|  |
| --- |
| **Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі**(відповідно до пункту 41постанови КМУ від 11.10.2016 № 710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами)) |
| 1. Найменування, місце знаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань:
 | **Комунальний заклад Сумської обласної ради «Сумська обласна гімназія-інтернат для талановитих та творчо обдарованих дітей»****Код за ЄДРПОУ 33724309****40031, м. Суми, пров. Березовий 28** |
| 1. 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 кисломолочний, сир твердий)** |
| 1. Ідентифікатор закупівлі:

(Закупівля проводиться через Централізовану закупівельну організацію – КУ «Сумський обласний фонд підтримки підприємництва» СОР відповідно до рішення Сумської обласної ради від 29.10.2021) | **UA-2023-01-10-000441-a** |
| 1. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

(Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі визначені відповідно до потреб замовника та з урахуванням нормативних документів у сфері норм та порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку, а саме постанови Кабінету Міністрів України від 24 березня 2021р. № 305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та освіти) | **(Сир кисломолочний) - Сир свіжий - Відповідність ДСТУ. Фасований, від 9% жирності, зовнішній вигляд: поверхня чиста без механічних ушкоджень, пружна, може мати відбиток перфорації, сирний, кисломолочний, без сторонніх присмаків та запахів, властивий конкретному сиру, консистенція мазка, злегка ламка або крихка, в міру щільна, колір тіста від білого до світло-жовтого з кремовим відтінком рівномірний за всією масою. Товар повинен бути у тарі виробника, у розфасовці 0,200–0,250; 0,400-0,500 кг. 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 енергетичну цінність. Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 90% від загального терміну придатності товару.****(Сир твердий) твердий сир - Відповідність ДСТУ. Зовнішній вигляд: поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покриттям (парафіновим, полімерним, скомбінованим чи полімерними плівками тощо), яке щільно прилягає до поверхні сиру, смак і запах злегка пряні без сторонніх присмаків та запахів, консистенція пластична, ніжна, однорідна за всією масою, колір тіста від білого до слабо-жовтого, однорідний за всією масою. В складі сиру не може бути замінено молочний жир на рослинний, не буде транс - жирів. Форма головки сиру бруски, циліндри, сфери та інші форми, від 50 % жирності. Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 90% від загального терміну придатності товару.** |
| 1. Кількість предмета закупівлі:
 | **Сир кисломолочний – 272 кг.****Сир твердий – 251 кг.** |
| 1. Очікувана вартість предмета закупівлі:
 | **139740,00 грн. (сто тридцять дев’ять тисяч сімсот сорок грн. 00 коп) з ПДВ.** |
| 1. Обґрунтування очікуваної вартості

предмета закупівлі: | **Очікувана вартість визначена на підстві примірної методики визначення очікуваної вартості закупівлі затвердженої наказом Міністерства економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 методом порівняння ринкових цін.** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Фахівець з публічних закупівель** | **Вадим ГРИЦЕНКО** |