

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, місцезнаходження та ідентифікаційний код замовника в Єдиному державному реєстрі юридичних осіб, фізичних осіб - підприємців та громадських формувань, його категорія:

Ужгородський науковий ліцей Закарпатської обласної ради

Код згідно з ЄДРПОУ замовника - 33705574

Місцезнаходження замовника - 88017, Закарпатська область, м. Ужгород, вул. Загорська, 28/ Категорія – відповідно до статті 2, частини 4, пункту 3 - підприємства, установи, організації, зазначені у пункті 3 частини першої статті 2 Закону України «Про публічні закупівлі (в редакції Закону №114-IX від 19.09.2019 року) (Юридична особа, яка забезпечує 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 і частин предмета закупівлі (лотів) (за наявності):

Хліб пшеничний, хліб житній, булочки 100 г, круасани 100г, код 15810000-9 Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби за ДК за 021:2015.

Ідентифікатор закупівлі: UA-2023-02-02-000816-a

Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі: технічні та якісні характеристики предмета закупівлі визначені відповідно до потреб замовника та відповідають базовим технічним вимогам до товару встановленим/зареєстрованим чинними нормативними актами чинного законодавства (державним стандартам, технічним умовам тощо).

Хліб житньо-пшеничний	Кг.	3500	<p>Органолептичний показник оцінює зовнішній вигляд, стан скоринки та м'якшю, смак та запах. Форма хліба правильна відповідає даному сорту. Колір скоринки хліба повинен відповідати даному сорту хліба. Товщина скоринки визначається на розрізі і не повинна бути більше 3-4 мм. М'якіш хліба пропечений, еластичний, не липкий, не вологий, без комочків, пустот, закала, рівномірно пористий. Смак та запах хліба відповідає визначеному сорту. Хліб перевозять спецавтотранспортом, який обладнаний для розміщення лотків. Укладають хліб у дерев'яні лотки не щільно, щоб зберегти його товарний вигляд або іншу тару, дозволена до використання центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я. Тару для хлібобулочних виробів маркують у звичному порядку: в неї вкладають ярлик, на якому вказують номер та прізвище пакувальника. Хліб випускають упакованим. Для пакування готових виробів використовують харчову поліетиленову плівку згідно з ГОСТ 10354, ГОСТ 25951 та інші пакувальні матеріали, застосування яких у контакті з харчовими продуктами дозволено центральним органом виконавчої влади з питань охорони здоров'я.</p>
Хліб пшеничний	Кг.	3500	<p>Органолептичний показник оцінює зовнішній вигляд, стан скоринки та м'якшю, смак та запах. Форма хліба правильна відповідає даному сорту. Колір скоринки хліба повинен відповідати даному сорту хліба. Товщина скоринки визначається на розрізі і не повинна бути більше 3-4 мм. М'якіш хліба пропечений, еластичний, не липкий, не вологий, без комочків, пустот, закала, рівномірно пористий. Смак та запах хліба відповідає визначеному сорту</p>
Круасани 100 гр.	Шт.	3000	<p>Виріб: круасан. Форма виробу: у вигляді об'ємного рогалика із завузженими кінцями (півмісяць). Вага одного виробу: не менше 0,1 кілограм. Основа – листове тісто.</p>
Булочки 100 г.	Шт.	3000	<p>Виріб: булочка здобна. Форма виробу: округла. Вага одного виробу: не менше 100 грам. Склад: борошно вищого сорту, вода питна, масло вершкове, дріжджі хлібопекарські, олія рослинна, сіль кухонна, ванілін. Поверхня: матова та/або глянцева, без великих тріщин і підривів з наповнювачем а асортименті. Виріб повинен бути в неушкодженій упаковці, яка забезпечує цілісність товару та збереження його якості під час транспортування. Повинен відповідати вимогам ДСТУ 4585:2006, ДСТУ 4587:2006.</p>

- 1. Обґрунтування розміру бюджетного призначення:** розмір бюджетного призначення, визначений відповідно до потреб закладу освіти на 2023 рік.
- 2. Очікувана вартість предмета закупівлі:** 400000.00 грн.
- 3. Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:** розрахунок очікуваної вартості здійснювався методом порівняння ринкових цін.