

# ЛЬВІВСЬКИЙ ДЕРЖАВНИЙ УНІВЕРСИТЕТ БЕЗПЕКИ ЖИТТЄДІЯЛЬНОСТІ

## ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі: **«Добовий польовий набір продуктів № 15»**

*(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: 08571340.**

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

**Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником: «Добовий польовий набір продуктів № 15» по коду ДК 021:2015:15890000-3 «Продукти харчування та сушені продукти різні»**

**Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: Відкриті торги з особливостями, № UA-2023-05-03-011885-a**

**Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі становить: 406 110,00 грн з ПДВ.**

Для визначення очікуваної вартості закупівлі Замовником здійснено розрахунок очікуваної вартості товарів методом порівняння ринкових цін відповідно до примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, яка затверджена наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України 18.02.2020 № 275, а саме з інформації з отриманих цінових пропозицій (розрахунок додається).

При цьому розрахунок очікуваної вартості проводився згідно з аналізом цін на дату формування очікуваної вартості предмета закупівлі. До ціни предмету закупівлі включена вартість тари, упаковки, перевезення та всі визначені законодавством податки та збори.

**Розмір бюджетного призначення:** відповідно затвердженого кошторису на 2023 рік.

### **Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі**

Якісні та технічні характеристики предмету закупівлі визначені з урахуванням реальних потреб університету та оптимального співвідношення ціни та якості.

Враховуючи зазначене, замовник прийняв рішення стосовно застосування таких технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

***Технічні та якісні вимоги до предмета закупівлі***

**Добовий польовий набір продуктів № 15**

***по коду ДК 021:2015 15890000-3 «Продукти харчування та сушені продукти різні»***

**Кількість: 1000 наборів** (норма № 15, затверджена постановою Кабінету Міністрів України від 29.03.2002 № 426)

Строк поставки товару складає до 10 днів з дня підписання договору, але не пізніше 31.05.2023р. з моменту подання заявки Замовником (за номером телефону постачальника та/або електронній адресі, зазначеним у договорі) спецтранспортом постачальника та за його рахунок на адресу замовника: м. Львів, вул. Клепарівська 35, завантаження та вивантаження товару здійснюється представниками постачальника. *(Учасник у складі пропозиції надає довідку довільної форми/гарантійний лист за підписом керівника/уповноваженої особи, завірена/ий 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 *(Учасник у складі пропозиції надає довідку довільної форми/гарантійний лист за підписом керівника/уповноваженої особи, завірена/ий печаткою, за наявністю).*

Якість кожної партії товару, упаковка/фасування та інші технічні умови повинні відповідати діючим (на дату поставки) ДСТУ, а у разі їх відсутності ТУ (табл.1 та 2). *(Учасник у складі пропозиції надає довідку довільної форми/гарантійний лист за підписом керівника/уповноваженої особи, завірена/ий печаткою, за наявністю).*

Учасник у складі Тендерної пропозиції надає посвідчення про якість або декларацію виробника, що підтверджує якість товару та його відповідність санітарно-гігієнічним нормам.

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/зареєстрованим нормативним актам діючого законодавства, які передбачають застосування заходів із захисту довкілля та вимогам тендерної документації *(Учасник у складі пропозиції надає довідку довільної форми/гарантійний лист за підписом керівника/уповноваженої особи, завірена/ий печаткою, за наявністю).*

Строк придатності товару повинен відповідати строку визначеному ДСТУ та/або ТУ на цей вид товару і становити не менше 75% від терміну зберігання даного виду товару та складати не менше 18 місяців від дня поставки його на склад Замовника.

**ДОБОВИЙ ПОЛЬОВИЙ НАБІР ПРОДУКТІВ**

№ з/п	Найменування частини предмету закупівлі	Вимоги Замовника згідно яких виготовляються товари	Потреба, наборів	Термін постачання
1	Добовий польовий набір продуктів	норма № 15, затверджена постановою Кабінету Міністрів України від 29.03.2002 № 426	1000 (2 раціони по 500 наб.)	до 31 травня 2023 року

Добовий польовий набір продуктів складається із компонентів, які визначені нормою харчування № 15 (Постанова КМУ № 426 від 29.03.2002) і герметично запаковані в рукави з поліетиленової плівки.

Добовий польовий набір продуктів повинен комплектуватися з харчових продуктів, якість, тара та упаковка яких відповідає вимогам чинних державних стандартів, що має підтверджуватись відповідними документами.

Добові польові набори продуктів комплектуються продовольством свіжого виробництва у відповідності до таблиці № 1.

