничний з суміші борошна житнього та пшеничного оббивного першого сорту, порізаний та упакований; булочка здобна із борошна пшеничного першого сорту масою 0,070 кг, в упакованні по 5-10 шт», розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

1. Замовник

1.1. Найменування Замовника: Львівський державний університет безпеки життєдіяльності (далі – Замовник).

1.2. Місцезнаходження: 79007, м. Львів, вул. Клепарівська, 35.

1.3. Ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань: 085713413070 (ЄДРПОУ 08571340).

1.4. Категорія замовника: Юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади.

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 й частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): «Хліб пшеничний з борошна першого сорту порізаний та упакований; хліб житньо-пшеничний з суміші борошна житнього та пшеничного оббивного першого сорту, порізаний та упакований; булочка здобна із борошна пшеничного першого сорту масою 0,070 кг, в упакованні по 5-10 шт» по коду ДК 021:2015 — 15810000-9: Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби (15811100-7 — Хліб, 15811200-8 — Булки).

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: UA-2022-12-13-019795-a.

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 2 147 240,00 грн. Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено статистичним аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі на підставі затвердженої центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері публічних закупівель, примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: згідно з пунктом 1 розділу III наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із змінами.

ОБҐРУНТУВАННЯ					
очікуваної вартості свіжовипечених хлібобулочних виробів на підставі інформації про закупівлі, що відбулися у 2022 році.					
№ закупівлі	Сума угоди з ПДВ, грн	Дата угоди/останньої зміни ціни	Ціна за кг		
			Хліб житньо-пшеничний з суміші борошна житнього та пшеничного оббивного першого сорту	Булочка здобна із борошна пшеничного першого сорту	Хліб пшеничний з борошна першого сорту
UA-2022-11-29-014717-a	47 520,00	29.11.2022	29,40		30,00
UA-2022-11-17-011426-a	32 351,10	14.11.2022	30,00		28,00
UA-2022-10-24-011987-a	568 046,40	14.11.2022	32,10	105,00	35,34

UA-2022-09-21-002905-a	44 999,00	13.10.2022	24,21	79,75	27,60
UA-2022-11-11-005266-a	536 580,80	12.12.2022	24,58	83,82	26,58
UA-2022-12-06-004894-a	49 400,00	06.12.2022	33,00		34,85
UA-2022-11-24-007571-a	99 990,80	01.12.2022			39,70
Середня ціна			28,88	89,52	31,72
Кількість запланована до закупівлі, кг			9 500	11 000	28 000
			274 360,00	984 720,00	888 160,00
Очікувана сума закупівлі			2 147 240,00		

Розмір бюджетного призначення: відповідно очікуваних кошторисних призначень на 2023 рік.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.

Закупівля свіжовипечених хлібобулочних виробів необхідна для забезпечення харчування курсантів згідно Постанови КМУ від 29 березня 2002 р. № 426.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО НЕОБХІДНІ ТЕХНІЧНІ, ЯКІСНІ ТА КІЛЬКІСНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ ПРЕДМЕТУ ЗАКУПІВЛІ

- Хліб пшеничний з борошна першого сорту порізаний та упакований – 28 000 кг*
- Хліб житньо-пшеничний з суміші борошна житнього та пшеничного оббивного першого сорту, порізаний та упакований – 9500 кг;*
- Булочка здобна із борошна пшеничного першого сорту масою 0,070 кг., в упакованні по 5-10 шт. – 11 000 кг; код ДК 021:2015 15810000-9 Свіжовипечені хлібобулочні вироби:*

Вимоги:

Постачання товару має відбуватися дрібними партіями щодня протягом 2023 року (згідно із заявками замовника протягом 24 годин після поданої заявки) до 10:00 год. спецтранспортом постачальника та за його рахунок на адресу замовника: м. Львів, вул. Клепарівська 35, с. Заверещиця, Городоцької міської ОТГ Львівського району Львівської області. Адреса доставки може бути змінена у межах Львівської області, у залежності від службової необхідності замовника. Про таку зміну адреси доставки замовник повинен повідомити постачальника не менш ніж за два календарних дні. Завантаження та вивантаження товару здійснюється представниками постачальника (*довідка довільної форми за підписом керівника, завірена печаткою, за наявністю*).

