

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі Сирні продукти (сир твердий, сир кисломолочний)
(відповідно до пункту 4¹ постанови КМУ від 11.10.2016 № 710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))**

1. Спеціальна школа №1 в сmt Клевaнь Рівненської обласної ради. Адреса: 35312, Рівненський район, Рівненська область, сmt Клевaнь, вул. Шкільна 15. ЄДРПОУ 21087614.
2. Відкриті торги: **Сирні продукти (сир твердий, сир кисломолочний)** код ДК 021:2015:15540000-5 Сирні продукти
3. Ідентифікатори закупівель: UA-2024-01-02-005398-a
4. Очікувана вартість предмета закупівлі визначена в межах прогнозованих кошторисних призначень на 2024 рік з урахуванням загальнодоступної відкритої інформації про ціни на товар на момент вивчення ринку. Орієнтовний обсяг споживання Сир твердий жирністю 50% на 2024 p. становить 150 кг, та Сир кисломолочний жирністю 9%. 800 кг. Очікувана вартість закупівлі становить 155 000,00 грн з ПДВ.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі

Сир твердий з масовою часткою жиру 50% ДСТУ 6003:2008 з молока коров'ячого незбираного не нижче першого гатунку. Не повинен мати дефектів кірки сирів, а саме: осипання парафіну, загнивання, блідості, розтріскування, пліснявіння. Не допускається постачання сиру згірлого, пліснявілого, з тухлим і сальним присмаками, запахами нафтопродуктів, хімікатів, з сторонніми домішками, з загубленою формою (розплавлені, здуті), з "гнильним колодязем", значними тріщинами, з глибокою зачисткою (більш ніж 2-3 см), з дуже підпірлою кіркою, з порушенням герметичності плівки. Сир не повинен бути мокрим і клейкуватим. Колір однорідний за всією масою, від світло-жовтого до жовтого. Маркування сиру твердого повинно містити назву продукту із зазначенням масової частки жиру, інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність 100 г продукту, назву та адресу підприємства-виробника і місце виготовлення, масу нетто одиниці пакування, склад продукту у порядку переваги складників, кінцеву дату споживання «Вжити до» або дату виробництва та строк придатності, умови зберігання. У продукті не повинні використовуватися жири та білки немолочного походження, а також будь-які стабілізатори і консерванти ГМО, тощо.

Сир кисломолочний ваговий 9% жирності повинен мати чистий кисломолочний смак і запах. Консистенція його повинна бути ніжною, однорідною, розсипчастою, з незначним виділенням сироватки. У продукті не повинні використовуватися жири та білки немолочного походження, а також будь-які стабілізатори і консерванти. Тара і матеріали, що використовуються для пакування сиру кисломолочного вагового 9% жирності, повинні відповідати вимогам законодавчих нормативних технічних документів. Не повинно містити небезпечні для організму людини речовини, у тому числі штучні барвники, консерванти, ароматизатори, ГМО, тощо.

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, що передбачені чинним законодавством, в тому числі згідно Закону України "Про основні принципи та вимоги до безпечності якості харчових продуктів", вказаному ДСТУ.

Уповноважена особа



Надія ЖУК