Таблиця № 1

№ з/п	Найменування комплектуючих продуктів	Позначення нормативного документа	Кількість	Розфасовка
1	Галети з борошна пшеничного першого сорту	ДСТУ 4429:2017	150 г	Три пачки по 50 г
2	Сухарі з борошна пшеничного першого сорту або з борошна житнього оббивного	ДСТУ 7041:2009	100 г	Дві пачки по 50 г
3	Готова до вживання перша страва (борщ з м'ясом або супи з м'ясом в асортименті)	ТУ виробника	500 г	Один реторт-пакет 500 г
4	Готова до вживання друга страва (каші з м'ясом або овочі з м'ясом в асортименті)	ТУ виробника	1050 г	Три реторт-пакета по 350 г
5	Кава розчинна	ДСТУ 4394:2005	2 г	Один стік 2 г
6	Чай чорний натуральний	ДСТУ 7174:2010	4 г	Два пакети по 2 г
7	Цукор	ДСТУ 4623:2006	30 г	Шість стіків по 5г
8	Мед натуральний	ДСТУ 4497:2005	20 г	Один стік 20 г
9	Джем фруктовий (в асортименті)	ДСТУ 4900:2007	20 г	Один стік 20 г
10	Перець чорний мелений	ДСТУ ISO 959-1:2008	0,3 г	Один стік 0,3 г
11	Сіль	ДСТУ 3583:2015	3 г	Три стіка по 1 г
12	Ложка столова пластикова одноразова	ТУ виробника	3 шт.	По одній на кожен прийом їжі
13	Серветки гігієнічні вологі	ТУ виробника	3 шт.	Кожна в окремій упаковці
14	Серветки паперові	ТУ виробника	3 шт.	По одній на кожен прийом їжі

Вміст м'ясної сировини в готовій до вживання першій страві повинен бути не менше 50 грамів, в готовій до вживання другій страві повинен бути не менше 70 грамів.

Добові польові набори продуктів на кожний прийом їжі упаковуються в окремі рукава з поліетиленової плівки за діючою нормативною документацією з написом «Сніданок», «Обід», «Вечеря» за Раціонами Варіант №1, Варіант №2 (по 500 наборів кожного раціону) відповідно таблиці № 2.

Таблиця № 2

№ з/п	Найменування комплектуючих продуктів	Одиниця виміру	Сніданок	Обід	Вечеря	Всього штук/грам
1	Галети з борошна пшеничного першого сорту	пачка/грам	1/50	1/50	1/50	3/150
2	Сухарі з борошна пшеничного першого сорту або з борошна житнього оббивного	пачка/грам	-	1/50	1/50	2/100
3	Готова до вживання перша страва (борщ з м'ясом або супи з м'ясом в асортименті)	реторт-пакет/грам	-	1/500	-	1/500
4	Готова до вживання друга страва (каші з м'ясом або овочі з м'ясом в асортименті)	реторт-пакет/грам	1/350	1/350	1/350	3/1050
5	Кава розчинна	стік/грам	1/2	-	-	1/2
6	Чай чорний натуральний	пакетик/грам	-	1/2	1/2	2/4
7	Цукор	стік/грам	2/5	2/5	2/5	6/30
8	Мед натуральний	стік/грам	-	-	1/20	1/20
9	Джем фруктовий (в асортименті)	стік/грам	-	1/20	-	1/20
10	Перець чорний мелений	стік/грам	-	1/0,3	-	1/0,3
11	Сіль	стік/грам	1/1	1/1	1/1	3/3
12	Ложка столова пластикова одноразова	пакетик/штук	1/1	1/1	1/1	3/3
13	Серветки гігієнічні вологі	упаковка/штук	1/1	1/1	1/1	3/3
14	Серветки паперові	пакетик/штук	1/1	1/1	1/1	3/3
РАЗОМ:		грам	413	983,3	483	1879,3

