

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

1. Назва предмета закупівлі:

Сир кисломолочний, сир твердий ДК 021:2015: 15540000-5 Сирні продукти
Ідентифікатор закупівлі UA-2024-01-02-003739-a

2. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі складені відповідно до потреб ЗДО № 44 «Журавлик» та норм чинного законодавства і зазначені в тендерній документації.

Вимога				Опис
№ з/п	Найменування товару	Одн. виміру	К-ть	Якісні параметри
1	Сир твердий	кг	1860,00	Сир твердий з масовою часткою жиру 50% ДСТУ 6003:2008 з молока коров'ячого незбираного не нижче першого гатунку. Не повинен мати дефектів кірки сирів, а саме: осипання парафіну, загнивання, блідості, розтріскування, пліснявіння. Не допускається постачання сиру згірлого, пліснявілого, з тухлим і сальним присмаками, запахами нафтопродуктів, хімікатів, з сторонніми домішками, з загубленою формою (розплавлені, здуті), з "гнильним колодязем", значними тріщинами, з глибокою зачисткою (більш ніж 2-3 см), з дуже підпірілою кіркою, з порушенням герметичності плівки. Сир не повинен бути мокрим і клейкуватим. Колір однорідний за всією масою, від світло-жовтого до жовтого. Маркування сиру твердого повинно містити назву продукту із зазначенням масової частки жиру, інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту, назву та адресу підприємства-виробника і місце виготовлення, масу нетто одиниці пакування, склад продукту у порядку переваги складників, кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності, умови зберігання. У продукті не повинні використовуватися жири та білки немолочного походження, а також будь-які стабілізатори і консерванти ГМО, тощо.

2	Сир кисломолочний	кг	200,00	Маркування згідно ДСТУ 4554:2006 Сир кисломолочний ваговий 9% жирності повинен мати чистий кисломолочний смак і запах. Консистенція його повинна бути ніжною, однорідною, розсипчастою, з незначним виділенням сироватки. У продукті не повинні використовуватися жири та білки немолочного походження, а також будь-які стабілізатори і консерванти. Тара і матеріали, що використовуються для пакування сиру кисломолочного вагового 9% жирності, повинні відповідати вимогам законодавчих нормативних технічних документів. Не повинно містити небезпечні для організму людини речовини, у тому числі штучні барвники, консерванти, ароматизатори, ГМО, тощо. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності якості харчових продуктів", вказаному ДСТУ. Розфасований від 2,0 до 5,0 кг Термін придатності від 5-7 діб.
---	----------------------	----	--------	--

3. Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення

Розрахунок очікуваної вартості предмета закупівлі здійснено на підставі бюджетного призначення на 2024 рік по КЕКВ 2230 – «Продукти харчування», з урахуванням фактичної потреби в продуктах харчування на основі постанови КМУ від 24 березня 2021 року №305 “Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку”, відповідно до Методики визначення очікуваної вартості згідно даних середніх цін на продукти на сайті Мінфіну (<https://index.minfin.com.ua/ua/markets/wares/prods/>) та цін інтернет джерел з врахуванням прогнозованого індексу інфляції у 2024 році – 10%.

Очікувана вартість предмета закупівлі: 309 480 ,00 грн з ПДВ.