

СТРУКТУРА ОБҐРУНТУВАННЯ
технічних та якісних характеристик на

Сир кисломолочний; сир твердий; сир плавлений; сирки солодкі

за кодом національного класифікатора України ДК 021:2015 "Єдиний закупівельний словник"
ДК 021:2015: 15540000-5 – Сирні продукти (15542000-9 – Свіжий сир; 15544000-3 – Твердий сир; 15545000-0 – Плавлений сир; 15542000-9 – Сирки солодкі)
розміру бюджетного призначення, очікуваної вартості предмета закупівлі
(оприлюднюється на виконання постанови Кабміну № 710 від 11.10.2016 «Про ефективне використання державних коштів» (зі змінами))

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

- найменування замовника: **Ржищівський геріатричний пансіонат**
- код згідно з ЄДРПОУ замовника: **20623513**
- місцезнаходження замовника: **вул. Паркова, 1, м. Ржищів, Обухівський р-н, Київська обл., Україна, поштовий індекс 09230**
- категорія замовника: **Юридична особа, яка забезпечує потреби держави або територіальної громади** (відповідно до п.3 ч.1 ст.2 Закону України «Про публічні закупівлі»)

2. **Головний розпорядник бюджетних коштів:** **Департамент соціального розвитку та ветеранської політики**

3. **Обґрунтування необхідності проведення закупівлі:** Назва предмета закупівлі із зазначенням коду за Єдиним закупівельним та назви відповідних класифікаторів предмета закупівлі і частин предмета закупівлі: **Сир кисломолочний; сир твердий; сир плавлений; сирки солодкі**
за кодом національного класифікатора України ДК 021:2015 "Єдиний закупівельний словник" **ДК 021:2015: 15540000-5 – Сирні продукти (15542000-9 – Свіжий сир; 15544000-3 – Твердий сир; 15545000-0 – Плавлений сир; 15542000-9 – Сирки солодкі)**

Очікувана вартість предмета закупівлі: : **1 040 000,00 грн в т. ч. ПДВ** (для платників ПДВ) (один мільйон сорок тисяч гривень 00 копійок в т. ч. ПДВ (для платників ПДВ))

Плановий обсяг товару: **Кількість: 3 800,0 кг**

Сир кисломолочний, ваговий масова частка жиру 9%– 1 500,0 кг

(1 раз на тиждень: лютий – 136 кг; березень – 136 кг; квітень – 136 кг; травень – 136 кг; червень – 136 кг; липень – 136 кг; серпень – 136 кг; вересень – 136 кг; жовтень – 136 кг; листопад – 136 кг; грудень – 140 кг.)

Сир твердий, ваговий, масова частка жиру 50%– 650,0 кг:

(1 раз на тиждень: лютий – 59 кг; березень – 59 кг; квітень – 59 кг; травень – 59 кг; червень – 59 кг; липень – 59 кг; серпень – 59 кг; вересень – 59 кг; жовтень – 59 кг; листопад – 59 кг; грудень – 60 кг.)

Сир плавлений, фасований, жирністю 40%) – 650,0 кг

Відповідно до заявок замовника

(1 раз на тиждень: лютий – 59 кг; березень – 59 кг; квітень – 59 кг; травень – 59 кг; червень – 59 кг; липень – 59 кг; серпень – 59 кг; вересень – 59 кг; жовтень – 59 кг; листопад – 59 кг; грудень – 60 кг.)

Сирки солодкі 8%, Фасування 100г -1 000 кг

Відповідно до заявок замовника

(1 раз на тиждень: лютий – 90 кг; березень – 90 кг; квітень – 90 кг; травень – 90 кг; червень – 90 кг; липень – 90 кг; серпень – 90 кг; вересень – 90 кг; жовтень – 90 кг; листопад – 90 кг; грудень – 100 кг.)

