17.12.21

ОБҐРУНТУВАННЯ ТЕХНІЧНИХ ТА ЯКІСНИХ ХАРАКТЕРИСТИК ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ, РОЗМІРУ БЮДЖЕТНОГО ПРИЗНАЧЕННЯ, ОЧІКУВАНОЇ ВАРТОСТІ ПРЕДМЕТА ЗАКУПІВЛІ

(відповідно до пункту 41 постанови КМУ від 11.10.2016 № 710 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами)

Найменування предмета закупівлі із зазначенням коду ДК 021:2015 : Цільнозерновий хліб, ДК 021:2015 : 15810000-9 Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби

Вид процедури: відкриті торги

Ідентифікатор закупівлі: UA-2021-12-17-001874-c

Очікувана вартість предмету закупівлі/ розмір бюджетного призначення : 553 190 грн. (П'ятсот п'ятдесят три тисячі сто дев'яносто грн. 00 коп).

Кількість: 11770,0 кг

Обгрунтування очікуваної вартістості предмету закупівлі: Розрахунок очікуваної вартості предмета закупівлі здійснено на підставі моніторингу цін на споживчому ринку продукції, які діють на дату прийняття рішення про закупівлю, відповідно Примірній методиці визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України №275 від 18.02.2020 року, а також Листу Мінекономрозвитку України «Щодо розрахунку очікуваної вартості предмета закупівлі» №3301-04/34980. Розрахунок здійснено відповідно до кількості дітей та норм дитячого харчування, з дотриманням вимог Інструкції з організації харчування дітей у дошкільних навчальних закладах та Порядку організації харчування дітей у навчальних та оздоровчих закладах.

Обгрунтування технічний та якісних характеристик предмета закупівлі:

Запропонована Учасником продукція, повинна відповідати санітарно-гігієнічним нормам, вимогам до продуктів, які використовуються для харчування дітей, а саме не повинна містити штучних барвників, ароматизаторів, підсолоджувачів, підсилювачів смаку, консервантів (п.1.4 Спільного наказу МОіН та МОЗ У від 15.08.2006р №620/563), а також ГМО (п.6.8 ст.9 Закону України «Про дитяче харчування» від 14.09.2006р №142-5).

Товари, які закуповуються, повинні бути зареєстровані в Україні та мати дозвіл на застосування (використання) відповідно до вимог, визначених Законодавством.

Постачання товару здійснюється партіями відповідно до заявки замовника, в робочі дні з 07:00 до 12:00 години. Поставка здійснюється не пізніше трьох робочих днів з моменту одержання відповідної заявки замовника.

Учасник визначає ціну на товар, який він пропонує поставити, з урахуванням ціни на товар, податків і зборів, що сплачуються або мають бути сплачені, витрат на транспортування, страхування, навантаження, розвантаження, сплату митних тарифів, усіх інших витрат та згідно з вимогами чинного законодавства щодо формування ціни на відповідний товар.

Технічні вимоги до продукції

№	Опис Вимог
1	**Цільнозерновий хліб з суміші пшеничного та житнього борошна, з високим вмістом харчових волокон , з обмеженим вмістом солі, який не перевищує 0,45 грама на 100 грамів хліба -** Зовнішній вигляд: хліб повинен мати властиву йому форму, бути не пом'ятим і без бічних напливів. Поверхня має бути без забруднень, великих, понад 1 см тріщин, підривів, плям і підгорілостей, гладка. М'якушка: пропечена, не волога на дотик, не крихка, рівномірно розпушена. Еластичний, після легкого натиснення пальцями м'якуш повинен приймати початкову форму. Без грудочок та слідів неперемішування, без пустот і ущільнень. Не допускається м'якушка ущільнена, нееластична, така, що після легкого надавлювання пальцями не набуває початкової форми, хліб при цьому важкий. Смак і запах повинні бути властивими даному виду хліба, без ознак гіркоти, сторонніх присмаків і запахів. Не допускається наявність сторонніх включень, ознак борошняних хвороб та плісняви, сторонніх домішок, неперемішувань, розпливчатої форми, блідою або підгорілою скоринкою. Хліб не повинен бути надмірно солоним, кислим або з гірким. Смак, свіжість, запах, хрускіт, пористість притаманні свіжовипеченим хлібобулочним виробам. Хліб повинен бути запакований в індивідуальному пакеті, згідно з чинною нормативною документацією, на етикетці має бути зазначено умови зберігання та термін придатності. Для пакування виробів використовують харчову поліетиленову плівку та інші пакувальні матеріали, застосування яких у контакті з харчовими продуктами дозволено центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я. ДСТУ 7517:2014 Хлібобулочні вироби повинні бути свіжої випічки, не містити ГМО, синтетичних барвників, синтетичних ароматизаторів, підсилювачів смаку, консервантів. Терміни придатності товару повинні відповідати вимогам ДСТУ. Залишок терміну зберігання на момент поставки продуктів повинен бути не менше 90% від терміну зберігання.