Детальний опис товару, що пропонуються та джерело походження товару (*довідка довільної форми за підписом керівника, завірена печаткою, за наявністю*).

Товар повинен постачатися транспортним засобом згідно вимог нормативно-правових актів, у т.ч. санітарних правил та з дотриманням вимог щодо сумісності продуктів харчування, працівниками постачальника, які повинні мати особисті медичні книжки з чинним допуском до роботи.

Якість кожної партії товару, характеристики, терміни придатності, умови транспортування та інші технічні умови повинні відповідати діючим (на дату поставки) державним стандартам України (ДСТУ 7517:2014, ДСТУ 4583:2006, ДСТУ 4585:2021).

Учасник надає посвідчення про якість або інший документ, що підтверджує якість товару та його відповідність санітарно-гігієнічним нормам (*копія документу, завіреного печаткою (за наявністю) та підписом керівника*).

Всі поставлені товари повинні відповідати вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 № 771/97-ВР, (з змінами та доповненнями), встановленим санітарно-гігієнічним нормам, нормам стандартизації і сертифікації, встановленим/зарєєстрованим нормативним актам діючого законодавства, які передбачають застосування заходів із захисту довкілля та вимогам тендерної документації (*довідка довільної форми за підписом керівника, завірена печаткою, за наявністю*).

З кожною партією товару повинні надаватися документи, що підтверджують його якість та відповідність санітарно-гігієнічним нормам (*довідка довільної форми за підписом керівника, завірена печаткою, за наявністю*).

Найменування товару	Одиниці виміру	Фасування
Хліб пшеничний з борошна першого сорту, порізаний та упакований	кг	Порізаний та упакований у цілісну та чисту, без сторонніх запахів упаковку. Вона повинна захищати товар від пошкоджень або псування під час перевезення
Хліб житньо-пшеничний з суміші борошна житнього та пшеничного оббивного першого сорту, порізаний та упакований	кг	Порізаний та упакований у цілісну та чисту, без сторонніх запахів упаковку. Вона повинна захищати товар від пошкоджень або псування під час перевезення
Булочка здобна із борошна пшеничного першого сорту масою 0,070 кг, в упакованні по 5-10 шт	кг	Упаковані по 5-10 шт. у цілісну та чисту, без сторонніх запахів упаковку. Вона повинна захищати товар від пошкоджень або псування під час перевезення

Хліб пшеничний. Поверхня: відповідає виду виробу, без забруднення, без великих (більше 1 см ширини) тріщин, кірка не відстає від м'якушки, пропечена, без ущільнення, еластична, не пригоріла, м'якіш не липкий, хліб не вологий на дотик, при натиску пальцем приймає першочергову форму, без борошняних грудок, пустот і щільного непористого шару у нижній кірці (загартування). Смак не кислий, не прісний. Колір: від світло-жовтий, без підгорілості. Запах: властивий даному виду виробів, без стороннього запаху. Сорт борошна: борошно пшеничне першого сорту. За видом укладання хлібопродуктів: на нижню скоринку. Термін придатності до споживання не більше ніж 48 години. Оцінка якості: Згідно ДСТУ. Форма: витягнута або продовгувато-овальна або кругла. Смак: властивий даному виду виробів, без стороннього присмаку (*довідка довільної форми за підписом керівника, завірена печаткою, за наявністю*).

