

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

На виконання постанови Кабінету Міністрів України від 16.12.2020 року № 1266 «Про внесення змін до постанов Кабінету Міністрів України від 1 серпня 2013 р. № 631 і від 11 жовтня 2016 р. № 710» надається обґрунтування технічних і якісних характеристик предмета закупівлі, його очікуваної вартості та/або розміру бюджетного призначення.

**Замовник** – відділ освіти, молоді, спорту та охорони здоров'я Мар'янівської селищної ради. Код ЄДРПОУ 44258315

**Предмет закупівлі:** Код ДК 021:2015- 15810000-9 Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби (хліб пшеничний, хліб цільнозерновий, хліб житній)

**Вид процедури:** відкриті торги з особливостями.

**Очікувана вартість предмета закупівлі становить** – 17020,00 грн. з ПДВ

**Кількість** – 460 кг.

**Обґрунтування очікуваної вартості предмета закупівлі:**

Очікувана вартість визначається з урахуванням положень Примірної методики визначення очікуваної вартості предмета закупівлі, затвердженої наказом Уповноваженого органу від 18.02.2020 р. №275 та обрахована відповідно до середньо ринкового рівня цін визначеного на підставі аналізу ринкових цін, отриманих через мережу інтернет в т.ч електронної системи закупівель ProZorro, а також середніх споживчих цін, оприлюднених Державною службою статистики України

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

№ з/п	Найменування товару	Характеристика	Од. Виміру	Кількість
1.	Хліб пшеничний(з борошна пшеничного першого гатунку	Виготовлений з муки вищого або 1-го сорту, скоринка – без великих тріщин і підривів. Забарвлення скоринки – золотисто-жовте. М'якушка хліба має бути гарно пропечена, еластична, не крихка. Не допускається наявність порожнеч, не промішування. Аромат властивий даному виду виробів. Не допускається відчуття прісного, пересолоного, надмірно кислого, затхлого, пліснявого, гіркого та інших сторонніх смаків і запахів. Хліб вищого та	кг.	200

		першого гатунків, свіжий. Виготовлений з дотриманням всіх норм та технологій затверджених законодавством України. ДСТУ 7517:2014. Без ГМО та розпушувачів.		
2.	<b>Хліб цільнозерновий</b>	Цільнозерновий хліб (хліб грубого помолу) – різновид хліба, випеченого з житнього борошна грубого помолу, тобто з виробництва одноразового подрібнення зерна, що містить висівки (баластні речовини). До складу цільнозернового борошна входять усі компоненти зерна: зародок і периферійні зернові оболонки. Хліб з цільного зерна грубий і важкий. Цими властивостями він володіє за рахунок рослинних волокон – баластних речовин і підвищеного вмісту клейковини у своїй структурі. До складу хліба повинно входити не менше 75% цільнозернового борошна, можливе додавання злаків – не більше 10%. Цільнозерновий хліб має бути з обмеженим вмістом солі, який не повинен перевищувати 0,45г солі на 0,1кг хліба. Форма хліба має бути правильна і відповідати даному сорту та формі, в якій проводили випікання, без бокових впливів. Поверхня відповідає виду виробу, без забруднення, дозволено невеликі тріщини та підриви. Колір скоринки хліба повинен відповідати даному сорту хліба. Колір цільнозернового хлібу темний за рахунок присутності периферійних частин зерна. Товщина скоринки визначається на розрізі і не повинна бути більше 3-4 мм. М'якуш хліба пропечений, еластичний, не липкий, не вологий, без грудочок, пустот, закала, рівномірно пористий. Смак та запах хліба відповідає визначеному сорту без стороннього присмаку. Правила маркування, пакування, транспортування та зберігання згідно діючого стандарту (учасник має надати чіткі дані щодо маркування товару)	кг.	130
3.	<b>Хліб житній (з борошна першого гатунку і борошна житнього)</b>	Виготовлений з житньої муки обдирної і пшеничної, скоринка – без великих тріщин і підривів. Забарвлення скоринки від світло до темно-коричневого. М'якушка хліба має бути гарно пропечена, еластична, не крихка. Не допускається наявність порожнеч, не промішування. Аромат властивий даному виду виробів. Не	кг.	130

		допускається відчуття прісного, пересолоного, надмірно кислого, затхлого, пліснявого, гіркого та інших сторонніх смаків і запахів. Виготовлений з дотриманням всіх норм та технологій затверджених законодавством України. ДСТУ-П 4583:2006.Без ГМО та розпушувачів.		
--	--	--	--	--

**Уповноважена особа**



**Лариса ЮРЧУК**