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

1.1. Найменування: Варковицька сільська рада.

1.2. Місцезнаходження: 35612, вул. Шевченка, 15 с. Варковичі, Дубенський район Рівненська область.

1.3. Код за ЄДРПОУ: 04386491

1.4. Категорія: орган місцевого самоврядування.

**2.** 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);

**код згідно ДК 021:2015** **– 15540000-5 – Сирні продукти.**

3. Ідентифікатор закупівлі: UA-2022-01-12-000531-b

4. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:

Термін постачання : з дати укладення договору по 31 грудня 2022 року включно.

Відповідно до плану закупівель Варковицької сільської ради на 2022 рік наявна потреба у закупівлі продуктів харчування згідно КЕКВ 2230код згідно ДК 021:2015 – 15540000-5 – Сирні продукти (сир твердий, сир свіжий (кисломолочний).

Технічні та якісні характеристики предмета закупівлі повинні відповідати наступним вимогам:

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **№ п/п** | **Найменування товару** | **Одн.****виміру** | **Орієнтований** **обсяг** | **Вимоги** |
| 1. | Сир свіжий кисломолочний | кг | 362 | Зовнішній вигляд: має бути натуральним, однорідної консистенції, ніжним та в міру щільним, однорідним та рівномірним по всій масі, білого кольору, зі смаком і запахом молока, жирністю не менше 9%, свіжий, у тарі виробника у дрібній розфасовці (згідно замовлення). Відповідність ДСТУ. Вітчизняний виробник. Фасування – брикети ( ін. види упаковки) не менше 200 грам. Термін придатності не більше 14 діб при t від 2 ̊С до 6̊С. Без хімікатів та консервантів, стороннього запаху та смаку, без цвілі, плісняви, гнилі. На кожній одиниці фасування повинна бути наступна інформація: * назва харчового продукту;
* назва та адреса підприємства – виробника, вага нетто;
* склад продукту;
* дата виготовлення;
* термін придатності та умови зберігання;

дані про харчову та енергетичну цінність  |
| **Оцінка якості** | **ДСТУ 4554:2006** |
| 2. | Твердий сир | кг | 120 | Зовнішній вигляд: поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита полімерною плівкою під вакуумом, що щільно прилягає до поверхні сиру З масовою часткою жиру в сухій речовині не менше 45 %. Ваговий, фасування згідно замовлення. Смак і запах - виражений сирний, злегка солодкувато-кислуватий, без сторонніх присмаків та запахів. Дозволено наявність присмаку пастеризації. В розрізі сир має нерівномірні вічка неправильної, вуглистої та щілиноподібної форми. Колір - однорідний за всією масою, від білого до жовтого. Форма - бруски, циліндри, сфери тощо. Відповідність ДСТУ. Вітчизняний виробник |
| **Оцінка якості** | **ДСТУ 6003:2008** |

5. Розмір бюджетного призначення та/або очікуваної вартості предмета закупівлі: місцевий бюджет, складає 64000,00 грн. (шістдесят чотири тисячі гривень нуль копійок).