

ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик закупівлі Сирні продукти (сир твердий, сир кисломолочний, сир м'кий), 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:

1.1. Найменування: Головніська спеціальна школа «Центр освіти» Волинської обласної ради

1.2. Код за ЄДРПОУ: 21732279

1.3. Місцезнаходження: вул. Лесі Українки, 1, смт Головне, Ковельський р-н, Волинська обл., 44323

1.4. Категорія замовника: навчальний заклад

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 (ДК 021:2015 – 15540000-5 «Сир твердий, сир кисломолочний, сир м'кий »).

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: UA-2023-03-07-003059-а

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 171 000 грн 00 коп з ПДВ. Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено аналізом споживання сирні продукти за календарний рік (бюджетний період) 2023 року. Замовником здійснено розрахунок очікуваної вартості товарів / послуг методом порівняння ринкових цін відповідно до примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, яка затверджена наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України 18.02.2020 № 275.

При цьому розрахунок очікуваної вартості проводився згідно з аналізом цін постачальників продуктів харчування на дату формування очікуваної вартості предмета закупівлі. До ціни сирні продукти включена вартість завантаження продукції, доставки, розвантаження продукції та всі визначені законодавством податки та збори.

Розмір бюджетного призначення: 171 000 грн 00 коп з ПДВ згідно з кошторисом закладу освіти.

Нормативно-правове регулювання. Закупівля сирні продукти, технічні та якісні характеристики предмета закупівлі регулюються та встановлюються Законом України «Про публічні закупівлі» від 25.12.2015 № 922-VIII (далі — Закон про закупівлі), діючими ДСТУ/ТУ, та іншими нормативно-правовими актами, що стосуються предмета закупівлі.

Загальні положення. Учасник повинен забезпечити поставку товару на об'єкти замовника, який знаходиться за адресою 44323, Волинська обл., Ковельський р-н, смт Головне, вул. Лесі Українки, 1 який повинен відповідати діючим ДСТУ, ТУ та державним, міжнародним стандартам та вимогам державної політики України в галузі захисту довкілля.

Технічні характеристики предмету закупівлі повинні відповідати Санітарним правилам для підприємств продовольчої торгівлі, технічним умовам та стандартам, передбаченим законодавством України.

Учасник повинен дотримуватись умов температурного режиму для продуктів харчування, які цього потребують при їх зберіганні та перевезенні.

Товар повинен мати відповідне пакування, яке забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування.

Учасник повинен дотримуватись строків придатності продуктів харчування.

Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО).

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно-правовими актами України (ДСТУ, тощо), обов'язково відповідати Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 23.12.1997 року №771/97-ВР (зі змінами).

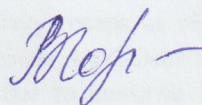
Обґрунтування якісних характеристик.

№ п/п	Найменування товару
1	<p>Сир кисломолочний повинен відповідати вимогам ДСТУ 4554-2006.</p> <p>Сир кисломолочний 9% фасований - білковий кисломолочний продукт, який повинен містити переважно казеїн та сироваткові білки, який виробляють сквашуванням молока заквашувальними препаратами із застосуванням способів кислотної або кислотньо-сичужної коагуляції білка. Консистенція та зовнішній вигляд - м'яка, мазка або розсипчаста; дозволено незначна крупинчастість та незначне виділення сироватки. Смак та запах - характерний кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів. Колір - білий або з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою. Вміст мікотоксинів, антибіотиків, гормональних препаратів, пестицидів та радіонуклідів у кисломолочному сирі не повинен перевищувати норм, передбачених МБТиСН № 5061, ДСанПін 8.8.1.2.3.4-000. Кисломолочний сир пакувати у споживчу тару масою нетто від 100 г:</p> <ul style="list-style-type: none">- пергамент марки В згідно з ГОСТ 1341;- кашировану алюмінієву фольгу згідно з ДСТУ ГОСТ 745;- поліетиленову плівку, стаканчики з полімерного або комбінованого матеріалу вітчизняного виробництва згідно з чинними нормативними документами. <p>На момент поставки термін придатності до споживання товару повинен складати не менше, ніж 85 % до загального терміну придатності до споживання вказаного на упаковці</p>

2	<p>Сир м'який Зовнішній вигляд Поверхня чиста без механічних ушкоджень, пружна, може мати відбиток перфорації. Смак і запах Сирний, кисломолочний, без сторонніх присмаків та запахів, властивий конкретному сиру Дозволено: злегка кислуватий, гострий, пікантний, аміачний, солоний з легкою гіркотою. Консистенція Дозволено: мазка, злегка ламка або крихка, в міру щільна Колір тіста Від білого до світло-жовтого з кремовим відтінком рівномірний за всією масою Дозволено нерівномірний. Форма прямокутний брусок, циліндр або інша форма</p>
3	<p>Технічні вимоги до товару: сир твердий сичужний (типу «Буковинський»). Сир твердий сичужний повинен бути отриманий 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 з масовою часткою жиру не менше 45% та відповідати вимогам згідно з діючим ДСТУ на предмет закупівлі. Зовнішній вигляд - поверхня чиста, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покриттям, який щільно прилягає до поверхні сиру. Смак і запах - специфічний сирний, без сторонніх присмаків і запахів. Дозволено наявність присмаку пастеризації. Консистенція - тісто пластичне, ніжне однорідне, злегка крихке. Візерунок - однорідний за всією масою, від білого до жовтого. Форма головки сиру - бруски, циліндри, сфери тощо. Маркування сиру твердого у споживчій тарі повинно містити таку інформацію: назву продукту із зазначенням масової частки жиру; назву та адресу підприємства-виробника і місце виготовлення; масу нетто одиниці пакування, г; склад продукту у порядку переваги складників; інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту; кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності; умови зберігання. Товар, при поставці, повинен мати термін реалізації не менше ніж 80% від загального терміну споживання на поставлену партію товару. Супровідна документація на товар: документи, що підтверджують походження, якість та безпечність продукції.</p>

ЗАТВЕРДЖЕНО

протоколом уповноваженої особи
від 09.03.2023 року № 60



Віра ГОРПИНКО