

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


КЗ "Замглайський психоневрологічний інтернат" (ЄДРПОУ 03189937)

(Інформація щодо процедур закупівель на виконання Постанови КМУ від 11.10.2016 №710 (зі змінами))

Замовник:	КЗ "Замглайський психоневрологічний інтернат"
Код за ЄДРПОУ, категорія замовника-підприємства, установи, організації згідно Закону України «Про публічні закупівлі»	ЄДРПОУ – 03189937; категорія замовника - юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади
Місце знаходження	15005, Україна, Чернігівська область, Ріпкинський район, смт Замглай, вул. Центральна, 19
Вид процедури закупівлі та номер закупівлі в електронній системі ProZorro	Відкриті торги UA-2024-02-15-006589-a
Найменування предмета закупівлі	Сир кисломолочний, сир твердий за ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник»: 15540000-5 - Сирні продукти
Очікувана вартість предмета закупівлі, грн	337 000 грн з ПДВ
Обґрунтування розміру бюджетного призначення	Розмір бюджетного призначення, визначений відповідно до розрахунку кошторису на 2024 рік та відповідно до потреби за цінами, з урахуванням статистичних даних та економічних чинників, що впливають на ціноутворення на певному ринку
Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі	<p>Харчування підопічних в закладі здійснюється відповідно до Постанови Кабінету Міністрів України від 13 березня 2002 р. № 324 «Про затвердження натуральних добових норм харчування в інтернатних установах, навчальних та санаторних закладах сфери управління Міністерства соціальної політики» (із змін</p> <p>сир кисломолочний – 1600 кг; сир твердий – 700 кг.</p> <p>Сир кисломолочний масова частка жиру не менше 5 % Виробляють відповідно до вимог ДСТУ або ТУ за рецептурами та технологічними інструкціями, затвердженими в установленому порядку з дотриманням вимог санітарного законодавства України для підприємств молокопереробної промисловості. Кожна партія товару поставляється з документами, що підтверджують їх якість та безпеку (посвідчення / декларація виробника про якість, тощо). Вміст мікотоксинів, антибіотиків, пестицидів, радіонуклідів, гормональних препаратів у кисломолочному сири не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України. Смак і запах: чистий, добре виражений вершковий з присмаком пастеризації та кисломолочний. Характерний кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів. Консистенція та зовнішній вигляд: м'яка, мазка або розсипчаста. Дозволено незначну крупинчастість та незначне виділення сироватки. Колір: білий або з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою. Умови зберігання: не менше 7 днів при температурі зберігання 4+/-2°C. Поставка здійснюється Постачальником партіями за заявками Замовника один - два рази на тиждень відповідно до замовлення в робочий час. Вартість пакування, маркування, транспортування та розвантаження Товару включається в цінову пропозицію.</p> <p>Сир твердий масова частка жиру не менше 50% виробляють відповідно до вимог ДСТУ або ТУ за рецептурами та технологічними інструкціями, затвердженими в установленому порядку з дотриманням вимог санітарного законодавства України для підприємств молокопереробної промисловості. Кожна партія товару поставляється з документами, що підтверджують їх якість та безпеку (посвідчення / декларація виробника про якість, тощо). Вміст мікотоксинів, антибіотиків, пестицидів, радіонуклідів, гормональних препаратів у кисломолочному сири не повинен перевищувати допустимих рівнів, встановлених центральним органом виконавчої влади у сфері охорони здоров'я України. Зовнішній вигляд: сир твердий без домішок рослинних жирів. Основні параметри та розміри: низький циліндр зі злегка випуклою боковою поверхністю та округленими гранями. Поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого</p> <p>поверхневого шару, покрита захисним покривом, який щільно прилягає до поверхні сиру. Смак і запах: специфічний сирний від злегка кислуватого до слабосолоного, без сторонніх присмаків і запахів. Дозволено наявність присмаку</p>

	<p>пастеризації. Консистенція: щільна, тісто пластичне, ніжне, однорідне по всій масі, злегка крихке. Рисунок на розрізі: вічка круглої, овальної чи довільної форми. Дозволено відсутність рисунка, наявність невеликих пустот. Колір: однорідний за всією масою, від світло-жовтого до жовтого. Форма головки сиру: бруски, циліндри, сфери тощо. Вимоги до основної сировини та матеріалів : - молоко коров'яче незбиране не нижче першого гатунку; - закваски та заквашувальні препарати для сирів із низькою та високою температурою другого нагрівання згідно з чинними нормативними документами або закваски закордонного виробництва аналогічних властивостей за наявності дозволу центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я України для виробництва сиру; - сичужні ферменти та інші препарати згідно з чинними нормативними документами та за наявності дозволу центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я України для виробництва сиру. Товар поставляється в споживчій (транспортній) тарі, що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність товару, його товарний вигляд, забезпечує збереження його споживчих властивостей, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання. Основні параметри та розміри: низький циліндр зі злегка випуклою боковою поверхністю та округленими гранями. Маса, кг - від 4,0 до 9,0 включно. Форма пакування: полімерні плівки, пакети багат шарові для вакуумного пакування, інші пакувальні матеріали за наявності дозволу центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я України.</p>
<p>Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі</p>	<p>Для визначення очікуваної вартості предмета закупівлі використовувалась Примірна методика визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затверджена наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 (зі змінами), з урахуванням індексу ціни та цін на продукти харчування. Очікувана вартість формувалась з середньостатистичних цін, моніторингу з даного виду закупівлі в системі Prozorro, консультацій потенційних постачальників.</p>

Відповідальна особа



Антоніна СТАРОДУБЦЕВА