

## ОБҐРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик закупівлі сиру кисломолочного жирністю 9%, сиру твердого жирністю 50 % 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: найменування замовника: Ананьївський дитячий будинок-інтернат; місцезнаходження замовника: вул.Г.Бондарчука, 1, м. Ананьїв, Одеська область; ідентифікаційний код замовника: 03190604; категорія замовника: Юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади.**

**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 9%) ДК 021:2015 – 15544000-3 сир твердий 50% жирність»

**Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:** UA-2025-02-25-008323-a

**Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:** 498 249 грн. Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено статистичним аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі на підставі затвердженої центральним органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері публічних закупівель, примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: згідно з пунктом 1 розділу III наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із змінами.

**Розмір бюджетного призначення:** 351 000 грн згідно з кошторисом.

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі.** Термін постачання — з дати укладання договору по 31.12.2025р.

Якісні та технічні характеристики заявленої кількості сиру кисломолочного жирністю 9% визначені з урахуванням реальних потреб будинку-інтернату та оптимального співвідношення ціни та якості. Враховуючи зазначене, замовник прийняв рішення стосовно застосування таких технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

### ЯКІСНІ ВИМОГИ:

|                                      |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |           |                |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|
| <b>Сир кисломолочний жирністю 9%</b> | Сир кисломолочний має бути із вмістом жиру 9%, білого, біло-кремового кольору, зі смаком свіжого кисломолочного продукту, мати – розсипчасту, м'яку та суху консистенцію без ознак прокислого продукту.<br>Не має бути стороннього запаху, смаку та зайвої рідини, атакож плісняви, гнилі, домішок.<br>За фізико-хімічними показниками кисломолочний сир повинен відповідати діючим на території України нормам ДСТУ.<br>На тарі фасування має зазначатися склад продукту у порядку переваги складників; харчову (поживну) цінність (вміст білків, жирів, вуглеводів) та енергетичну цінність (калорійність) на 100г продукту; кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва (число, місяць, рік) та строк | <b>кг</b> | <b>1560,00</b> |
|--------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|----------------|

|                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |    |     |
|---------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|-----|
|                           | <p>придатності. Якщо строк придатності зазначено з урахуванням години, то дата виготовлення повинна складатися з години, числа, місяця року; умови зберігання; номер партії; позначення стандарту; штриховий код EAN згідно з ДСТУ 3147 (за необхідності). Термін придатності від загальноготерміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки не менше, ніж 80 %.</p> <p>Пакування повинно здійснюватись способом, який гарантує зберігання продукту відповідно стандарту. Тара і пакувальні матеріали повинні бути легкими, міцними, зручними, добре зберігати товар від деформації та пошкодження.</p> <p>Без ГМО.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |    |     |
| Сир твердий 50 % жирність | <p>Поверхня сиру твердого має бути чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покривом, який щільно прилягає до поверхні сиру.</p> <p>Смак і запах: Має бути специфічний сирний присмак, без сторонніх присмаків і запахів.</p> <p>Консистенція: Тісто пластичне, ніжне однорідне, злегка крихке.</p> <p>Колір однорідний за всією масою, від білого до жовтого.</p> <p>Форма головки сиру: Бруски, циліндри, сфери тощо.</p> <p>За фізико-хімічними показниками сири повинні відповідати діючим на території України ДСТУ.</p> <p>Масова частка жиру 50%.</p> <p>Термін придатності від загальноготерміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки не менше, ніж 80 %.</p> <p>Сир має бути спакований у полімерну плівку або пакети, або плівки багат шарові для вакуумного пакування, або має бути покриті парафіновими чи іншими сплавами для покриття сирів та іншими матеріалами, аналогічних властивостей, які дозволені Центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я.</p> <p>Без ГМО.</p> | кг | 450 |

#### **ТЕХНІЧНІ ВИМОГИ:**

Товар, що постачається повинен відповідати вимогам державних стандартів, іншій нормативно-технічній документації, а також вимогам діючого санітарного законодавства України та нормам харчування.

Кожна партія товару має супроводжуватися документами (товарно-транспортною накладною та документами, які засвідчують якість та безпеку даного виду товару).

Поставка (передача) товару здійснюється дрібними партіями, (спеціально обладнаним транспортом Учасника-переможця з дотриманням санітарно-гігієнічних умов зберігання та перевезення товару), згідно наданих заявок Замовником.

Доставка до місця поставки товару, навантаження та розвантаження, здійснюється Учасником за його власний рахунок та входить до ціни товару.

Водій транспорту, а також особи, що супроводжують продукти в дорозі і виконують вантажно-розвантажувальні роботи (за наявності таких осіб), повинні мати при собі особову медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом.

При виявленні Замовником дефектів, простроченого терміну придатності товару, будь-чого іншого, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Постачальник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника в найкоротші терміни. Вразі поставки товару неналежної якості термін заміни товару Учасником становить 24 години з моменту встановлення, що товар не відповідає встановленим якісним характеристикам, про що в складі пропозиції подається відповідний гарантійний лист.

**Строки поставки** – до 31.12.2025 р.

Місце поставки товарів :

66401, Одеська область, м. Ананьїв, вулиця Г.Бондарчука, 1.

Фахівець з публічних закупівель: Корольов Ю.О.