

**ОБГРУНТУВАННЯ ТЕХНІЧНИХ ТА ЯКІСНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРЕДМЕТА
ЗАКУПІВЛІ, РОЗМІРУ БЮДЖЕТНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ, ОЧІКУВАНОЇ ВАРТОСТІ
ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ**

(відповідно до пункту 4¹ постанови КМУ від 11.10.2016 № 710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами)

Інформація про замовника:

Найменування: Комунальний заклад «Дошкільний навчальний заклад №72 Вінницької міської ради».

місцезнаходження: 21029, м. Вінниця, вул. Миколи Ващука, 19

ЄДРПОУ: 26243421,

категорія замовника: Юридичні особи, які є підприємствами, установами, організаціями та їх об'єднаннями, які забезпечують потреби держави або територіальної громади, передбачено п.3 ч.4 ст. 2 ЗУ "Про публічні закупівлі".

Назва предмета закупівлі:

ДК 021:2015 15540000-5 Сирні продукти (Сир м'який кисломолочний. Сир твердий)

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі : відкриті торги з особливостями

ID: UA-2023-04-13-009285-a

Очікувана вартість предмета закупівлі: 88750 грн з ПДВ.

Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

Визначено відповідно до Методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, що розробленої на основі наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України «Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі» від 18.02.2020 № 275 (зі змінами).

Розрахунок здійснено, згідно з методом порівняння загальнодоступних ринкових цін. Проведено розрахунок очікуваної вартості закупівлі Товару (далі - ОВ) на підставі закупівельних цін (далі - Ц) на аналогічні товари минулих періодів, а також з використанням цін отриманих з відкритих джерел інформації, а саме з сайту ProzorroMarket:

$$OB_{mri} = C_{od} * V,$$

де: OB_{mri} - очікувана вартість, розрахована за методом порівняння ринкових цін;

C_{od} - очікувана ціна за одиницю товару/послуги;

V - кількість (обсяг) товару/послуги, що закуповується.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Термін постачання: з дати укладання договору по 31 грудня 2023р.

Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі визначені відповідно до потреб замовника та відповідають діючим на території України вимогам до якості, які встановлюються законодавством України, та з урахуванням та дотриманням вимог ЗУ «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» (від 23.12.1997 №771/97-ВР) і Інструкцією з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах затвердженою Наказом Міністерства освіти і науки України, Міністерством охорони здоров'я України 17.04.2006 №298/227 (із змінами, внесеними згідно з наказом Міністерства освіти і науки, молоді та спорту України, Міністерства охорони здоров'я України від 26.02.2013 №202/165.

Обсяги визначено відповідно до очікуваної потреби, обрахованої Замовником на основі фактичних видатків у попередніх роках та враховуючи обсяг фінансування:

Сир кисломолочний - 530 кг

Сир твердий – 90 кг

№	Назва товару	Технічна характеристика	Одиниця виміру	Кількість, од.
1	Сир м'який кисломолочний	Консистенція та зовнішній вигляд - м'яка, розсипчаста маса. Колір - білий або з кремовим відтінком Споживча тара - розфасований по 1,0 – 5,0 кг Масова частка жиру – 9-18% Маркування – маркування з позначкою придатності, відповідним шрифтом, нанесеною фарбою вільною від токсинів, відповідно до діючого законодавства. Оцінка якості – ДСТУ 4554:2006	кг	530
2	Сир твердий	Походження сировини – коров'яче молоко незбиране, без ГМО. Сир, який визріває під дією мікроорганізмів заквашувальних культур та ферментів з високою або низькою температурою оброблення сирного зерна та який пресують Консистенція – пластична, ніжна, однорідна за всією масою. Смак і запах – без сторонніх запахів і присмаків. Запах у міру виражений сирний. Зовнішній вигляд – поверхня чиста, рівна, покрита захисним покриттям. Форма головки – брусок або сфера. Споживча тара та вага – розфасований по 3 – 8 кг Масова частина жиру – 45-55 % Маркування – маркування з позначкою придатності, відповідним шрифтом, нанесеною фарбою вільною від токсинів, відповідно до діючого законодавства. Оцінка якості – ДСТУ 4421:2005	кг	90

Будь-які посилання на конкретні марку чи виробника або на конкретний процес, що характеризує продукт чи послугу певного суб'єкта господарювання, чи на торгові марки, патенти, типи або конкретне місце походження чи спосіб виробництва передбачає можливість надання учасниками еквіваленту(технічні характеристики еквіваленту не повинні бути гіршими).

13.04.2023р.