

У К Р А Ї Н А
СОЛОНКІВСЬКА СІЛЬСЬКА РАДА
ПУСТОМИТІВСЬКОГО РАЙОНУ ЛЬВІВСЬКОЇ ОБЛАСТІ
ВІДДІЛ ОСВІТИ, КУЛЬТУРИ, ТУРИЗМУ, МОЛОДІ ТА СПОРТУ
41850927
81131, с. Солонка, вул. Центральна, 3
E-mail: sol_osvita@ukr.net

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

1) **найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань** Відділ освіти, культури, туризму, молоді і спорту сільської ради Солонківської ОТГ, Львівська область, Пустомитівський район, с. Солонка, вул. Центральна, буд. 3 ЄДРПОУ 41850927,

2) **назва предмета закупівлі** ДК 021:2015: 15540000-5 - Сирні продукти (сир кисломолочний (ДК 021:2015: 15542000-9 - Свіжий сир), сир твердий (ДК 021:2015: 15544000-3 - Твердий сир))

3) **кількість:** Сир кисломолочний 1807 кг, Сир твердий 42 кг

4) **обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі**

Сир кисломолочний.

Сири м'які виготовляються із пастеризованого коров'ячого молока, зсіданням під дією молокозсідальних ферментів і закваски (заквашувального препарату) та подальшим обробленням. Вимоги до якості, безпеки, умов та термінів зберігання сирів встановлені в національному стандарті ДСТУ 4395:2005 «Сири м'які. Загальні технічні умови», ДСТУ 4554:2006 «Сир кисломолочний. Технічні умови» Сир має бути натуральним, однорідної консистенції, ніжним в міру щільним, та рівномірним по всій масі, білого кольору, із смаком і запахом молока, с масовою часткою жиру у сухій речовині від 9 % (напівжирний) свіжий, у тарі виробника. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства – виробника, вага нетто, склад, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність. Без хімікатів та консервантів, стороннього запаху та смаку, без цвілі, плісняви, гнилі. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО». Розфасовка: ваговий 0,2 кг.Якість товару повинна відповідати ДСТУ або ТУ Виробника.

Сир Твердий.

Сир твердий (російський) ДСТУ 6003:2008 «Сири тверді. Загальні технічні умови», «Сири тверді (український асортимент). Розфасовка: 1 головка від 3 до 5 кг.(згідно попереднього замовлення Замовника) Фізико - хімічні показники: Масова доля жиру в сухій речовині, % -50,0+1,6. Масова доля вологи, % не більше - 43,0. Масова доля повареної солі, % -від 1,3 до 1,8 включно.

Основні споживчі властивості: Зовнішній вигляд - Кірка рівна, тонка, без пошкоджень і товстого підкоркового шару, покрита полімерною плівкою під вакуумом, що щільно прилягає до поверхні сиру. Поверхня сиру –чиста. Смак та запах - Виражений сирний, злегка кислуватий, без побічних при смаків та запахів. Консистенція - Тісто ніжне, пластичне, однорідне по всій масі. Допускається злегка щільне тісто. Малюнок -На розрізі сир має рівномірно розміщений малюнок, що складається з вічок неправильної, вуглуватої та щілевидної форми. Колір тіста - Від легко -жовтого до жовтого, рівномірний по всій масі. Пакування, маркування: Сир упакований в полімерну плівку з наклеєною етикеткою, яка містить в собі наступну інформацію: найменування сиру; масова доля жиру в сухій речовині, %; найменування підприємства - виробника; дату виготовлення; маси нетто та ін.

5) обґрунтування очікуваної вартості та/або розміру бюджетного призначення

Проводиться згідно аналізу середніх цін на продукти харчування на споживчому ринку Львівської області відповідно до листа Головного управління статистики у Львівській області.