Вид та ідентифікатор процедури закупівлі: **Запит (ціни) пропозицій (Prozorro Market),**

UA-2026-01-22-019677-а

Інформація про технічні, якісні та інші характеристики предмета закупівлі

Предмет закупівлі	Опис окремих частин предмета закупівлі, технічні, якісні характеристики	Одиниця виміру	Кількість товару
1. Сир кисломолочний, ваговий, масова частка жиру не менше 9%	<u>Сир кисломолочний</u> виробляють відповідно до вимог ДСТУ 4554 за рецептурами та технологічними інструкціями, затвердженими в установленому порядку з дотриманням вимог санітарного законодавства України для підприємств молокопереробної промисловості. Кожна партія товару поставляється з документами, що підтверджують їх якість та безпеку (посвідчення / декларація виробника про якість, санітарно-гігієнічні висновки тощо). <u>Смак і запах</u>: чистий, добре виражений вершковий з присмаком пастеризації та кисломолочний. Характерний кисломолочний, без сторонніх присмаків і запахів. <u>Консистенція та зовнішній вигляд</u>: м'яка, мазка або розсипчаста. Дозволено незначну крупинчастість та незначне виділення сироватки. <u>Колір</u>: білий або з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою. <u>Умови зберігання</u>: не більше ніж 72 години паковану у пергамент при температурі зберігання від 2 °С до 6 °С. <u>Маркування</u>. На споживчій (транспортній) тарі повинно бути маркування/етикетування державною мовою, що містить наступну інформацію: назву продукту із зазначенням масової частки жиру(власну назву за наявності); назву підприємства - виробника, його адресу і телефон; склад продукту у порядку переваги складників; масу нетто, кг; інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність; номер партії; кінцева дата споживання «Вжити до» або дата виробництва та строк придатності; умови зберігання; позначення ДСТУ (ТУ). <u>Пакування</u>: Товар поставляється в споживчій (транспортній) тарі, що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність товару, його товарний вигляд, забезпечує збереження його споживчих властивостей, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання. Пакування вагою не більше 5 кг. <u>Транспортування</u>: Транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псуються, чинних на даному виді транспорту.	кг	1 500,0
2. Сир твердий, ваговий, масова частка жиру 50%	<u>Сир твердий, ваговий масова частка жиру 50%</u> виробляють відповідно до вимог ДСТУ за рецептурами та технологічними інструкціями, затвердженими в установленому порядку з дотриманням вимог санітарного законодавства України для підприємств молокопереробної промисловості. Кожна партія товару поставляється з документами, що підтверджують їх якість та безпеку (посвідчення / декларація виробника про якість, санітарно-гігієнічні висновки тощо). <u>Зовнішній вигляд</u>: поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару, покрита захисним покриттям, який щільно прилягає до поверхні сиру. <u>Смак і запах</u>: специфічний сирний від злегка кислуватого до слабосолоного, без сторонніх присмаків і запахів. Дозволено наявність присмаку пастеризації. <u>Консистенція</u>: щільна, тісто пластичне, ніжне, однорідне по всій масі, злегка крихте. <u>Рисунок на розрізі</u>: вічка круглої, овальної чи довільної форми. Дозволено відсутність рисунка, наявність невеликих пустот. <u>Колір</u>: однорідний за всією масою, від світло-жовтого до жовтого. <u>Форма головки сиру</u>: бруски, циліндри, сфери тощо. <u>Вимоги до основної сировини та матеріалів</u>: - молоко коров'яче незбиране не нижче першого гатунку; - закваски та заквашувальні препарати для сирів із низькою та високою температурою другого нагрівання згідно з чинними нормативними документами або закваски закордонного виробництва аналогічних властивостей за наявності дозволу центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я України для виробництва сиру; - сичужні ферменти та інші препарати згідно з чинними нормативними документами та за наявності дозволу	кг	650,0

	центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я України для виробництва сиру. Пакування: Товар поставляється в споживчій (транспортній) тарі, що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність товару, його товарний вигляд, забезпечує збереження його споживчих властивостей, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання. Форма пакування: полімерні плівки, пакети багатошарові для вакуумного пакування, інші пакувальні матеріали за наявності дозволу центрального органу виконавчої влади з питань охорони здоров'я України. Транспортування: Транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псуються, чинних на даному виді транспорту.		
3.Сир плавлений, фасований, жирністю не менш 40%	Плавлений сир фасований, жирністю 40% по якості і безпечності повинен відповідати встановленим діючим ДСТУ або іншим нормативним документам. Виготовлений з натурального молока без додавання рослинних жирів. За зовнішнім виглядом, поверхня чиста, рівна, без механічних ушкоджень, сторонніх нашарувань і товстого поверхневого шару та плісняви, покрита захисним покриттям, яке щільно прилягає до поверхні сиру. Смак та запах: виражений сирний, в міру гострий, злегка кислуватий. Дозволено наявність присмаку харчових чи смакових наповнювачів. Консистенція: ніжна, пластична, злегка мазка, однорідна за всією масою сиру. Дозволяється наявність мікропустот. Колір: від світло-жовтого до жовтого, рівномірний, однорідний за всією масою. Дозволено наявність відтінку харчових чи смакових наповнювачів. Пакування: Товар поставляється в споживчій (транспортній) тарі (фасований по 70 гр. - 100 гр), в картонних коробах, що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність товару, його товарний вигляд, забезпечує збереження його споживчих властивостей, а також якість та безпеку під час транспортування і зберігання. Строк придатності товару на момент поставки повинен становити не менше 90 % від загального терміну зберігання. Транспортування: усіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псуються, чинних на даному виді транспорту.	кг	650,0
4.Сирки солодкі 8% фасування 100г	Сирки солодкі 8%, фасування 100 г виробляють відповідно до вимог ДСТУ за рецептурами та технологічними інструкціями, затвердженими в установленому порядку з дотриманням вимог санітарного законодавства України для підприємств молокопереробної промисловості. Кожна партія товару поставляється з документами, що підтверджують їх якість та безпеку (посвідчення / декларація виробника про якість, санітарно-гігієнічні висновки тощо). Смак і запах: солодкий, чистий, добре виражений вершковий з присмаком пастеризації, без сторонніх присмаків і запахів. Консистенція та зовнішній вигляд: м'яка, мазка або розсипчаста. Дозволено незначну крупинчастість та незначне виділення сироватки. Колір: білий або з кремовим відтінком, рівномірний за всією масою. Умови зберігання: не більше ніж 72 години паковану у пергамент при температурі зберігання від 2 °С до 6 °С. Маркування. На споживчій (транспортній) тарі повинно бути маркування/етикетування державною мовою, що містить наступну інформацію: назву продукту із зазначенням масової частки жиру(власну назву за наявності); назву підприємства - виробника, його адресу і телефон; склад продукту у порядку переваги складників; масу нетто, кг; інформаційні дані про харчову та енергетичну цінність; номер партії; кінцева дата споживання «Вжити до» або дата виробництва та строк придатності; умови зберігання; позначення ДСТУ (ТУ). Пакування: Товар поставляється в споживчій (транспортній) тарі, що відповідає вимогам чинного законодавства та забезпечує цілісність товару, його товарний вигляд, забезпечує збереження його споживчих властивостей, а також якість та	кг	1 000,0

	безпеку під час транспортування і зберігання. Пакування вагою 100 г. Транспортування: Транспортують усіма видами транспорту в критих транспортних засобах згідно з правилами перевезення вантажів, що швидко псуються, чинних на даному виді транспорту.	
--	--	--

Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно-правовими актами України, ДСТУ та ГОСТ.

Товар не повинен містити генетично модифіковані організми (ГМО), що обов'язково відображається на етикетці маркуванням «без ГМО».

Термін придатності діє строком, встановленого виробником товару та вказаного на упаковці товару. На дату передачі товару від Учасника Замовнику, термін придатності товару повинен становити не менше як 90 % від вказаного на упаковці.

Сертифікат якості на кожну поставку повинен бути діючим з урахуванням терміну реалізації та чітко відповідати змісту маркування на упаковочній тарі.

У посвідченні про якість наводиться найменування підприємства - виробника, дата відвантаження, найменування і сорт продукту, вид упаковки, дата і час виготовлення, умови зберігання, термін зберігання і відповідність певній нормативній документації

Якість товару при поставці повинна бути підтверджена якісними посвідченнями, які додаються до кожної видаткової накладної. Товар повинен передаватись на склад пансіонату в неушкодженій упаковці, яка відповідає характеру, забезпечує цілісність товару та збереженню його якості під час транспортування.

Уповноважена особа:

Ржищівського геріатричного пансіонату



Наталія Євлах