

ОБГРУНТУВАННЯ

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

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

Найменування, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань, його категорія: Відділ освіти Сторожинецької міської ради місто Сторожинець, вул. Чернівецька ба, Чернівецького району, Чернівецької області, ЄДРПОУ 44277935

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): **МАСЛО ВЕРШКОВЕ ДК 021:2015 CPV 15530000-2 ВЕРШКОВЕ МАСЛО**

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: Відкриті торги з особливостями, UA-2022-12-12-017409-a

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 580000,00 грн. Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено статистичним аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі на підставі затверджені центральним 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.

Розмір бюджетного призначення: 580000,00 грн (*п'ятсот вісімдесят тисяч гривень 00 копійок*)

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі. Термін постачання — з 01.01.2023р.по 31.12.2023р.

Якісні та технічні характеристики заявленої кількості масла вершкового визначені з урахуванням реальних потреб закладів освіти Сторожинецької міської ради та оптимального співвідношення ціни та якості.

Враховуючи зазначене, замовник прийняв рішення стосовно застосування таких технічних та якісних характеристик предмета закупівлі: **МАСЛО ВЕРШКОВЕ ДК 021:2015 CPV 15530000-2 ВЕРШКОВЕ МАСЛО**

№ п/п	Найменування товару	Основні характеристики	Підтверджено/не підтверджено
1.	<i>Масло вершкове 73% жирності</i>	<u>(ДСТУ 4399:2005)</u> - без домішок. Масло повинно мати характерний смак і запах. Склад – вершки коров'ячого молока. Без сторонніх присмаків. З природнім кольором масла. Тара не пошкоджена, чиста. Обов'язкова наявність пакувального ярлика. Кожна партія сировини супроводжується документом, що підтверджує її відповідність нормативним документам. При маркуванні зазначаються: назва і адреса виробника, повна назва продукту, його склад, кінцева дата споживання або дата виробництва та строк придатності, умови зберігання, маса нетто, брутто, тара, номер партії, інформаційні дані про харчову цінність 100 г продукту, та ін.	

1. Доставка продукції в заклади освіти повинна здійснюватись спеціальним автотранспортом для перевезення продуктів харчування.

2. Разом з кожною партією товару повинна надаватися супровідна первинна документація (товарно-транспортна накладна, видаткова накладна, чи інший документ, що підтверджує походження, безпечність і якість, відповідність вимогам державних стандартів, санітарно-гігієнічним вимогам). Такий документ повинен бути діючим з урахуванням терміну реалізації товару.

3. Завантаження та розвантаження товару здійснюється представниками Учасника.

4. Всі поставлені товари повинні відповідати вимогам Закону України «Про безпечність та якість харчових продуктів», нормативно-технологічній документації, встановленим санітарно-гігієнічним нормам, нормам стандартизації і сертифікації та супроводжуватись відповідними документами, що підтверджують їх якість та придатність до використання.

5. Товар, що буде постачатись за договором, не повинен мати дефектів товарного вигляду, повинен бути упакований Учасником таким чином, щоб виключати псування або нищення його на період поставки, мати термін придатності на момент поставки не менше 80% від терміну, визначеного виробником для даного виду товару та за умови його збереження відповідно до встановлених норм і правил зберігання.

6. Якщо поставлений товар не буде відповідати своїм якісним характеристикам, постачальник повинен замінити товар своїми силами і за свій рахунок протягом одного дня.

Для підтвердження безпечності та якості продукції, учаснику необхідно подати в складі пропозиції наступні документи:

- документи про якість (протоколи на вміст ГМО, протоколи якості /або інші документи) встановлені діючим законодавством (на вибір учасника, копія (-ії));

- експлуатаційний дозвіл, відповідно вимог Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів»;

- сертифікат, який посвідчує, що система управління безпечністю харчових продуктів відповідає чинному ДСТУ «Система управління безпечністю харчових продуктів».

ОБ'ЄКТУВАННЯ

Об'єктом управління безпечністю харчових продуктів є діяльність з виробництва, розподілу та реалізації продукції харчової промисловості.

Об'єктом управління безпечністю харчових продуктів є діяльність з виробництва, розподілу та реалізації продукції харчової промисловості.

Об'єктом управління безпечністю харчових продуктів є діяльність з виробництва, розподілу та реалізації продукції харчової промисловості.

Назва продукції: **МАСЛО БЕРІНГОВЕ ДК 021:2015 СР1** (ГОСТ Р 52089-2013) **МАСЛО**

Вид та кількість продукції: **Масло вершкове, жирність 82,5%**

Об'єктом управління безпечністю харчових продуктів є діяльність з виробництва, розподілу та реалізації продукції харчової промисловості.

Об'єктом управління безпечністю харчових продуктів є діяльність з виробництва, розподілу та реалізації продукції харчової промисловості.

Об'єктом управління безпечністю харчових продуктів є діяльність з виробництва, розподілу та реалізації продукції харчової промисловості.

Об'єктом управління безпечністю харчових продуктів є діяльність з виробництва, розподілу та реалізації продукції харчової промисловості.

Об'єктом управління безпечністю харчових продуктів є діяльність з виробництва, розподілу та реалізації продукції харчової промисловості.