

**Обґрунтування технічних та якісних характеристик, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі на підставі постанови Кабінету Міністрів України від 11.10.2016 № 710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами).**

<b>Замовник</b>	Пирятинський психоневрологічний будинок-інтернат код ЄДРПОУ 03189156 місце знаходження: вул. Січових Стрільців, 179, м. Пирятин. Полтавська обл., Україна, 37000 тел.: 05358 32329, e-mail: piryatin_internat@ukr.net
<b>Назва предмета закупівлі</b>	Сир твердий(ДК 021:2015 - 15540000-5 — Сирні продукти)
<b>Вид процедури закупівлі</b>	Відкриті торги з особливостями
<b>Публічне посилання на закупівлю</b>	UA-2023-12-13-011175-a
<b>Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі</b> <b>Сир твердий</b>	Інформація про технічні та якісні показники в Додатку 1.
<b>Очікувана вартість предмета закупівлі</b>	163 000,00 грн з ПДВ
<b>Обґрунтування розміру бюджетного призначення</b>	Кошти місцевого бюджету. Відповідно до статті 4 Закону планування здійснюється на підставі наявної потреби у закупівлі товарів, робіт і послуг. Запланована закупівля включається до річного плану на потребу 2024 року. Взяття бюджетних зобов'язань за договором буде здійснюватися в межах бюджетних асигнувань, затверджених кошторисом по установі.
<b>Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі</b>	1. Наказ Мінекономіки від 18.02.2020 р. № 275 «Про затвердження примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі.»; 2. Моніторинг цін на сайті Міністерства фінансів, а саме на товари, що є предметом закупівлі по Полтавській області станом на дату оголошення про закупівлю;

## Інформація про необхідні технічні, якісні та кількісні характеристики предмета закупівлі

№ з/п	Найменування, опис товару	Вимоги до предмету закупівлі	Кількість	Одиниця виміру	ДК 021:2015
1	Сир твердий	Сир твердий(жирність не менше 45%). Зовнішній вигляд – поверхня чиста, рівна без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару,покрита захисним покриттям, однорідний за всією масою, від світло-жовтого до жовтого. Запах та смак - в міру виражений сирний, від злегка кислуватого до слабо гострого, без сторонніх смаків і запахів. Консистенція – тісто ніжне пластичне, однорідне по всій масі, злегка ламке при згині. Не містить ГМО.	580	кг	15540000-5 – Сирні продукти

Товар повинен передаватися в неушкодженій упаковці, яка забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування .

Якість продукту харчування повинна відповідати вимогам державних стандартів, а також іншій нормативно-технічній документації, чинним нормативним документам, затвердженим у встановленому законодавством України порядку, вимогам Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності та якості харчових продуктів» від 16.01.2020 р. №771/97-ВР. За зовнішнім виглядом, запахом, смаком, кольором, консистенцією, продукти харчування повинні відповідати показникам якості.

Термін придатності від загального терміну зберігання, передбаченого виробником, на час поставки не менше 90%.

Приймання товару по якості, комплектності і кількості здійснюється уповноваженими представниками обох Сторін.

Кожна партія товару повинна відповідати заявці Замовника, та мати супроводжувальні документи, що підтверджують якість товару (товаротransпортна накладна та документи про лабораторний контроль якості) із зазначенням строку придатності, умов зберігання та температурного режиму. Зміст маркування: назва місцезнаходження виробника, пакувальника, назва місця походження, товарний знак виробника, позначення маси нетто, чи об'єму, склад продукту, поживна (харчова) та енергетична цінність (калорійність) харчового продукту, строк (термін) придатності, умови зберігання, дата виготовлення (виробництва) і дата пакування (або фасування), на споживчу тару обов'язково наносять кінцеву дату споживання (термін придатності) «вжити до», або дату виробництва та строк придатності продукту, нанесення позначень нормативних документів тощо. Тара та упаковка товару повинні бути чистими, сухими, без стороннього запаху й порушення цілісності, відповідати діючому санітарно-епідеміологічному законодавству, містити термін та умови придатності харчових продуктів.