

Інформація щодо процедур закупівель

на виконання Постанови Кабінету Міністрів України від 16.12.2020 р. № 1266 «Про внесення змін до постанов Кабінету Міністрів України від 1 серпня 2013 р. № 631 і від 11 жовтня 2016 р. № 710»

**1. Продукція борошномельно-круп'яної промисловості:**

1. **Предмет закупівлі:** код за ДК 021:2015 - 15610000-7 Продукція борошномельно-круп'яної промисловості (лот № 1 – для їдальні у м. Харкові: рис, код за ДК 021:2015 15614200-7 Рис шліфований; крупа гречана, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; крупа ячна, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; крупа пшенична, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; пластівці вівсяні, код за ДК 021:2015 15613380-5 Вівсяні пластівці; крупа перлова, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; пшоно, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; булгур, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; борошно пшеничне вищого гатунку, код за ДК 021:2015 15612100-2 Борошно пшеничне; лот № 2 – для їдальні у м. Полтаві: крупа гречана, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; крупа пшенична, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; рис пропарений, код за ДК 021:2015 15614000-5 Рис оброблений; пшоно, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; борошно пшеничне вищого гатунку, код за ДК 021:2015 15612100-2 Борошно пшеничне).
2. **ID номер закупівлі:** UA-2022-02-23-012394-a.
3. **Процедура закупівлі:** Відкриті торги.
4. **Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:** технічні та якісні характеристики предмета закупівлі складені у відповідності до потреб Національного юридичного університету імені Ярослава Мудрого та норм чинного законодавства.

за частиною предмета закупівлі № 1 (лот № 1) – для їдальні у м. Харкові: рис, код за ДК 021:2015 15614200-7 Рис шліфований; крупа гречана, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; крупа ячна, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; крупа пшенична, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; пластівці вівсяні, код за ДК 021:2015 15613380-5 Вівсяні пластівці; крупа перлова, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; пшоно, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; булгур, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; борошно пшеничне вищого гатунку, код за ДК 021:2015 15612100-2 Борошно пшеничне

№ п/п	Назва найменування предмету закупівлі	Код товару, визначеного згідно з Єдиним закупівельним словником, що найбільше відповідає назві кожної номенклатурної позиції предмета закупівлі	Одиниця виміру	Кількість	Вимоги до предмета закупівлі
1	рис	код за ДК 021:2015 15614200-7 Рис шліфований	кг	6900	Рис шліфований. Зовнішній вигляд: рис шліфований повинен бути у здоровому стані, без самозігрівання та без теплового пошкодження під час сушіння. Мати властивий здоровому зерну нормальний колір і запах, без затхлого, солодового, пліснявого та інших сторонніх запахів. Масова частка вологи не більше ніж 15,0%, поживклі зерна не більше ніж 0,3%, червоні зерна не більше ніж 5,0%, глютинозні зерна не більше ніж 0,5%, сміттєва домішка не більше ніж 1,0%. Мертві шкідники (жуки) не допускаються. зараженість шкідниками не допускається. Показники безпеки

					харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 4965:2008 «Рис. Технічні умови».
2	крупа гречана	код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти	кг	7299	Крупа гречана ядриця. Колір: креманий з жовтуватим або з зеленуватим відтінком. Запах: властивий крупам гречаним, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак: властивий крупам гречаним, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. За фізико-хімічними показниками крупа гречана ядриця повинна відповідати вимогам: доброякісне ядро не менше ніж 99,2%, нелущені зерна гречки не більше ніж 0,3%, сміттєва домішка не більше ніж 0,4%, Розварюваність не більше ніж 20 хв. Зараженість шкідниками зерна - не дозволено, металоманітні та сторонні домішки - не дозволено. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 7697:2015 «Крупа гречана. Технічні умови».
3	крупа ячна	код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти	кг	1650	Крупа ячна. Зовнішній вигляд: частинки подрібненого ядра різної величини і форми, повністю звільнені від квіткових плівок і частково від плодкових оболонок. Колір: білий із жовтуватим, іноді зеленуватим відтінками. Запах: властивий крупам ячмінним, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак: властивий крупам ячмінним, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. За фізико-хімічними показниками крупа ячна повинна відповідати вимогам: доброякісне ядро не менше ніж 99,0%, сміттєва домішка не більше ніж 0,3%, металоманітні та сторонні домішки - не допускаються. Зараженість шкідниками хлібних запасів - не допускаються. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди,

					тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 7700:2015 «Крупи ячмінні. Технічні умови».
4	крупа пшенична	код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти	кг	4340	Крупа пшенична. Колір: жовтий. Запах: властивий пшеничним крупам, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак: властивий пшеничним крупам, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. За фізико-хімічними показниками крупа пшенична повинна відповідати вимогам: доброякісне ядро не менше ніж 99,2%, сміттєві домішки не більше ніж 0,3%. Металомагнітні та сторонні домішки - не допускаються. зараженість шкідниками хлібних запасів - не допускається. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 7699:2015 «Крупи пшеничні. Технічні умови».
5	пластівці вівсяні	код за ДК 021:2015 15613380-5 Вівсяні пластівці	кг	400	Пластівці вівсяні. Колір: білий з відтінками від кремового до жовтуватого. Смак та запах: властивий вівсяним пластівцям, без пліснявого, затхлого чи інших сторонніх запахів, без присмаку гіркоти та сторонніх присмаків. За фізико-хімічними показниками вівсяні пластівці повинні відповідати вимогам: масова частка сміттєвих домішок не більше ніж 0,35%. Розварюваність не більше ніж 20 хв. Масова частка металевих домішок - не допускається. Зараженість шкідниками - не допускається. Сторонні домішки - не допускаються. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ГОСТ 21149-93 «Пластівці вівсяні. Технічні умови».

6	крупа перлова	код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти	кг	200	Крупа перлова. Колір: білий із жовтуватим, іноді зеленуватим відтінками. Запах: властивий крупам ячмінним, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак: властивий крупам ячмінним, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. За фізико-хімічними показниками крупа перлова повинна відповідати вимогам: доброякісне ядро не менше ніж 99,6%. Сміттєва домішка не більше ніж 0,30%. Металомагнітні та сторонні домішки - не допускаються. Зараженість шкідниками хлібних запасів - не допускається. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 7700:2015 «Крупи ячмінні. Технічні умови».
7	пшоно	код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти	кг	2460	Крупа пшоно. Зовнішній вигляд: розсипчаста маса, характерна для цього виду крупи. Допускають окремі нещільно злежані грудочки. Колір: жовтий різних відтінків. Запах: властивий пшононій крупі, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак: властивий пшононій крупі, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. За фізико-хімічними показниками крупа пшоно повинна відповідати вимогам: доброякісне ядро не менше ніж 98,7%, сміттєві домішки не більше ніж 0,4%, нелущені зерна не більше ніж 0,4%. Металомагнітні та сторонні домішки - не допускаються. Зараженість шкідниками хлібних запасів - не допускається. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам законодавства України та нормативно-технічній документації виробника, зареєстрованої в Україні.
8	булгур	код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти	кг	461	Крупа булгур являє собою висушену та подрібнену пшеницю. Колір: жовтий.

					Запах: властивий пшеничним крупам, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак: без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. За фізико-хімічними показниками крупа пшенична булгур повинна відповідати вимогам: доброякісне ядро не менше ніж 99,2%, сміттєві домішки не більше ніж 0,3%. Металомагнітні та сторонні домішки - не допускаються. зараженість шкідниками хлібних запасів - не допускається. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 7699:2015 «Крупи пшеничні. Технічні умови».
9	борошно пшеничне вищого гатунку	код за ДК 021:2015 15612100-2 Борошно пшеничне	кг	17000	Борошно пшеничне вищого гатунку. Колір: білий або білий із жовтим відтінком. Запах: властивий пшеничному борошну, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак: властивий пшеничному борошну, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. Мінеральні домішки - при розжовуванні борошна не повинно відчуватись хрускоту. За фізико-хімічними показниками борошно пшеничне вищого гатунку повинно відповідати вимогам: вологість не більше ніж 15,0%, зольність у перерахунку на суху речовину не більше ніж 0,55%, клейковина сира не менше ніж 24,0%, число падіння не менше ніж 160,0с. Зараженість та забруднення шкідниками хлібних запасів - не дозволяється. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, мікробіологічні показники, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ГСТУ 46.004-99 «Борошно пшеничне. Технічні умови».

Товар по якості і безпеці повинен відповідати встановленим державним стандартам. За зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією, продукти харчування повинні відповідати показникам якості. При цьому, якість продукції повинна відповідати діючим на момент проведення закупівель ДСТУ.

