**Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі, розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі**

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

Відділ освіти Погребищенської міської ради;

Україна, 22200, Вінницька область, Вінницький район, м. Погребище, вул. Б.Хмельницького 77;

код згідно з ЄДРПОУ 43905071;

2. **Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним словником**:

**Сметана, кефір, йогурт** (ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» 15550000-8 Молочні продукти різні ).

3**. Процедура закупівлі:**

Запит пропозицій постачальників в електронному каталозі.

Доступно за відповідним посиланням: UA-2024-08-14-007810-a

**4. Обґрунтування технічних та якісних характеристик предмета закупівлі:**

Технічні та якісні характеристики закупівлі відповідають загальноприйнятим нормам та стандартам для зазначеного предмета закупівлі.

Кількість, обсяг поставки та інші характеристики товару:

|  |
| --- |
| **Технічна специфікація предмету закупівлі:** |
| Вимоги | Одиниця виміру | Кількість |
| Сметана. Жирність не менше 20%, свіжа, однорідної консистенції, і в міру густа, вигляд продукції – глянцевий, колір – білий з кремовим відтінком, смак і запах – чисті, без сторонніх присмаків і запахів, споживча упаковка – пакети із поліетиленової плівки або стакан. Вага не менше 350гр. Дефекти недопустимі. 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. Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов’язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО». ТУ У 25027034-009-99 або еквівалент діючим ДСТУ;  | кг | **400** |
| Кефір. Жирність не нижче 2,5%, свіжий. Смак та запах притаманний цьому виду продукту, колір білий, консистенція однорідна. Вага не менше 400гр. 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 хімікатів та консервантів, стороннього запаху та смаку, без цвілі, плісняви, гнилі. Повинен відповідати ДСТУ 4417:2005 або іншим затвердженим технічним умовам, розробленим відповідно до чинного законодавства, що діють на території України. | Кг | **250** |
| Йогурт. У спеціальній упаковці, жирність не нижче 1,5 %, свіжий. Смак та запах притаманний цьому виду продукту, консистенція однорідна, Вага не менше 400 грам. 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 хімікатів та консервантів, стороннього запаху та смаку, без цвілі, плісняви, гнилі. Йогурт повинний відповідати вимогам ДСТУ 4343:2004.  | кг | **1300** |

5. **Обґрунтування розміру бюджетного призначення:**

Розмір бюджетного призначення для предмета закупівлі - **Сметана, кефір, йогурт** (ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» 15550000-8 Молочні продукти різні ).

6. **Очікувана вартість предмета закупівлі**:

**151650,00 грн. з ПДВ**

7. **Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:**

Міністерством розвитку економіки, торгівлі та сільського господарства України затверджена примірна методика визначення очікуваної вартості предмета закупівлі від 18.02.2020 №275, якою передбачені методи визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, а саме: 1) здійснення пошуку, збору та аналіз загальнодоступної інформації про ціну товару (тобто інформація про ціни, що містяться в мережі інтернет у відкритому доступі, спеціалізованих торгівельних майданчиках, в електронних каталогах, в електронній системі закупівель «Прозоро», тощо; 2) отримання комерційних (цінових) пропозицій від виробників, офіційних представників (дилерів), постачальників; 3) у разі обмеження конкуренції на ринку певних товарів та враховуючи їх специфіку при розрахунку використовуються ціни попередніх закупівель аналогічного товару та/або минулих періодів (з урахуванням індексу інфляції, зміни курсів іноземних валют). Відповідно до вказаної методики, при визначені очікуваної вартості предмету закупівлі товарів, робіт та послуг використовується один із методів формування очікуваної вартості предмету закупівлі, а саме здійснення пошуку, збору та аналіз загальнодоступної інформації про ціну товару (тобто інформація про ціни, що містяться в мережі інтернет у відкритому доступі, спеціалізованих торгівельних майданчиках, в електронних каталогах, в електронній системі закупівель «Прозоро», тощо та відповідає розміру бюджетного призначення.