Варіант №1

Найменування	Одиниця виміру	Раціон сніданку	Раціон обіду	Раціон вечері	Всього
Галети з борошна пшеничного першого сорту	пачка/г	50	50	50	3/150
Сухарі з борошна пшеничного першого сорту	пачка/г			50	1/50
Сухарі з борошна житнього оббивного	пачка/г		50		1/50
Суп рисовий на м'ясному бульйоні з м'ясом курки	реторт-пакет/г		500		1/500
Горох з овочами та м'ясом свинини	реторт-пакет/г	350			1/350
Квасоля з овочами та м'ясом свинини	реторт-пакет/г		350		1/350
Каша ячна з м'ясом курки	реторт-пакет/г			350	1/350
Кава натуральна розчинна (порошкоподібна)	стік/г	2			1/2
Чай	пакетик/г		2	2	2/4
Цукор	стік/г	10	10	10	6/30
Мед натуральний	стік/г			20	1/20
Джем фруктовий	стік/г		20		1/20
Перець чорний мелений	стік/г		0,3		1/0,3
Сіль	стік/г	1	1	1	3/3
Ложка пластикова столова одноразова	упаковка/шт.	1	1	1	3/3
Серветка паперова	упаковка/шт.	1	1	1	3/3
Серветка гігієнічна волога	упаковка/шт.	1	1	1	3/3
РАЗОМ:		427	1035	516	2023

Варіант №2

Найменування	Одиниця виміру	Раціон сніданку	Раціон обіду	Раціон вечері	Всього
Галети з борошна пшеничного першого сорту	пачка/г	50	50	50	3/150

Сухарі з борошна пшеничного першого сорту	пачка/г			50	1/50
Сухарі з борошна житнього оббивного	пачка/г		50		1/50
Суп гороховий на м'ясному бульйоні з м'ясом свинини	реторт-пакет/г		500		1/500
Каша перлова з м'ясом свинини	реторт-пакет/г	350			1/350
Каша пшенична з м'ясом курки	реторт-пакет/г		350		1/350
Каша рисова з м'ясом курки	реторт-пакет/г			350	1/350
Кава натуральна розчинна (порошкоподібна)	стік/г	2			1/2
Чай	пакетик/г		2	2	2/4
Цукор	стік/г	10	10	10	6/30
Мед натуральний	стік/г			20	1/20
Джем фруктовий	стік/г		20		1/20
Перець чорний мелений	стік/г		0,3		1/0,3
Сіль	стік/г	1	1	1	3/3
Ложка пластикова столова одноразова	упаковка/шт.	1	1	1	3/3
Серветка паперова	упаковка/шт.	1	1	1	3/3
Серветка гігієнічна волога	упаковка/шт.	1	1	1	3/3
РАЗОМ:		427	1035	516	2023

### ВИМОГИ ДО КОМПЛЕКТУВАЛЬНИХ СКЛАДОВИХ ДОБОВОГО ПОЛЬОВОГО НАБОРУ ПРОДУКТІВ:

Набори упаковують в пакети з поліетиленової плівки марки М, захисного кольору, рукав відповідно діючого ДСТУ, а якщо його не встановлено, ТУ виробника, дозволені до використання центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України на використання і контакт з харчовими продуктами.

Маркування повинно бути нанесено типографським способом державною мовою та містити наступну інформацію:

- найменування та місцезнаходження і номер телефону виробника, фактичну адресу потужностей (об'єкта) виробництва;
- найменування продукції;
- повний перелік комплектуючих одиниць харчових продуктів, що входять до складу добового польового набору продуктів, із зазначенням їх кількості;
- рекомендації щодо добового раціону;

- умови зберігання;
- калорійність (жири, білки, вуглеводи);
- дані про відсутність ГМО;
- номер партії виробництва;
- номер технічних умов.

Кожна окрема одиниця комплектуючих продуктів, що входить до складу добовий польовий набір продуктів, повинна мати маркування відповідно до вимог діючих нормативних документів на конкретний вид продукту, а термін зберігання наноситься поліграфічним шляхом продавлення або термоформування.

Всередину герметично запакованого рукава з поліетиленової плівки вкладається повний перелік комплектуючих одиниць харчових продуктів, що входять до складу добового польового набору продуктів.

Для більш зручного індивідуального транспортування добового польового набору продуктів до зовнішнього рукава прикріплюється пластмасова ручка або робиться висічка в рукаві (отвір для руки).

Добовий польовий набір продуктів повинен бути стійким (не втрачати своїх якостей) до вологи, гниття, витримувати тривалий вплив води, грибків.

Добовий польовий набір продуктів повинен бути стійким до тривалого впливу сонячних променів.

Зберігання добового польового набору продуктів повинно здійснюватися при температурі від 0°C до +25°C та відносній вологості не більше 75%.

Сипучі та пастоподібні комплектуючі добового польового набору продуктів фасуються в стіки або пакети з плівки методом термоформування фасувальними машинами відповідно до ТУ У 30264313-01-2000, або упаковку, яка розроблена виробником для відповідного продукту, що підлягає упакуванню.

З'єднання пакувального рукава повинно бути виконане методом термоформування.

