

**Відділ освіти Виконавчого комітету Софіївської селищної ради Криворізького району  
Дніпропетровської області**

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі	
1.	<p><b>Назва предмета закупівлі</b></p> <p>Сир кисломолочний 9% (Код ДК 021:2015 15542000-9 – Свіжий сир), сир твердий 50% (Код ДК 021:2015 15544000-3 – Твердий сир) (забезпечення продуктами харчування) (Код ДК 021:2015 15540000-5 – Сирні продукти)</p> <p>Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: (Відкриті торги з особливостями, ідентифікатор закупівлі: UA-2023-12-25-002239-a</p>
2.	<p><b>Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі</b></p> <p><b>Сир кисломолочний 9% (Код ДК 021:2015 15542000-9 – Свіжий сир)</b></p> <p>Консистенція та зовнішній вигляд: м'яка, мазка або розчипчаста. Дозволено незначну крупинчастість та незначне виділення сироватки. Смак та запах: характерний кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів. Колір: білий або з кремівим відтінком, рівномірний за всією масою. Сир має бути без умісту консервантів, рослинних жирів, інших речовин, заборонених для використання у харчуванні дітей. Термін зберігання не менше 7 днів.</p> <p>Фасування – ваговий, має бути без стороннього запаху, без сміття, без гіркоти та мати білий колір або кремівий відтінок рівномірний по всій масі. Консистенція ніжна, однорідна. Смак та запах чистий, ніжний, кисломолочний, без стороннього присмаку і запаху, дефекти недопустимі.</p> <p>Сир кисломолочний повинен бути не менше 9 % жирності.</p> <p>Маркування державною мовою згідно з ДСТУ. 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 та енергетичну цінність. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. Якість повинна відповідати діючим стандартам та технічним умовам в Україні.</p> <p>Поставка товару здійснюється відповідно до замовлень Замовника, в робочі дні 2 рази на тиждень. Товар повинен відповідати ДСТУ, мати відповідні сертифікати, документи про якість (копію сертифікату відповідності, та/або копію посвідчення про якість, та/або копію декларації виробника, та/або копію експертного висновку або протоколу контрольних випробувань запропонованої продукції згідно предмета закупівлі, виданих спеціальною акредитованою лабораторією).</p> <p>Кожна партія товару супроводжується документами, що підтверджують його кількість та якість.</p> <p>Водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі та виконують навантажувально - розвантажувальні роботи повинні мати медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халат, рукавиці).</p> <p>Товар повинен постачатися транспортом постачальника та за рахунок постачальника.</p> <p><b>Умови поставки:</b> Транспортні витрати по доставці товару в місце призначення включені в ціну товару(предмету закупівлі). Товар при поставці повинен супроводжуватись <b>декларацією виробника (якісним посвідченням)</b>, видатковою накладною, мати відповідне пакування та маркування. Копії документів надаються до кожного закладу, мають бути чітко вираженими та такими, що читаються, засвідчені печаткою Учасника (за наявності), підписом уповноваженої особи. Товар повинен передаватися у заклади освіти в неушкодженій упаковці, яка забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування.</p> <p><b>Сир твердий 50% (Код ДК 021:2015 15544000-3 – Твердий сир)</b></p> <p>Сир твердий повинен бути не менше 50 % жирності. Поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покриттям (парафіновим, полімерним, скомбінованим чи полімерними плівками тощо), яке щільно прилягає до поверхні сиру. Дозволено: незначні відбитки інформації на поверхні сиру. Смак та запах злегка пряні без сторонніх присмаків та запахів. Колір від білого до слабкожовтого, однорідний за всією масою. Сир має бути без умісту консервантів, рослинних жирів, інших речовин, заборонених для використання у харчуванні</p>

		<p>дітей. Форма – прямокутний брусок із заокругленими гранями чи циліндр. Показник твердості від 51 до 60 %. Вітчизняного виробника.</p> <p>Смак і запах: сирний, без сторонніх присмаків і запахів. Дозволено наявність присмаку пастеризації. Консистенція пластична, ніжна, однорідна по всій масі. Колір: однорідний за всією масою від білого до жовтого.</p> <p>Маркування державною мовою згідно з ДСТУ. 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 та енергетичну цінність. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. Якість повинна відповідати діючим стандартам та технічним умовам в Україні.</p> <p>Поставка товару здійснюється відповідно до замовлень Замовника, в робочі дні 2 рази на тиждень. Товар повинен відповідати ДСТУ, мати відповідні сертифікати, документи про якість (копію сертифікату відповідності, та/або копію посвідчення про якість, та/або копію декларації виробника, та/або копію експертного висновку або протоколу контрольних випробувань запропонованої продукції згідно предмета закупівлі, виданих спеціальною акредитованою лабораторією).</p> <p>Кожна партія товару супроводжується документами, що підтверджують його кількість та якість.</p> <p>Водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі та виконують навантажувально - розвантажувальні роботи повинні мати медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халат, рукавиці).</p> <p>Товар повинен постачатися транспортом постачальника та за рахунок постачальника.</p> <p><b>Умови поставки:</b> Транспортні витрати по доставці товару в місце призначення включені в ціну товару(предмету закупівлі). Товар при поставці повинен супроводжуватись <b>декларацією виробника (якісним посвідченням)</b>, видатковою накладною, мати відповідне пакування та маркування. Копії документів надаються до кожного закладу, мають бути чітко вираженими та такими, що читаються, засвідчені печаткою Учасника (за наявності), підписом уповноваженої особи. Товар повинен передаватися у заклади освіти в неушкодженій упаковці, яка забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування.</p>
3.	<p><b>Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення</b></p>	<p>Орієнтовний обсяг закупівлі становить 1250 кг, очікувана вартість закупівлі – 254 375,00 грн.</p> <p>Очікувану вартість закупівлі розраховано методом порівняння ринкових цін відповідно до Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275.</p> <p>Також при розрахунку очікуваної вартості враховувалась інформація що міститься в мережі Інтернет у відкритому доступі, був проведений аналіз закупівель аналогічних Товарів через офіційний портал оприлюднення інформації про публічні закупівлі України «ProZorro».</p>