за частиною предмета закупівлі № 2 (лот № 2) - для їдальні у м.Полтаві: крупа гречана, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; крупа пшенична, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; рис пропарений, код за ДК 021:2015 15614000-5 Рис оброблений; пшоно, код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти; борошно пшеничне вищого гатунку, код за ДК 021:2015 15612100-2 Борошно пшеничне

№ п/п	Назва найменування предмету закупівлі	Код товару, визначеного згідно з Єдиним закупівельним словником, що найбільше відповідає назві кожної номенклатурної позиції предмету закупівлі	Одиниця виміру	Кількість	Вимоги до предмета закупівлі
1	крупа гречана	код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти	кг	301	Крупа гречана ядриця. Колір: кремовий з жовтуватим або з зеленкуватим відтінком. Запах: властивий крупам гречаним, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак: властивий крупам гречаним, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. За фізико-хімічними показниками крупа гречана ядриця повинна відповідати вимогам: доброякісне ядро не менше ніж 99,2%, нелущені зерна гречки не більше ніж 0,3%, сміттєва домішка не більше ніж 0,4%, Розварюваність не більше ніж 20 хв. Зараженість шкідниками зерна - не дозволено, металомагнітні та сторонні домішки - не дозволено. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 7697:2015 «Крупа гречана. Технічні умови».
2	крупа пшенична	код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти	кг	201	Крупа пшенична. Колір: жовтий. Запах: властивий пшеничним крупам, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак: властивий пшеничним крупам, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. За фізико-хімічними показниками крупа пшенична повинна відповідати вимогам: доброякісне ядро не менше ніж 99,2%, сміттєві домішки не більше ніж 0,3%. Металомагнітні та



					сторонні домішки - не допускаються. зараженість шкідниками хлібних запасів - не допускається. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 7699:2015 «Крупи пшеничні. Технічні умови».
3	рис пропарений	код за ДК 021:2015 15614000-5 Рис оброблений	кг	300	Крупа ціла, без механічних пошкоджень, без домішок, без шкідників, без плісняви, без стороннього запаху. Зовнішній вигляд скловидний або частково скловидний. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ДСТУ 4965:2008 «Рис. Технічні умови».
4	пшоно	код за ДК 021:2015 15613300-1 Злакові продукти	кг	100	Крупа пшонояна. Зовнішній вигляд: розсипчаста маса, характерна для цього виду крупи. Допускають окремі нещільно злежані грудочки. Колір: жовтий різних відтінків. Запах: властивий пшононій крупі, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак: властивий пшононій крупі, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. За фізико-хімічними показниками крупа пшонояна повинна відповідати вимогам: доброякісне ядро не менше ніж 98,7%, сміттєві домішки не більше ніж 0,4%, нелущені зерна не більше ніж 0,4%. Металомагнітні та сторонні домішки - не допускаються. Зараженість шкідниками хлібних запасів - не допускається. Показники безпечності харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні

					відповідати вимогам законодавствам України та нормативно-технічній документації виробника, зареєстрованої в Україні.
5	борошно пшеничне вищого гатунку	код за ДК 021:2015 15612100-2 Борошно пшеничне	кг	700	Борошно пшеничне вищого гатунку. Колір: білий або білий із жовтим відтінком. Запах: властивий пшеничному борошну, без сторонніх запахів, не затхлий, не пліснявий. Смак: властивий пшеничному борошну, без сторонніх присмаків, не кислий, не гіркий. Мінеральні домішки - при розжовуванні борошна не повинно відчуватись хрускоту. За фізико-хімічними показниками борошно пшеничне вищого гатунку повинно відповідати вимогам: вологість не більше ніж 15,0%, зольність у перерахунку на суху речовину не більше ніж 0,55%, клейковина сира не менше ніж 24,0%, число падіння не менше ніж 160,0с. Зараженість та забруднення іскідниками хлібних запасів - не дозволяється. Показники безпеки харчового продукту (токсичні елементи, мікотоксини, радіонукліди, мікробіологічні показники, тощо), а також інші характеристики харчового продукту повинні відповідати вимогам ГСТУ 46.004-99 «Борошно пшеничне. Технічні умови».

Товар по якості і безпеці повинен відповідати встановленим державним стандартам. За зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією, продукти харчування повинні відповідати показникам якості. При цьому, якість продукції повинна відповідати діючим на момент проведення закупівель ДСТУ, ТУ.У та або іншим нормативним документам.

**5. Обґрунтування очікуваної вартості та/або розміру бюджетного призначення:**

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі здійснювалося з урахуванням Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із застосуванням методу порівняння ринкових цін на основі інформації з отриманих цінових пропозицій.

**Розмір бюджетного призначення та/або очікувана вартість предмета закупівлі. 1 099 997,16 грн. (один мільйон дев'яносто дев'ять тисяч дев'яносто дев'яносто сім грн. 16 коп.) з ПДВ;**

**частина предмета закупівлі №1 (лот №1) – 1 049 998,72 грн. з ПДВ;**

**частина предмета закупівлі №2 (лот №2) – 49 998,44 грн. з ПДВ.**