Поверхня виробів повинна бути гладкою, без забруднень, механічних пошкоджень у вигляді переломів, вм'ятин, тріщин, надривів та наскрізних отворів.

На поверхні виробів допускаються незначні напливи та сліди від формуючих елементів, що не погіршують якість та зовнішній вигляд.

Добовий польовий набір продуктів повинен пакуватися в картонні коробки по 5 наборів в кожній коробці. Картонні коробки для пакування повсякденних наборів сухих продуктів повинні відповідати вимогам діючих державних стандартів, а за їх відсутності, ТУ виробника.

Маркування кожної картонної коробки виконується наклеюванням етикетки на один з її боків. На етикетці типографським способом фарбою чорного кольору має бути зазначено:

- найменування та місцезнаходження і номер телефону виробника, фактичну адресу потужностей (об'єкта) виробництва;
- найменування та кількість продукції;
- умови зберігання;
- номер партії виробництва;
- номер технічних умов.
- дата виготовлення та терміни придатності.

Критерієм граничного терміну зберігання добового польового набору продуктів вважається його герметичність та термін придатності комплектуючих. Термін зберігання добового польового набору продуктів визначається мінімальним терміном придатності комплектуючих продуктів харчування.

Готові до вживання перші, другі та м'ясні страви, виготовлені методом стерилізації, повністю готові до вживання, не потребуючи додавання будь-яких

додаткових речовин (води, олії, бульйону, спецій тощо) чи додаткової термічної обробки, окрім розігріву.

Готові страви виготовлені відповідно до рецептури виробника, з дотриманням санітарних норм та правил, затверджених у встановленому порядку. У готових стравах не дозволено наявність сторонніх та мінеральних домішок.

Готові перші страви виготовлені на м'ясному чи м'ясо-кістковому бульйоні, вміст м'яса відповідного виду, не менше 10% (50 г) від маси готової страви, нарізаного кубиками або шматочками 12-16 мм на розрізі, без хрящів, судинних пучків і грубої сполучної тканини. Вміст густої частини становить не менше 50% (250 г) від маси готової страви, масова частка сухих речовин для борщу з м'ясом від 20% до 25 %, для супу круп'яного або овочевого з м'ясом не менше 25%, масова частка жиру від 3,5% до 8,0%, масова частка кухонної солі у межах 1,5% – 2,5 %.

Готові до вживання другі страви, окрім певного виду крупи, овочів та інших інгредієнтів, містять не менше 20% м'яса яловичини, не менше 24% м'яса свинини та м'яса птиці, від маси готової страви, м'ясо шматочками не розварене 12-16 мм на розрізі, без хрящів, судинних пучків і грубої сполучної тканини. Масова частка жиру від 3,0% до 10,0%, масова частка білку не менше 5%, масова частка кухонної солі від 1,0% до 2,0%.

Готові страви повинні бути фасовані не менше ніж в чотирьохшаровий реторт-пакет типу «Дой-пак», або аналог, згідно з вимогами чинної нормативної документації вітчизняного або імпортного виробництва, що дозволений до використання у встановленому порядку.

Реторт-пакет типу «Дой – пак» повинен мати:

- захисне покриття зеленого кольору;
- закруглені краї упаковки;
- направлений розрив впродовж верхнього краю упаковки;
- мати місця надриву з обох боків упаковки.
- ширина - не більше 210 мм;
- висота – не більше 210 мм;
- бокові шви спайки – не менше 6 мм;
- ширина спайки над лінією розкриття – не менше 10 мм.

Виготовлені готові страви, повинні пройти процес витримки (інкубації) впродовж двох тижнів.

Термін придатності готових страв не менше 18 місяців з дати виробництва.

Термін зберігання кожного з комплектуючих добового польового набору продуктів на дату поставки на склад замовника повинен становити не менше 75% від терміну зберігання та не менше 18 місяців.

***Постачальник бере на себе обов'язки по відшкодуванню транспортних збитків по поверненню неякісного товару або через ненадання відповідних документів.***

### **Розрахунок очікуваної вартості**

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.



Закупівля добового польового набору продуктів норма №15 необхідна для забезпечення харчування курсантів згідно Постанови КМУ від 29 березня 2002 р. № 426.

Обґрунтування очікуваної вартості предмету закупівлі на підставі інформації про закупівлі добового польового набору продуктів норма №15 (ДПНП), що відбулися у 2022-23рр.

Очікувана вартість предмета закупівлі становить: 406 110,00 грн з ПДВ.