

ОБГРУНТУВАННЯ

**технічних та якісних характеристик предмета закупівлі,
розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі
(на виконання Постанови КМУ від 11.10.2016 №710 «Про ефективне
використання державних коштів» зі змінами)**

Назва предмету закупівлі: код ДК 021:2015 – 15540000-5 Сирні продукти (Сир твердий, сир кисломолочний, сирок плавлений).

Місце поставки товарів або місце виконання робіт чи надання послуг: 31646, с.Черче, вул.Ліщука, 90, Кам'янець-Подільський р-н, Хмельницька обл.

Процедура закупівлі: відкриті торги з особливостями (на підставі п.10 Постанови КМУ від 12 жовтня 2022 р. № 1178 Про затвердження особливостей здійснення публічних закупівель товарів, робіт і послуг для замовників, передбачених Законом України “Про публічні закупівлі”, на період дії правового режиму воєнного стану в Україні та протягом 90 днів з дня його припинення або скасування).

Мета проведення закупівлі: для харчування підопічних Черчецького будинку-інтернату для громадян похилого віку та осіб з інвалідністю на 2023 рік.

Ідентифікатор закупівлі: UA-2023-01-06-001053-а

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Термін постачання – з моменту підписання договору по 31 грудня 2023 р.


Очікувана вартість предмета закупівлі: 175650.00 грн (сто сімдесят п'ять тисяч шістсот п'ятдесят грн 00 коп.) з ПДВ, розраховувалась виходячи з середніх ринкових цін. Замовником здійснено розрахунок очікуваної вартості товарів методом, який ґрунтується на визначенні очікуваної вартості на підставі даних споживчого ринку та електронної системи закупівель «Prozorro».

Обґрунтування бюджетного призначення та очікуваної вартості предмета закупівлі: розмір бюджетного призначення визначений відповідно до розрахунку кошторису на 2023 рік.

Технічні, кількісні та якісні характеристики

№ п/п	Найменування	Кількість	Опис предмета закупівлі
1.	Сир твердий	320кг	Сир твердий виготовлений відповідно до ДСТУ, ТУ з масовою часткою жиру 50%, вологістю – не більше 47%, свіжий, чистий, без пороків смаку, запаху, однорідної консистенції, з запахом молока, жовтого кольору, без хімікатів та консервантів, без цвілі, плісняви, гнилі. Вага бруска до 1,5кг. Смак та запах виражений сирний, солодкуватий, злегка пряний. Поверхня чиста, рівна, без механічних пошкоджень, сторонніх нашарувань, покрита парафіновою сумішшю або полімерним покриттям, яке щільно прилягає до поверхні сиру, без тріщин. На кожній наклеєній етикетці повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, номер підприємства - виробника, вага нетто, жирність, дата виготовлення, дані про харчову та енергетичну цінність, термін придатності та умови зберігання. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці.
2.	Сир кисломолочний	610 кг	Сир кисломолочний виготовлений відповідно до ДСТУ 4554:2006 має бути натуральним, однорідної консистенції, ніжним в міру щільним, однорідним та рівномірним по всій масі, білого кольору, зі смаком і запахом молока, із масовою часткою жиру не менше 9%, вміст води на більше 80%, вагою до 5 кг. Без хімікатів та консервантів, стороннього запаху та смаку, без цвілі, плісняви, гнилі. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. Термін зберігання: до 3-х діб.
3.	Сирок плавлений	2340 шт	Сирок плавлений виготовлений відповідно до ДСТУ 4635:2006 з масовою часткою жиру не менше 50 %. Колір не дуже яскравий – від білого до жовтуватого. Смак характерний плавленому сирку, без сторонніх присмаків і запахів. Поверхня плавленого сиру повинна бути блискучою і гладкою. Вага плавленого сирка в фользі не менше 0.07 кг. Термін придатності товару на момент постачання повинен складати не менше 90% від терміну придатності, визначеного виробником.

Уповноважена особа



Юлія РОГОВСЬКА