

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик закупівлі сиру кисломолочного жирністю не нижче 9%, сиру твердого жирністю не нижче 50%, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі**

(оприлюднюється на виконання Постанови Кабінету Міністрів України від 11 жовтня 2016 року №710 «Про ефективне використання коштів» (зі змінами))

**1. Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань, його категорія:**

1.1. найменування замовника: Департамент освіти та науки Івано-Франківської міської ради.

1.2. місцезнаходження замовника: м. Івано-Франківськ, вул. Кардинала Любомира Гузара, 15, 76019.

1.3. ідентифікаційний код замовника: 40312499.

1.4. категорія замовника: Орган місцевого самоврядування.

**2. 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):** код ДК 021:2015 – 15540000-5 Сирні продукти (Сир кисломолочний жирністю не нижче 9%; Сир твердий жирністю не нижче 50%).

**3. Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:**

3.1. вид предмета закупівлі: відкриті торги (з особливостями).

3.2. ідентифікатор закупівлі: UA-2023-12-06-018753-а.

**4. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.**

Термін постачання — з 01.01.2024 року по 31 грудня 2024 року.

Якісні та технічні характеристики заявленої кількості сиру кисломолочного жирністю не нижче 9% та сиру твердого жирністю не нижче 50% визначені з урахуванням реальних потреб замовника та оптимального співвідношення ціни та якості. Якість товару, умови та організація поставки товару повинні відповідати нормам:

- ✓ Законів України «Про внесення змін до Закону України «Про якість та безпеку харчових продуктів та продовольчої сировини» (№2809-IV від 06.09.2005р.); «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (№ 771/97-ВР, поточна редакція - редакція від 19.08.2022р. № 2468-IX); «Про дошкільну освіту» (№ 2628-III, поточна редакція - редакція від 19.08.2022р. № 2153-IX);
- ✓ постанові КМУ від 24.03.2021 № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку».

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

4.1. Технічні (кількісні) характеристики предмета закупівлі:

ДК 021:2015 - 15540000-5 - Сирні продукти		
Найменування продукції (предмет закупівлі)	Одиниця виміру	Потреба
<b>ЛОТ № 1</b>		
<b>Сир кисломолочний жирністю не менше 9%</b>	кг	2 680
<b>ЛОТ № 2</b>		
<b>Сир твердий не менше 50% жирності</b>	кг	200

#### 4.2. Якісні характеристики предмета закупівлі:

ЗНАЧЕННЯ	ХАРАКТЕРИСТИКА
<b>ЛОТ № 1 «Сир кисломолочний жирністю не менше 9%»</b>	
<b>Загальні вимоги</b>	Повинен бути вказаної жирності, мати білий або злегка кремовий колір, ніжну консистенцію, відповідний смак та кисломолочний запах, без ознак забруднення, плісняви, сторонніх запахів.
<b>Смак і запах</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>сир кисломолочний: характерний кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів;</li> </ul>
<b>Консистенція</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>сир кисломолочний: м'яка, мазка або розсипчаста, дозволено незначну крупинчастість та незначне виділення сироватки;</li> </ul>
<b>Колір</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>сир кисломолочний: білий або з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою;</li> </ul>
<b>Оцінка якості</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Сир кисломолочний: ДСТУ 4554:2006.</li> </ul>
<b>Пакування</b>	Упаковка повинна відповідати ТУ та ДСТУ та бути такою, щоб забезпечувала збереження якості та смакових властивостей товару. На кожній упаковці (тарі) обов'язково повинно бути вказано дату виготовлення та термін реалізації товару.
<b>Супровідна документація</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>кожна партія товару повинна супроводжуватись документами, які підтверджують походження, якість та свіжість продукції: товарно-транспортна накладна, декларація відповідності / посвідчення якості,</li> <li>документи, що супроводжують товар, повинні містити чітку інформацію про дату виготовлення товару.</li> </ul>

<b>Термін придатності до споживання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>термін придатності до споживання на період поставки повинен становити не менше ніж 70% від загального терміну придатності споживання.</li> </ul>
<b>ЛОТ № 2 «Сир твердий не менше 50% жирності»</b>	
<b>Загальні вимоги</b>	Повинен бути з рівним міцним покриттям без пошкоджень, твердий, без сторонніх запахів, присмаку гіркоти, плісняви. Поверхня повинна бути чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покриттям, який щільно прилягає до поверхні сиру. Сир типу "Голандський" або еквівалент.
<b>Смак і запах</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>сир твердий: специфічний сирний, без сторонніх присмаків і запахів. Дозволено наявність присмаку пастеризації.</li> </ul>
<b>Консистенція</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>сир твердий: тісто пластичне, ніжне, однорідне по всій масі, злегка крихке.</li> </ul>
<b>Колір</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>сир твердий: однорідний за всією масою, від молочного до жовтого.</li> </ul>
<b>Оцінка якості</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Сир твердий: ДСТУ 6003:2008.</li> </ul>
<b>Пакування</b>	Упаковка повинна відповідати ТУ та ДСТУ та бути такою, щоб забезпечувала збереження якості та смакових властивостей товару. На кожній упаковці (тарі) обов'язково повинно бути вказано дату виготовлення та термін реалізації товару.
<b>Супровідна документація</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>кожна партія товару повинна супроводжуватись документами, які підтверджують походження, якість та свіжість продукції: товарно-транспортна накладна, декларація відповідності / посвідчення якості,</li> <li>документи, що супроводжують товар, повинні містити чітку інформацію про дату виготовлення товару.</li> </ul>
<b>Термін придатності до споживання</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>термін придатності до споживання на період поставки повинен становити не менше ніж 70% від загального терміну придатності споживання.</li> </ul>

## **5. Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:**

Лот №1 – Сир кисломолочний жирністю не нижче 9% - 151 250,00 грн.;

Лот №2 – Сир твердий жирністю не нижче 50% - 37 472,50 грн.  
Розрахунок очікуваної вартості закупівлі проводився виходячи із потреби у сирі кисломолочного жирністю не нижче 9% та сирі твердого жирністю не нижче 50% на 2024 рік та відповідно до середньо-ринкової вартості цінової довідки Торгово-промислової палати України № В-641 від 17.11.2023 року.

**6. Розмір бюджетного призначення:** 188 722,50 грн. згідно із запланованим розрахунком кошторису на 2024р.