***ВІДДІЛ ОСВІТИ, СІМ’Ї, МОЛОДІ ТА СПОРТУ НОСІВСЬКОЇ МІСЬКОЇ РАДИ***

**ОБҐРУНТУВАННЯ**

технічних та якісних характеристик **закупівлі сирних продуктів,** 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, сім’ї, молоді та спорту Носівської міської ради, 17100, Чернігівська область, м. Носівка, вул. Центральна, 20, 41104003, орган місцевого самоврядування.**

**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):** **Сир кисломолочний** (відповідний код ДК 021:2015 15542000-9 – Свіжий сир), **сир твердий** (відповідний код ДК 021:2015 – 15544000-3 – Твердий сир) **код 15540000-5 Сирні продукти** за ДК 021.:2015 Єдиного закупівельного словника

**Вид та ідентифікатор процедури закупівлі:** **відкриті торги за особливостями UA-2023-12-04-014879-a.**

**Розмір бюджетного призначення:** 986 160,00 грн.. Розрахунок потреби для забезпечення потреб Замовника у закупівлі якісних продуктів для належної організації харчування в закладах освіти, що підпорядковані відділу освіти, сім’ї, молоді та спорту Носівської міської ради у 2024 році, передбачено кошторисом та річним планом закупівель на 2024 рік, ґрунтується на всіх фактичних складових ціни та включає в себе вартість ціни на товар, податки і збори, що сплачуються або мають бути сплачені, усіх інших витрат та згідно з вимогами чинного законодавства щодо формування ціни на відповідний товар.

**Очікувана вартість та обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі: 986 160,00 грн.**

Замовником здійснено розрахунок очікуваної вартості товарів методом порівняння ринкових цін відповідно до примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, яка затверджена наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України від 18.02.2020 № 275.

Розрахунок очікуваної вартості предмета закупівлі визначена підставі закупівельної ціни попередньої закупівлі з врахуванням вартості послуг та витрат постачальника, а також коливання ціни на ринку.

**Обґрунтування технічних, якісних характеристик.**

**Сир кисломолочний жирністю 9,5%**  **-  3360 кг.**  має відповідати ДСТУ 4554:2006.

Смак і запах – кисломолочні, чисті, ніжні, без зайвої кислотності, сторонніх запахів і присмаків. Консистенція і зовнішній вигляд – однорідна маса, без грудочок, невсипуча і некрупчата. Колір білий, рівномірний за всією масою і без сторонніх відтінків. З маркуванням на кожній упаковці. 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. Без ГМО, що має бути зазначено на упаковці. Жирність, % 9,5. Вага (об’єм) упаковки- від 1 кг. Термін придатності - не більше 7 діб.

**Сир твердий жирністю 50 % - 1080 кг -** має відповідати ДСТУ 4421:2005

Має бути натуральним, однорідної консистенції, ніжним, пластичним однорідним по всій масі, від легко жовтого до жовтого кольору, без стороннього запаху та смаку, а також плісняви, гнилі, домішок, фасований в головки або брусок. Сир має бути білковим молочним продуктом, отриманим внаслідок зсідання молочної сировини (молока) під дією молокозсідальних ферментів, закваски (заквашувального препарату), або впливу фізико- хімічних чинників, без повної чи часткової заміни жодної зі складових частин молочної сировини та без додавання складових рослинного походження. Поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покривом, який щільно прилягає до поверхні сиру. Смак і запах має бути сирний, злегка кислуватий, без сторонніх присмаків та запахів. Дозволено наявність присмаку пастеризації. Сир має бути без цвілі, плісняви, гнилі. Залишковий термін придатності на момент постачання повинен складати не менше ніж 95% від загального терміну зберігання. 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. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО». Масова частка жиру не менше 50%.

**Не допускається*:***

*- дефекти сирів (неправильна форма, неправильна зачистка, потовщена кірка, нерівномірні розміри, випуклі боки);*

*- осипання парафіну, загнивання та блідість кірки, розтріскування, пліснявіння, нерівномірне забарвлення;*

*- нехарактерний і нерівномірний рисунок та пустоти;*

*- груба, крихка, тверда консистенція;*

*- гіркий, аміачний, кормовий, гнильний та затхлий смак;*

*- глибока зачистка;*

*- порушення герметичності плівки.*

**Пакування:** Товар повинен бути розфасований та упакований таким способом, який дозволяє забезпечити його збереження під час транспортування та зберігання, і відповідати усім вимогам, щодо пакування даного виду продукту.

**Маркування** продукту здійснюється державною мовою відповідно до [Технічного регламенту щодо правил маркування харчових продуктів](https://zakon.rada.gov.ua/laws/show/z0183-11), затвердженого наказом Державного комітету України з питань технічного регулювання та споживчої політики від 28 жовтня 2010 року № 487 (із змінами), зареєстрованого в Міністерстві юстиції України 11 лютого 2011 року за № 183/18921.