



КОМУНАЛЬНИЙ ЗАКЛАД СУМСЬКОЇ ОБЛАСНОЇ РАДИ  
«ГЛИНСЬКА СПЕЦІАЛЬНА ШКОЛА»  
Код 22984899

с. Глинськ, вул. Партизанська, 12

Роменський район, Сумська область, 42081, тел./факс (05448) 96-3-94

E-mail: glinskinter@ukr.net

*Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі,  
розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі*  
**ДК 021-2015:15500000-3 Молочні продукти**

**Ідентифікатор процедури закупівлі: відкриті торги UA-2024-01-19-013553-a**

(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-22984899

**Технічні, якісні та кількісні вимоги щодо предмету закупівлі**

**ДК 021:2015 № 15550000-8 «Молочні продукти різні»**

Йогурт від 1,5% до 2,5%	1500 кг	Йогурт – вміст жиру від 1,5 до 2,5% з коров'ячого молока, однорідний, в'язкий, з нормальною життєдіяльністю мікрофлори закваски. Смак та запах: чистий, кисломолочний. Без хімічних домішок, консервантів, рослинних жирів, стороннього запаху та смаку. Загальний обсяг – 1500 кг Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 90% від загального терміну придатності товару. З кількістю цукрів не більше 10 грамів на 100 грамів. Відповідність ДСТУ/ТУ Тара і пакувальні матеріали повинні бути легкими, міцними, зручними, добре зберігати товар від деформації та пошкодження. На тарі фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника та потужностей (об'єкта) виробництва, вага нетто, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність, позначку «без ГМО».
-------------------------	---------	--

Кефір жирність 2,5%	1000кг	<p>Кефір – вміст жиру 2.5% з коров'ячого молока, однорідний, в'язкий, з нормальною життєдіяльністю мікрофлори закваски. Смак та запах: чистий, кисломолочний. Без хімічних домішок, консервантів, рослинних жирів, стороннього запаху та смаку.</p> <p>Загальний обсяг – 1000 кг</p> <p>Термін придатності продукції повинен складати на момент поставки не менше 90% від загального терміну придатності товару.</p> <p>Відповідність ДСТУ/ТУ</p> <p>Тара і пакувальні матеріали повинні бути легкими, міцними, зручними, добре зберігати товар від деформації та пошкодження. На тарі фасування повинна бути наступна інформація: назва харчового продукту, назва та адреса підприємства-виробника та потужностей (об'єкта) виробництва, вага нетто, дата виготовлення, термін придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність, позначку «без ГМО».</p>
---------------------	--------	--

Товар повинен мати маркування та пакування у відповідності до вимог чинного законодавства України.

#### Загальні вимоги щодо якості товару, що є предметом закупівлі:

1. Товар обов'язково повинен містити маркування із зазначенням назви харчового продукту, назви та адреси підприємства-виробника, ваги нетто, склад, дати виготовлення, терміну придатності та умови зберігання, дані про харчову та енергетичну цінність.
  2. Доставка і розвантаження товару здійснюється силами та за рахунок Постачальника по заявці замовника.
- Транспортування здійснюється згідно вимог чинного санітарного законодавства.
- При постачанні продуктів харчування повинні дотримуватись температурні умови.
5. Транспортні засоби для перевезення товару повинні відповідати вимогам санітарних норм та правил, відповідно до Закону України «Про основні принципи та вимоги до безпечності і якості харчових продуктів». Учасник обов'язково повинен виконувати промивання та дезінфекцію кузова рухомого складу, надати у складі пропозиції документ компетентного органу про якість миття після дезінфекції.
  6. Залишковий строк придатності на момент постачання повинен становити не менше 90% від кінцевого строку використання, встановленого підприємством-виробником.
  7. Кожна партія товару повинна супроводжуватися товарно-транспортною накладною та додатково, документами, які підтверджують його якість та безпеку, відповідність автотранспорту вимогам санітарних норм та правил. Документи, що супроводжують товар та упаковка товару повинна містити чітку інформацію про дату виготовлення товару, умови та термін зберігання.
  8. Приймання товару по якості, комплектності і кількості здійснюється уповноваженими представниками обох Сторін.
  9. Замовник має право зробити вибіркове лабораторне дослідження товару, який був поставлений за договором, на якість та відповідність санітарно-гігієнічним нормам.

10. Витрати Замовника на лабораторне дослідження в повному обсязі відшкодовує Учасник.

11. У разі виявлення неякісного товару постачальник зобов'язаний замінити цей товар на якісний товар протягом одного календарного дня, а Замовник має право розірвати договір у односторонньому порядку.

Категорично забороняється постачання:

- продуктів, що містять генетично модифіковані організми;
- продуктів, що містять синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти;
- продуктів, що містять більше 3-х Е-домішок, у зв'язку з тим, що не відомо як вони взаємодіють;
- продуктів, що містять акриламід (канцерогенна та мутагенна речовина) та глютамат натрію.

Вимоги постачання: до 31.12.2024. Доставка має бути щоденною та згідно з графіком заводу не пізніше 16.00 год.

Кожна партія товару повинна супроводжуватись товарно-транспортною накладною та копією посвідчення про якість або декларації виробника, завіреною печаткою постачальника.

**Очікувана вартість предмета закупівлі складає 175000,00 грн.** Обґрунтування розміру бюджетного призначення та визначено очікувану вартість здійснено з урахуванням загальноприйнятих норм і стандартів для даного предмета закупівлі, з урахуванням положень Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Уповноваженого органу від 18.02.2020 № 275 та обрахована відповідно до середньо ринкового рівня цін.

Відповідно до вищезазначеного Наказу визначення очікуваної вартості закупівлі можна використовувати декілька методів її розрахунку, одним з яких є Метод порівняння ринкових цін. Даний метод полягає в ціновому аналізі та зборі актуальної інформації з ринку товарів/послуг. Замовником було проведено аналіз (моніторинг) вартості аналогічних закупівель з закупівлі аналогічного предмету закупівлі, згідно якого визначено очікувану вартість закупівлі.