## ОБҐРУНТУВАННЯ № 4

## застосування процедури відкритих торгів закупівлі:

**Сир кисломолочний фасований жирністю не менше 9% та твердий сир жирністю не менше 50 %**

**ДК 021:2015 : 15540000-5 – Сирні продукти**

**1. Замовник:**

**1.1. Найменування**: Відділ освіти, молоді та спорту Золочівської селищної ради

**1.2. Код за ЄДРПОУ**: 42264877

**1.3. Місцезнаходження**: 62203, Україна, Харківська обл., Богодухівський район, смт Золочів, пл. Слобожанська, будинок 3

**1.4. Посадова особа замовника відповідальна за проведення закупівлі (прізвище, ім’я, по батькові, посада, електронна адреса.)** Абдулселімова Марина Олександрівна – фахівець з публічних закупівель, тел./телефакс 057-64-5-06-45, E-mail: *abdulselimovamarina@gmail.com*

## 1.5. Дата прийняття уповноваженою особою рішення про застосування процедури відкритих торгів по закупівлі : 17.12.2021р.

**2. Інформація про предмет закупівлі:**

**2.1.Найменування предмета закупівлі**: Сир кисломолочний фасований жирністю не менше 9% та твердий сир жирністю не менше 50 %.

**2.2. Кількість товарів або обсяг виконання робіт чи надання послуг:**  сир кисломолочний фасований жирністю не менше 9% - 5450 кілограм; твердий сир жирністю не менше 50% - 1285 кілограм

**2.3. Місце поставки товарів, виконання робіт чи надання послуг:**  заклади Відділу освіти, молоді та спорту Золочівської селищної ради, смт Золочів, Богодухівський район, Харківська область, 62203, Україна

**2.4. Строк поставки товарів, виконання робіт чи надання послуг:** до 31 грудня 2022р.

**3. Умова застосування процедури відкритих торгів проведення закупівлі**: чинний Закон України «Про публічні закупівлі» від 25.12.2015 № 922-VIII

**4. Обґрунтування доцільності закупівлі**: Відділ освіти, молоді та спорту повинен забезпечувати харчування учнів закладів загальної середньої освіти та вихованців закладів дошкільної освіти для повноцінного задоволення біологічних потреб дитячого організму, згідно продуктового набору за основними групами та видами продуктів харчування.Збалансованість дитячого меню, а також забезпечення всіма необхідними нутрієнтами, повинна відповідати нормам Постанови КМУ від 24.03.2021р.№305 «Про затвердження норм та Порядку організації харчування у закладах освіти та дитячих закладах оздоровлення та відпочинку» та «Інструкції з організації харчування у дошкільних навчальних закладах», затвердженою наказом Міністерства освіти і науки України та Міністерства охорони здоров’я України від 17 квітня 2006р. №298/227 .

**5. Інформацiя про технiчнi, якiснi та кiлькiснi характеристики предмета закупiвлi.**

**Сир кисломолочний фасований жирністю не менше 9%:** Сир кисломолочний не менше 9% жирності. Фасований: від 0,2-1 кг**.** Консистенція: м’яка, мазка або розсипчаста. Дозволено незначну крупинчастість та незначне виділення сироватки. Смак і запах: характерний кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів. Колір : білий, рівномірний за всією масою. Не допускається до приймання та кулінарного використання сир кислий, зі стороннім запахом, присмаком, пліснявою, слизовою консистенцією та іншими негативними ознаками. Сир повинен відповідати ДСТУ або ТУ У виробника

**Твердий сир жирністю не менше 50 %:** Має бути натуральним, однорідної консистенції, ніжним, пластичним однорідним по всій масі, від легко жовтого до жовтого кольору, без стороннього запаху та смаку, а також плісняви, гнилі, домішок, фасований в головки до 4 кг. Поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покривом, який щільно прилягає до поверхні сиру. Смак і запах має бути сирний, злегка кислуватий, без сторонніх присмаків та запахів. Дозволено наявність присмаку пастеризації. Сир має бути без цвілі, плісняви, гнилі. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО». Масова частка жиру не менше 50%. Сир повинен відповідати ДСТУ або ТУ У виробника. Товар повинен бути запакований. Упаковка повинна бути не відкрита та не пошкоджена, з необхідними реквізитами виробника.

**6. Обґрунтування очікуваної вартості закупівлі**: використовуючи загальнодоступну інформацію, щодо цін на даний предмет закупівлі, яка міститься у відкритих джерелах, а саме на сайтах виробників та постачальників, в електронній системі закупівель «Prozzoro» та проаналізувавши комерційні пропозиції від постачальників було визначено очікувану вартість предмета закупівлі – 929000 грн.