Хліб житньо-пшеничний. Поверхня: відповідає виду виробу, без забруднення, без великих (більше 1 см ширини) тріщин, кірка не відстає від м'якушки, пропечена, без ущільнення, еластична, не пригоріла, м'якіш не липкий, хліб не вологий на дотик, при натиску пальцем приймає першочергову форму, без борошняних грудок, пустот і щільного непористого шару у нижній кірці (загартування). Смак властивий даному виду виробу, без стороннього присмаку, помірнокислий. Колір: від світло-коричневого до темно-коричневого, без підгорілості. Запах: властивий даному виду виробів, без стороннього запаху. Сорт борошна: суміш борошна житнього та пшеничного сорту. За видом укладання хлібопродуктів: на нижню скоринку. Термін придатності до споживання не більше ніж 72 години. Оцінка якості: Згідно ДСТУ. Форма: витягнута або продовгувато-овальна або кругла. Смак: властивий даному виду виробів, без стороннього присмаку (*довідка довільної форми за підписом керівника, завірена печаткою, за наявністю*).

Булочка «Здобна» масою 0,070 кг. Поверхня: відповідає виду виробу, без забруднення, не волога на дотик, при натиску пальцем приймає першочергову форму, без борошняних грудок. Смак властивий даному виду виробу, без стороннього присмаку. Булочка виготовляється з традиційних видів сировини (борошна пшеничного першого сорту, цукру, дріжджів хлібопекарських, яєць курячих, маргарину, солі кухонної харчової, цукру ванільного, маку та води питної) за традиційною технологією. Маса 0,070 кг. Допустимі відхили середньої маси 10 штук виробів, зважених одночасно, в кінці терміну максимальної витримки на підприємстві після виймання з печі не повинні перевищувати для виробів з масою до 0,2 кг включно – мінус 3,0 % від встановленої маси одного виробу (*довідка довільної форми за підписом керівника, завірена печаткою, за наявністю*).

Допустимі відхили маси штучного виробу в кінці терміну максимальної витримки на підприємстві після виймання з печі не повинні перевищувати для виробів масою до 0,2 кг включно – 5%.

Відхили маси виробу в більшу сторону від встановленої маси не обмежується.

Органолептичні показники якості наведені в таблиці № 1

Таблиця №1

Назва показників	Характеристика
Зовнішній вигляд: форма поверхня колір	кругла (квадратна), чи овальна (прямокутна) з притисками з двох або трьох сторін. Глянцева, змащена яйцем, посипана маком. Від світло - жовтого до коричневого, без підгорілості і блідості
Стан м'якушки	Пропечена, еластична не волога на дотик, з рівномірною пористістю. Властивий даному виробу з повидлом, без стороннього присмаку.
Смак	Властивий даному виробу, без стороннього запаху.
Запах	

Примітка:

- У виробках не допускаються сторонні включення, хруст від мінеральних домішок, ознаки хвороб, плісені. Фізико – хімічні показники наведені в таблиці № 2.

Назва показника	Норма
Вологість м'якушки, % не більше	36,0
Кислотність м'якушки, град, не більше	3,0
Масова частка цукру в м'якушці в перерахунку на сухі речовини %, не менше	12,4 ± 1 %
Масова частка жиру в м'якушці в перерахунку на сухі речовини %	4,0 ± 0,5 %

Примітка:

1. Дозволено перевищення установлених норм показників масової частки цукру та жиру.
2. Термін максимальної витримки виробів на підприємстві після виймання з печі – не більше 10 годин.
3. Термін придатності до споживання (термін реалізації у роздрібній мережі) з моменту виймання з печі готових виробів – не більше 16 годин.

Продукція не повинна містити небезпечні для організму речовини, до складу яких входять штучні, синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти, ГМО, тощо.

Дефекти недопустимі – при виявленні Замовником дефекті та будь-якого іншого недоліку, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Учасник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника протягом одного дня.

Пакування хлібобулочних виробів. Для пакування хлібобулочних виробів використовують лотки, ящики, кошики, тару-обладнання контейнерного типу.

Учасник надає копії вище зазначених документів, а саме: гарантійні листи /довідки довільної форми за підписом керівника, завірених печаткою (за наявністю), в електронному (сканованому) вигляді в складі своєї пропозиції.