

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 освіти «Спеціальна школа № 10» Дніпропетровської обласної ради»

Місцезнаходження замовника – 49006, Україна, Дніпропетровська область, м. Дніпро, вулиця Філософська, 29

Ідентифікаційний код в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб — підприємців та громадських формувань – 21929243

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):

ДК 021:2015 — 15550000-8 Молочні продукти різні (Йогурт, кефір, сметана).

Номенклатурні позиції ДК 021:2015: 15551310-1 — Натуральний йогурт (Йогурт питний); 15551000-5 — Йогурти та інші ферментовані молочні продукти (Кефір (жирністю до 2,5 % включно)); 15551000-5 — Йогурти та інші ферментовані молочні продукти (Сметана з підвищеним вмістом жиру (жирністю 20% включно фасовані)).

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: відкриті торги з особливостями, UA-2024-01-02-003974-а.

Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:

222 122,75 грн.

Визначення очікуваної вартості предмета закупівлі обумовлено статистичним аналізом загальнодоступної інформації про ціну предмета закупівлі на підставі затвердженої 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.

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі. Термін постачання: 01.02.2024 - 31.12.2024 включно.

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:

№п/п	Назва товару	Характеристика товару	Кількість, л, кг
1	Йогурт питний	<p>Йогурт фруктовий питний (не менше ніж 1.5%): рідина однорідна без осаду, пластівців, білка та грудочок жиру смак та запах чисті, без сторонніх, не притаманних продукту присмаків та запахів, колір рівномірний за всією масою, однорідної консистенції. Йогурт має бути виготовлений із натурального молока коров'ячого, із фруктових-ягідними (плодово-ягідними) наповнювачами, кремоподібний, з вмістом цукру, молока сухого знежиреного, з вершків з коров'ячого молока, заквасок бактеріальних, молочно-білого або кремowego кольору, з кольором сиропу, який є у складі йогурту, однорідної консистенції, з масовою часткою жиру не менш, ніж 1,5%, без газоутворень.</p> <p>Запакований масою нетто 1 л. у пакування виробника, дефекти пакування недопустимі. 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 та енергетичну цінність. Відповідність вимогам чинного санітарного законодавства України та нормам чинного ДСТУ або ТУ</p>	1732
2	Кефір (жирністю до 2,5 % включно)	<p>Склад молочного продукту: молоко коров'яче незбиране, молоко коров'яче знежирене, кефірна закваска, вітаміни та мінеральні речовини з кількістю цукрів не більше 10 грамів на 100 грамів, бажано молочні продукти, до яких додано вітамін D, без додавання підсолоджувачів, що містить не більш 10 г жиру на 100 г/мл готового продукту.</p> <p>Зовнішній вигляд та консистенція: однорідна, в'язка, з порушеним або з непорушеним згустком (залежно від технології виробництва). Дозволено: газоутворення, яке спричинено нормальною життєдіяльністю мікрофлори кефірної закваски; незначне відокремлення сироватки.</p> <p>Смак та запах: чистий, кисломолочний. Смак щипкий, без сторонніх присмаків і запахів.</p> <p>Колір: молочно-білий, рівномірний за всією масою. Масова частка жиру: до 2,5 %</p> <p>Вага (об'єм) упаковки, л: 1л</p> <p>Споживче пакування: пакети з поліетиленової плівки.</p>	1640

		<p>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 та енергетичну цінність.</p> <p>Термін придатності: не більше 14 діб.</p> <p>Вимоги до якості: ДСТУ, ГОСТ, ТУ.</p>	
3	Сметана з підвищеним вмістом жиру (жирністю 20% включно фасовані)	<p>Склад молочного продукту: нормалізовані пастеризовані вершки з коров'ячого молока, сквашеного чистими культурами молочнокислих мікроорганізмів, вітаміни та мінеральні речовини з кількістю цукрів не більше 10 грамів на 100 грамів, бажано молочні продукти, до яких додано вітамін D, без додавання підсолоджувачів, що містить не більш 10 г жиру на 100 г/мл готового продукту.</p> <p>Зовнішній вигляд та консистенція: однорідна маса з глянсуватою поверхнею, густа, дозволена недостатньо густа, наявність поодиноких пухирців повітря, незначна крупинчатість.</p> <p>Смак та запах: чистий, кисломолочний, з присмаком і ароматом властивим пастеризованому продукту, без сторонніх присмаків і запахів.</p> <p>Колір: білий з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою.</p> <p>Масова частка жиру: не менше ніж 20 %.</p> <p>Вага (об'єм) упаковки, г: 350-400 г</p> <p>Споживче пакування: пакети з поліетиленової плівки.</p> <p>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 та енергетичну цінність.</p> <p>Термін придатності: не більше 14 діб.</p> <p>Вимоги до якості: ДСТУ 4418:2005.</p> <p>Не дозволено вміст бактерій та патогенних мікроорганізмів. Вміст токсичних елементів, мікотоксинів, антибіотиків, пестицидів, гормональних препаратів, радіонуклідів не повинні перевищувати допустимі встановлені рівні.</p>	275,2