Обґрунтування
технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості в межах закупівлі UA-2021-12-28-001036-c
(відповідно до пункту 4[1] 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:

Комунальний заклад «Середня загальноосвітня школа №18» Кам'янської міської ради;

вул. Звенигородська, 31, м. Кам'янське Дніпропетровської обл., 51900;

код за ЄДРПОУ – 23370739

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):

ДК 021:2015 – 15540000-5 «Сирні продукти» (сир твердий, сир кисломолочний, м'які сири)

3. Вид процедури: спрощена закупівля.

4. Ідентифікатор закупівлі: UA-2021-12-28-001036-c

5. Очікувана вартість: 76400,00 грн. з ПДВ

6. Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

Очікувану вартість предмета закупівлі обумовлено аналізом споживання сирних продуктів (сир твердий, сир кисломолочний, м'які сири) за календарний рік та методом порівняння ринкових цін відповідно до Методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, яка затверджена наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 №275.

7. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

- **Сир твердий** (15540000-5 – сир твердий):

Сир твердий жирністю не менше 50%, ваговий, без домішок рослинних жирів. Основні споживчі властивості: зовнішній вигляд – кірка рівна, тонка, без пошкоджень і товстого підкоркового шару. Поверхня сиру – чиста. Смак та запах - виражений сирний, від злегка кислуватого до слабогострого, без побічних присмаків та запахів. Сир має бути без цвілі, плісняви, гнилі. Консистенція - ніжна, пластична, однорідна по всій масі. Допускається злегка щільна маса. Малюнок - на розрізі сир має рівномірно розміщений малюнок, що складається з глазків неправильної, вуглуватої та щілевидної форми. Колір: від легко-жовтого до жовтого, рівномірний по всій масі. 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 ГМО, що має бути зазначено на упаковці. Термін придатності повинен складати на момент поставки не менше, ніж 80% до загального терміну придатності до споживання. ДСТУ 6003-2008, відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування.

- **Сир кисломолочний** (15540000-5 – сир кисломолочний):

Сир кисломолочний, ваговий та фасований, жирність продукту має бути не менше 9% (відповідно до діючого ДСТУ/ТУ); смак і запах – кисломолочні, чисті, ніжні, без зайвої кислотності, сторонніх запахів і присмаків. Сир кисломолочний має бути з молока та бактеріальної закваски, може бути присутній сичужний фермент, без вмісту кальцію хлориду і крохмалю. Консистенція і зовнішній вигляд – однорідна маса, без грудочок, несипуча і некрупчаста. Колір білий або з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою. 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 ГМО, що має бути зазначено на упаковці. Термін придатності повинен складати на момент поставки не меньше, ніж 80% до загального терміну придатності до споживання. ДСТУ 4554-2006, відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування.

- **М'які сири** (15542200-1 – сири м'які):

Сир м'який типу Адигейський не менше 40% жирності – виробляють із пастеризованого коров'ячого молока, що має в міру щільну консистенцію, зморшкувату шкуринку, зі слідами форми. Колір сиру – від білого до легко кремового. Смак і запах – чистий, допускається трохи кислуватий, з вираженим смаком і запахом пастеризації. Вміст солі відповідає вимогам санітарного законодавства. Не містити ГМО та домішок рослинних та транс-жирів. 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 ГМО, що має бути зазначено на упаковці. Термін придатності повинен складати на момент поставки не менше, ніж 80% до загального терміну придатності до споживання. ДСТУ 4395-2005, відповідність вимогам діючого санітарного законодавства України, нормам харчування.

Уповноважена особа з закупівель: Валентина ФІЛЬ