

СТРИЖАВСЬКИЙ ДИТЯЧИЙ БУДИНОК-ІНТЕРНАТ

ОБГРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик **закупівлі**, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

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

Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань, його категорія: 23210, Вінницька обл., Вінницький р-н., смт. Стрижавка, вул. Новосільська 39, ЄДРПОУ 03188145;

Категорія замовника: п. 3 ч.4 ст. 2 Закону України «Про публічні закупівлі» - підприємства, установи, організації, зазначені у пункті 3 частини першої статті 2 Закону

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): **Сирні продукти (сир твердий та кисломолочний сир (творог) ДК 021:2015: 15540000-5 Сирні продукти Єдиний закупівельний словник**

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: відкриті торги - UA-2022-02-07-009679-b

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 357 000 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. Провівши аналіз харчування в 2021 році твердого сиру та кисломолочного сиру (творог), зроблений висновок, що для повноцінного харчування підопічних в місяць потрібно використовувати 85 кг твердого сиру та 108 кг творогу, тому на 2022 рік (12 місяців) потреба в даних продуктах складає 1000 кг та 1300 кг відповідно. Ознайомившись з ринком середня ціна на твердий сир жирністю не менше 50 % складає 200 гривень на сир кисломолочний жирністю не менше 9% - 90 грн, враховуючі можливості коливання ціни на продукцію, очікувана вартість закупівлі буде 357 000 грн.

Розмір бюджетного призначення: 357 000 грн. згідно з розрахунком до кошторису на 2022 рік

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі. Термін постачання з дати укладання договору до 31.12.2022 р.

Якісні та технічні характеристики заявленої кількості сирних продуктів визначені з урахуванням реальних потреб закладу та оптимального співвідношення ціни та якості.

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

Найменування товару	Кількість	Одиниця виміру	Технічні, якісні характеристики товару
Сир твердий, 50% жиру, Ваговий.	1000	кг	Сир має бути білковим молочним продуктом, отриманим внаслідок зсідання молочної сировини (молока) під дією молокозсідальних ферментів, закваски (заквашувального препарату), або впливу фізико - хімічних чинників, без повної чи часткової заміни жодної зі складових частин молочної сировини та без додавання складових рослинного походження. Поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покривом, який щільно прилягає до поверхні сиру. Смак і запах має бути сирний, злегка кислуватий, без сторонніх присмаків та запахів. Дозволено наявність присмаку пастеризації. Сир має бути без цвілі, плісняви, гнилі. Залишковий термін придатності на момент постачання повинен складати не менше ніж 90% від загального терміну зберігання. Оцінка якості згідно ДСТУ 6003:2008. Фізико-хімічні показники: масова частка молочного жиру в сухій речовині не менше ніж 50%; масова частка вологи не більше ніж 47%; масова частка

			кухонної солі не більше ніж 3%; показник твердості від 51 до 60%; масова частка р-каротину (у перерахунку на каротин) не більше ніж 6 мг/кг; масова частка екстракту аннато не більше ніж 15мг/кг. Товар повинен бути фасований в головки, сир упакований в полімерну плівку. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства – виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову енергетичну цінність. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці.
Сир кисломолочн ий, 9-18% жиру, Ваговий.	1300	кг	Сир кисломолочний (творог) – сир кисломолочний має бути з масовою часткою жиру понад 9% до 18%. Колір білий або з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою. Смак та запах характерний для кисломолочного сиру, без сторонніх запахів та присмаків. Консистенція має бути м'якою, розсипчастою масою. Залишковий термін придатності на момент постачання повинен складати не менше ніж 90% від загального терміну зберігання. Відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. ДСТУ 4554:2006 або ТУ виробника, відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування. Сир упакований в полімерну плівку. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства – виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову енергетичну цінність. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці.