

Ужгородський науковий ліцей Закарпатської обласної ради

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))

1	Назва предмета закупівлі	Печиво , пряники, сухарі панірувальні код 15820000-2 Сухарі та печиво; пресерви з хлібобулочних і кондитерських виробів за ДК 021:2015									
2	Вид процедури	Процедура закупівлі – відкриті торги (у порядку, визначеному особливостями постанови КМ України № 1178 від 12.10.2022 року)									
3	Ідентифікатор закупівлі	UA-2023-08-22-004709-a									
4	Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі	<p>Для виконання своїх завдань та функцій Замовник повинен, зокрема, забезпечити заклад продуктами харчування.</p> <table border="1"><tr><td>Печиво</td><td>кг</td><td>800</td></tr><tr><td>Пряники</td><td>кг</td><td>600</td></tr><tr><td>Сухарі панірувальні</td><td>кг</td><td>160</td></tr></table> <p>Технічі та якісні характеристик предмета закупівлі. Печиво повинне відповідати наступним вимогам: Оцінка якості – згідно з ДСТУ 4187:2003 «Вироби кондитерські пряникові. Загальні технічні умови» або ДСТУ 3781:2014 «Печиво. Загальні технічні умови». Смак і запах: смак властивий печиву без присмаку гіркоти та сторонніх присмаків. Запах властивий печиву без цвілого, затхлого та інших сторонніх запахів. Форма – правильна, що відповідає назві печива, без вм'ятин, краї печива повинні бути рівними чи фігурними. Не допускаються: вироби розломані, розкришені. Поверхня – гладка з чітким малюнком на лицьовій стороні, неспідогоріла, без краплень крихт. Колір: властивий даному печиву, різних відтінків, рівномірний. 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. Без ГМО.</p> <p>Пряники повинні відповідати наступним вимогам: ДСТУ 4187: 2003 «Вироби кондитерські пряникові. Загальні технічні умови», виготовляться за рецептурами та технологічними інструкціями, затвердженими в установленому порядку, із додержанням санітарних правил для підприємств кондитерської промисловості, чинних в Україні. Сфера використання: для організації харчування дітей у дошкільних і загальноосвітніх навчальних закладах.</p>	Печиво	кг	800	Пряники	кг	600	Сухарі панірувальні	кг	160
Печиво	кг	800									
Пряники	кг	600									
Сухарі панірувальні	кг	160									

		<p>Не повинні містити штучних ароматизаторів, консервантів, підсилювачів смаку та аромату, синтетичних барвників, ГМО</p> <p>Вміст токсичних елементів, радіонуклідів, нітратів, мікотоксинів, пестицидів не повинен перевищувати встановлені, граничнодопустимі рівні та норми.</p> <p>Сухарі панірувальні повинні відповідати наступним вимогам: бути із зерен пшениці мілкового помолу. Упаковка повинна бути з паперу. 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 зазначеній на упаковці.</p>
5	Обґрунтування розміру бюджетного призначення	Розмір бюджетного призначення, визначений відповідно до кошторису 2023 рік.
6	Очікувана вартість предмета закупівлі	157000,00 грн.
7	Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі	Очікувана вартість закупівлі визначена на підставі Наказу №275 від 18.02.2020 Міністерства розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України. Очікувана вартість закупівлі розрахована на підставі аналізу ринку та відкритих джерел інформації.

Уповноважена особа

Тетяна Пранничук