

Комунальний заклад «Заклад дошкільної освіти № 38 Вінницької міської ради»

ОБҐРУНТУВАННЯ

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

(оприлюднюється на виконання постанови КМУ № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

Інформація про замовника:

Найменування – Комунальний заклад «Заклад дошкільної освіти № 38 Вінницької міської ради».

Місцезнаходження замовника – Україна, 21019, Вінницька обл., місто Вінниця, вул. Барвиста, будинок 6-А

Ідентифікаційний код в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань – 26243585

Категорія: юридичні особи, які є підприємствами, установами, організаціям та їх об'єднання, які забезпечують потреби держави або територіальної громади.

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 й частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності): **код ДК021:2015 - 15540000-5 Сирні продукти (Сир м'який кисломолочний. Сир твердий)**

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: відкриті торги з особливостями, UA-2023-12-18-021103-а

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:
285200,00 грн.

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено статистичним аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі на підставі затвердженної центрального органом виконавчої влади, що забезпечує формування та реалізує державну політику у сфері публічних закупівель, примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: згідно з пунктом 1 розділу III наказу Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275 із змінами.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі. Термін постачання: з дати укладання договору по 31 грудня 2024 р.

Якісні та технічні характеристики предмета закупівлі визначені з урахуванням реальних потреб замовника та оптимального співвідношення ціни та якості.

Враховуючи зазначене, замовник прийняв рішення стосовно застосування таких технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

№	Назва товару	Технічна характеристика	Одиниця виміру	К-сть, 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	1500

2	Сир твердий	<p>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</p> <p>Консистенція – пластична, ніжна, однорідна за всією масою.</p> <p>Смак і запах – без сторонніх запахів і присмаків. Запах у міру виражений сирний.</p> <p>Зовнішній вигляд – поверхня чиста, рівна, покрита захисним покриттям. Форма головки – брусок або сфера.</p> <p>Споживча тара та вага – розфасований по 3 – 8 кг</p> <p>Масова частина жиру – 45-55 %</p> <p>Маркування – маркування з позначкою придатності, відповідним шрифтом, нанесеною фарбою вільною від токсинів, відповідно до діючого законодавства.</p> <p>Оцінка якості – ДСТУ 4421:2005</p>	кг	140
---	-------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	----	-----

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).