

ОБГРУНТУВАННЯ

технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі
(відповідно до пункту 4¹ постанови Кабінету Міністрів України від 11.10.2016 № 710
«Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

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

Комунальний заклад «Вознесенська спеціальна школа» Миколаївської обласної ради;
Україна, 56501, Миколаївська обл., місто Вознесенськ, вулиця Пушкінська, 30;
код за ЄДРПОУ – 04590139;
категорія замовника – згідно п. 3 ч. 1 ст. 2 Закону України «Про публічні закупівлі»
(юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади)

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 і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності):

Код ДК 021:2015 15810000-9 Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби (Хліб цільнозерновий нарізний, хліб житній нарізний)

Ідентифікатор закупівлі: UA-2024-12-10-007681-а.

Для забезпечення потреб під час здійснення основної діяльності потрібно здійснити закупівлю електричної енергії на 2025 рік у кількості Хліб цільнозерновий нарізний- 2800 кілограм, хліб житній нарізний - 2296 кілограм.

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 161 392,00 грн. (з ПДВ) згідно потреби з 01.01.2025 до 31.12.2025 року та кошторисних призначень.

ТЕХНІЧНА СПЕЦИФІКАЦІЯ

<p>- Хліб цільнозерновий (нарізний), 2800,00кг</p> <p>ДСТУ 7517:2014</p> <p>Хліб житній (нарізний), 2296,00кг</p> <p>ДСТУ 4583:2006 або ТУ</p> <p>внесений до фонду ТУ та бази даних технічних умов України</p>	<p>1.Технічні вимоги</p>	<p>цільнозерновий хліб (нарізний) з високим вмістом харчових волокон та з обмеженим вмістом солі, який не перевищує 0,45 грама на 100 грамів, виробляють відповідно до вимог ДСТУ (ТУ) за рецептурами та технологічними інструкціями, затвердженими в установленому порядку з дотриманням вимог санітарного законодавства України.</p> <p>Хліб за вмістом солі повинен відповідати встановленим МОЗ вимогам щодо харчування в закладах загальної середньої освіти. Слід надавати перевагу цільнозерновому хліба з додаванням висівок, насіння.</p> <p>Хліб житній (нарізний) із житнього та пшеничного борошна (нарізний) виробляють відповідно до вимог ДСТУ (ТУ) за рецептурами та технологічними інструкціями, затвердженими в установленому порядку з дотриманням вимог санітарного законодавства України</p>
---	---------------------------------	---

		<p><u>Сфера використання:</u> для організації харчування дітей у школі.</p> <p>Кожна партія товару поставляється з документами, що підтверджують їх якість та безпеку (<u>посвідчення або декларація виробника про якість або санітарно-гігієнічні висновки тощо</u>) та містять відмітку про контроль вмісту токсичних елементів, мікотоксинів, пестицидів та інших показників безпеки хліба.</p>
	<p>2. Органолептичні показники якості</p>	<p><u>За способом випікання.</u> хліб повинен бути добре пропеченими, не липким і не вологим на дотик, без грудочок, пустот і слідів непроміса, з рівномірною пористістю, еластичними; не розпливчастими, без притисків, без бокових виливів.</p> <p><u>За сортом борошна цільнозернового хліба (нарізного):</u> борошно цільнозернове пшеничне</p> <p><u>За сортом борошна хліба житнього (нарізного)</u> борошно житнє та пшеничне хлібопекарське.</p> <p><u>Поверхня:</u> гладка або шорстка, без забруднення, з наколами, надрізами чи посипкою або без них, без великих тріщин і великих підривів, допустима борошнистість верхньої та нижньої скоринки – нарізний без крихт.</p> <p><u>Колір:</u> від світло - жовтого до темно -коричневого, без підгорілості.</p> <p><u>Стан м'якушки:</u> добре пропечена, еластична, не волога на дотик, з розвиненою пористістю, без слідів непромісу, без пустот та ущільнень м'якушки. Після притиснення м'якуш повинна приймати первинну форму.</p> <p><u>Смак:</u> властивий даному виду виробів, без стороннього присмаку, без консервантів, розпушувачів і різноманітних харчових добавок.</p> <p><u>Запах:</u> властивий даному виду виробів, без стороннього запаху.</p> <p><u>Термін придатності виробу:</u> (упакованого хліба) з моменту його виготовлення (хліб нічної випічки) - не більше ніж 48 години (хліб цільнозерновий); з моменту його виготовлення (хліб нічної випічки) - не більше ніж 72 години (хліб житній) Допускається товар строком</p>

		придатності не менше 80 % від загального строку придатності. <u>Маса нетто виробу (1шт)</u> Хліб цільнозерновий – не менше 0,3кг ; Хліб житній – не менше 0,4кг ;
--	--	---

Місце поставки Товару:

56501, Миколаївська область, м.Вознесенськ ,вул. Пушкінська, 30