

ОБГРУНТУВАННЯ ТЕХНІЧНИХ ТА ЯКІСНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ, РОЗМІРУ БЮДЖЕТНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ, ОЧІКУВАНОЇ ВАРТОСТІ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ

КРИВОРІЗЬКИЙ ФАХОВИЙ КОЛЕДЖ НАЦІОНАЛЬНОГО УНІВЕРСИТЕТУ «КИЇВСЬКИЙ АВІАЦІЙНИЙ ІНСТИТУТ»

Підстава для публікації обґрунтування: постанова Кабінету Міністрів України від від 11.10.2016 №710.

Назва предметів закупівель: ДК 021:2015: ДК021: 15898000-9 Дріжджі, 15820000-2 Сухарі та печиво; пресерви з хлібобулочних і кондитерських виробів, 15620000-0 Крохмалі та крохмалепродукти, 15850000-1 Макаронні вироби, 15860000-4 Кава, чай та супутня продукція, 15830000-5 Цукор і супутня продукція, 15840000-8 Какао; шоколад та цукрові кондитерські вироби, 15530000-2 Вершкове масло, 15320000-7 Фруктові та овочеві соки, 15870000-7 Заправки та приправи, 15420000-8: Рафіновані олії та жири, 15220000-6: Риба, рибне філе та інше м'ясо риби морожені.

1. Обґрунтування доцільності закупівлі

У зв'язку з відновленням освітнього процесу та переходом Криворізького фахового коледжу Національного авіаційного університету на очну форму навчання, виникла нагальна потреба у харчуванні курсантів та студентів, згідно Постанови від 24 березня 2021 р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

Перехід до змішаного навчання передбачає фізичну присутність здобувачів освіти та персоналу на території коледжу, що зумовлює необхідність забезпечення харчуванням відповідно до встановлених санітарно-гігієнічних норм. Попередня дистанційна модель навчання не передбачала такого обсягу споживання продуктів харчування, тому поточна закупівля є критично важливою для підтримання життєдіяльності та здоров'я учасників освітнього процесу в нових умовах.

2. Обґрунтування технічних та якісних характеристик

Технічні та якісні характеристики предметів закупівлі визначені з огляду на необхідність гарантування безпеки споживання харчових продуктів у закладі освіти. Вимоги до товару включають:

Повну відповідність чинній нормативно-технологічній документації.

Дотримання встановлених санітарно-гігієнічних норм, стандартів якості та сертифікації. Обов'язкову наявність супровідних документів, що підтверджують якість та придатність продуктів для використання в їдальнях навчальних закладів.

3. Обґрунтування очікуваної вартості та бюджетного призначення

Розмір бюджетного призначення визначений виходячи з реальних потреб Криворізького фахового коледжу Національного університету «Київський авіаційний інститут».

Розрахунок очікуваної вартості у організації харчування курсантів КРФК КАІ здійснено методом порівняння ринкових цін, а також шляхом аналізу закупівель минулих періодів, згідно з Примірною методикою визначення очікуваної вартості (наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275).

Загальна очікувана вартість окремих видів закупівлі продуктів розподілена за наступними позиціями:

Очікувана вартість закупівель становить :

98 280 грн з ПДВ (UA-2026-08-31-007838-а - соки);
79 112,40 грн з ПДВ (UA-2026-09-01-005989-а - приправи);
25 920 грн з ПДВ (UA-2026-08-31-012205-а - сухарі);
71 040 грн з ПДВ (UA-2026-08-31-007732-а - масло);
16 200 грн з ПДВ (UA-2026-08-31-012220-а - макарони);
5 316 грн з ПДВ (UA-2026-08-31-012421-а - цукор);
16 142,40 грн з ПДВ (UA-2026-08-31-012454-а - чаї);
6 840 грн з ПДВ (UA-2026-08-31-012194-а - крохмалі);
10 800 грн з ПДВ (UA-2026-08-31-012437-а - какао);
2 730 грн з ПДВ (UA-2026-08-31-012156-а - дріжджі);
198 882 грн з ПДВ (UA-2026-09-02-003561-а - риба).