

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, очікуваної вартості предмета закупівлі:

Сир кисломолочний, сир твердий
за кодом ДК 021:2015 15540000-5 Сирні продукти

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

- 1. Найменування замовника:** Заклад дошкільної освіти (ясла-садок) №6 комбінованого типу Стрийської міської ради Стрийського району Львівської області
- 2. Місцезнаходження замовника:** 82400, Україна., Львівська область, м. Стрий, вул. Ленкавського,10а.
- 3. Ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань:** ЄДРПОУ 22414305
- 4. Категорія замовника:** Юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади.
- 5. 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 і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності):** Сир кисломолочний, сир твердий за кодом ДК 021:2015 15540000-5 Сирні продукти

6. Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:

відкриті торги з особливостями – UA-2023-02-02-009969-а

7.Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

Очікувана вартість визначена методом моніторингу ринкових цін, а саме на основі інформації з договорів укладених на поставку аналогічного товару у минулих періодах, статистичним аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі, а також проводився аналіз торгів з аналогічного предмету закупівлі на порталі Уповноваженого органу Prozorro, використовувалась мережа Інтернет для розрахунку орієнтовної середньої вартості предмета закупівлі, також згідно з урахуванням затвердженої примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі (Наказ Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із змінами). Визначення потреби в закупівлі товару (номенклатура, кількісні та якісні показники тощо) здійснюється на підставі аналізу його фактичного використання у минулих періодах та з урахуванням норм харчування для забезпечення належного харчування дітей у закладі. На основі цих даних були проведені розрахунки середньої вартості аналогічних пропозицій.

Очікувана вартість предмета закупівлі: 319400,00 грн. з ПДВ. (Триста дев'ятнадцять тисяч чотириста грн. 00 коп.)

Обсяги закупівлі: 1910 кг

8. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

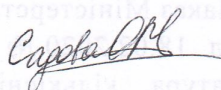
Свіжий сир, жирність 9%. Сир кисломолочний із масовою часткою жиру в сухій речовині не менше 9%, запакований у поліетиленову плівку чи іншу споживчу тару. Сир кисломолочний відповідає вимогам ДСТУ 4554:2006. Сир вироблений згідно з технологічними інструкціями, затвердженими в установленому порядку, з дотриманням державних санітарних правил для молокопереробних підприємств під державним ветеринарно-санітарним контролем та наглядом. Консистенція та зовнішній вигляд – м'яка, мазка або розсипчаста. Смак та запах характерний кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів. Колір білий або з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою. За мікробіологічними показниками відповідає вимогам ДСТУ 4554:2006. Вміст токсичних елементів, мікотоксинів, антибіотиків, гормональних

препаратів, пестицидів, радіонуклідів не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених діючими нормативними актами України. Маркування, пакування, транспортування, зберігання здійснюється відповідно до вимог ДСТУ 4554:2006. Загальний термін придатності не менше 5 діб. Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки – не менше 90%.

Твердий сир, жирність не менше 50 %. Сир твердий відповідає вимогам ДСТУ 6003:2008. Споживче пакування – полімерна плівка. Сир вироблений згідно з технологічними інструкціями, затвердженими в установленому порядку, з дотриманням державних санітарних правил для молокопереробних підприємств під державним ветеринарно-санітарним контролем та наглядом. Зовнішній вигляд – поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покривом, який щільно прилягає до поверхні сиру. Смак і запах – специфічний сирний, без сторонніх присмаків і запахів. За консистенцією тісто пластичне, ніжне, однорідне, злегка крихке. Рисунок на розрізі – вічка круглої, овальної, чи довільної форми. Колір однорідний за всією масою від білого до жовтого. Вміст токсичних елементів, афлатоксину, антибіотиків, гормональних препаратів, пестицидів, радіонуклідів не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених діючими нормативними актами України. Маркування, пакування, транспортування, зберігання здійснюється відповідно до вимог ДСТУ 6003:2008. Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки – не менше 90%. На кожній упаковці етикетка з вказівкою: найменування продукції; найменування відправника; маса нетто (кг); дата виготовлення; термін реалізації; умови зберігання; номер бригади або пакувальника; позначення справжнього стандарту.

Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі визначені з урахуванням потреб замовника відповідно до вимог законодавства, нормативним документам, які діють на момент проведення процедури закупівлі: зокрема, придбання якісних продуктів для харчування дітей відповідно до Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів" № 771/97-ВР, постанови КМУ "Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку" від 24.03.2021р. № 305, наказу Міністерства аграрної політики та продовольства України "Про затвердження Вимог щодо розробки, впровадження та застосування постійно діючих процедур, заснованих на принципах Системи управління безпечністю харчових продуктів (НАССР)" від 01.10.2012 № 590.

Уповноважена особа:



Оксана САДОВА