

КРАСНОСІЛЬСЬКИЙ ДИТЯЧИЙ БУДИНОК – ІНТЕРНАТ

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі

(відповідно до пункту 4¹ постанови Кабінету Міністрів України від 11 жовтня
2016 року № 710 «Про ефективне використання державних коштів»)

1.	Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань, його категорія	Красносільський дитячий будинок – інтернат, вул. Перемоги ,73, с.Красносілка, Одеський район, Одеська область, 67560, код ЄДРПОУ 03190627, розпорядник бюджетних коштів нижчого рівня.
2.	Назва предмета закупівлі	Сир кисломолочний 9% , за кодом ДК 021:2015: 15540000-5 - Сирні продукти (ідентифікатор закупівлі: UA-2025-04-10-001210-a)
3.	Розмір бюджетного призначення	Визначений відповідно до розрахунків витрат коштів за КЕКВ 2230 до кошторису на 2025 рік.
4.	Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення	Для визначення очікуваної вартості предмету закупівлі використана «Примірна методика визначення очікуваної вартості предмету закупівлі» затверджена наказом Мінекономіки України №275 від 18.02.2020р., а саме перший метод вище зазначеної методики - Розрахунок очікуваної вартості товарів/ послуг методом порівняння ринкових цін. Згідно методики здійснений пошук, збір та аналіз загальнодоступної інформації про ціну, що міститься в мережі Інтернет у відкритому доступі, також було проведено аналіз з отриманих цінових пропозицій щодо предмета закупівлі згідно ДК 021:2015: 15540000-5 Сирні продукти.
4.	Очікувана вартість предмету закупівлі	354 000,00 грн.(триста п'ятдесят чотири тисячі грн. 00 коп.) з ПДВ.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі: згідно ДК
021:2015: 15540000-5 Сирні продукти.

№ з/п	Найменування товару	Одиниця виміру	Кількість	Технічні, якісні характеристики товару
1.	Сир кисломолочний 9 % жирності	кг	2000	Сир кисломолочний 9% жирності (фасований 1 кг.-5кг.) : Консистенція та зовнішній вигляд: М'яка, мазка або розсипчаста. Дозволено незначну 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.

				Оцінка якості: відповідно до ДСТУ 4554:2006. Стандарт поширюється на кисломолочний сир, який виробляють із пастеризованого коров'ячого молока. Стандарт не поширюється на готовий продукт підданий тепловому оброблянню. Кисломолочний сир призначений для безпосереднього вживання в їжу та виробництва інших харчових продуктів. Масова частка жиру: кисломолочний сир з масовою часткою жиру 9 %. Масова частка вологи: від 65 до 80%. 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. Пакування: • спожиткова тара масою нетто від 1000 г до 5000 г; • поліетиленова плівка; • ящики картонні(повинні мати мішки-вкладиши з полімерних плівкових матеріалів) згідно з ГОСТ 13512, ГОСТ 13513, ГОСТ 13515 або полімерні згідно з чинними нормативними документами. Маса нетто кисломолочного сиру у ящиках не більше ніж 15 кг; • пергамент марки В згідно з ГОСТ 1341; • каширована алюмінієва фольга згідно з ДСТУ ГОСТ 745; • стаканчики з полімерного або комбінованого матеріалу згідно з чинними нормативними документами; Тара та пакувальні матеріали, які застосовують для пакування кисломолочного сиру, мають бути чисті, сухі, без стороннього запаху і відповідати вимогам чинної нормативної документації. Маркування кисломолочного сиру (згідно з ДСТУ 4554:2006) у спожитковій тарі повинно містити таі дані: • назву продукту із зазначенням масової частки жиру (власну назву — за наявності); • назву та адресу підприємства-виробника і місце виготовлення; • масу нетто одиниці пакування, г; • інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту (розраховує виробник); • склад продукту у порядку переваги складників; • інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність 100 г . (розраховує виробник); • кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності; • умови зберігання; • позначення цього стандарту;
--	--	--	--	---

				• товарний знак (за наявності); • штриховий код EAN згідно з ДСТУ 3147. Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки не менше 90 %.
--	--	--	--	--