

**ОБГРУНТУВАННЯ** відповідно до вимог п. 4<sup>1</sup> Постанови КМУ від 11 жовтня 2016 року №710 до процедури закупівлі № UA-2021-04-27-002117-с

**1. Назва предмету закупівлі:**

ДК 021:2015 «Єдиний закупівельний словник» 15810000-9 Хлібопродукти, свіжовипечені хлібобулочні та кондитерські вироби (Хліб пшеничний, Хліб житньо – пшеничний, Хліб житній)

**2. Обґрунтування технічних і якісних характеристик предмета закупівлі:**

№ з/п	Назва товару	Характеристика	Вимоги щодо якості (ДСТУ, ТУ, ГОСТ, санітарне законодавство України тощо)	Одиниця виміру	Кількість
1	Хліб житньо-пшеничний	Вищого або першого гатунку	Хлібобулочні вироби повинні відповідати вимогам ДСТУ 4583:2006, ДСТУ 7517:2014, ДСТУ 26987-86, ДСТУ4505:2005 санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам, бути доброякісними	кг	4160
2	Хліб пшеничний	Вищого, першого або другого гатунку	Хлібобулочні вироби повинні відповідати вимогам ДСТУ 4583:2006, ДСТУ 7517:2014, ДСТУ 26987-86, санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам, бути доброякісними	кг	4480
3	Хліб житній	Першого або другого гатунку	Хлібобулочні вироби повинні відповідати вимогам ДСТУ 4583:2006, ДСТУ 7517:2014 санітарно-епідеміологічним вимогам і нормам, бути доброякісними	кг	880

**2. Технічні характеристики та вимоги:**

Технічні характеристики предмету закупівлі, що закуповується, повинні відповідати Санітарним правилам для підприємств продовольчої торгівлі, технічним умовам та стандартам, передбаченим законодавством України.

**Хліб житньо-пшеничний.** Поверхня: відповідає виду виробу, без забруднення, без великих (більше 1 см ширини) тріщин, кірка не відстає від мякушки, пропечена, без слідів непропіку, без ущільнення, еластична, не пригоріла, мякиш не липкий, хліб не вологий на дотик, при натиску пальцем приймає першочергову форму, без борошняних грудок, пустот і щільного непористого шару у нижній кірці (загартування). Смак властивий даному виду виробу, без стороннього присмаку, помірнокислий. Колір: від світло-коричневого до темно-коричневого, без підгорілості. Запах: властивий даному виду виробів, без стороннього запаху. Сорт борошна: борошно пшеничне вищого або першого гатунку. За видом укладання хлібопродуктів: на нижню скоринку. Термін придатності до споживання не більше ніж 36 годин. Оцінка якості: Згідно ДСТУ. Форма: витягнута або кругла. Смак: властивий даному виду виробів, без стороннього присмаку.

**Хліб пшеничний.** Поверхня: відповідає виду виробу, без забруднення, без великих (більше 1 см ширини) тріщин, кірка не відстає від мякушки, пропечена, без слідів непропіку, без ущільнення, еластична, не пригоріла, мякиш не липкий, хліб не вологий на дотик, при натиску пальцем приймає першочергову форму, без борошняних грудок,

пустот і щільного непористого шару у нижній кірки (загартування). Смак не кислий, не прісний. Колір: від світло-жовтий, без підгорілості. Запах: властивий даному виду виробів, без стороннього запаху. Сорт борошна: борошно пшеничне вищого, першого або другого ґатунку. За видом укладання хлібопродуктів: на нижню скоринку. Термін придатності до споживання не більше ніж 24 години. Оцінка якості: Згідно ДСТУ. Форма: витягнута або кругла. Смак: властивий даному виду виробів, без стороннього присмаку.

**Хліб житній.** Поверхня: відповідає виду виробу, без забруднення, без великих (більше 1 см ширини) тріщин, кірка не відстає від мякушки, пропечена, без слідів непропіку, без ущільнення, еластична, не пригоріла, мякиш не липкий, хліб не вологий на дотик, при натиску пальцем приймає першочергову форму, без борошняних грудок, пустот і щільного непористого шару у нижній кірки (загартування). Смак властивий даному виду виробу, без стороннього присмаку, помірно кислий. Колір: темно-коричневий, без підгорілості. Запах: властивий даному виду виробів, без стороннього запаху. Сорт борошна: борошно житнє першого або другого ґатунку. За видом укладання хлібопродуктів: на нижню скоринку. Термін придатності до споживання не більше ніж 36 годин. Оцінка якості: Згідно ДСТУ. Форма: витягнута або кругла. Смак: властивий даному виду виробів, без стороннього присмаку.

Продукція не повинна містити небезпечні для організму речовини, до складу яких входять штучні, синтетичні барвники, ароматизатори, підсолоджувачі, підсилювачі смаку, консерванти, ГМО, тощо. Транспортування хліба та хлібобулочних виробів повинно здійснюватися в спеціально виділеному транспорті, із спеціально обладнаними полицями, лотками або контейнерами з метою запобігання деформації і забруднення хлібобулочних виробів. Товар повинен відповідати показникам безпечності та якості для харчових продуктів, які встановлено нормативно-правовими актами України. При кожному постачанні товару обов'язково надаються супровідні документи, що підтверджують його походження, безпечність, якість та умови зберігання. У посвідченнях якості по органолептичних показниках має бути зазначено відповідно норм вологість, кислотність, пористість виробу.

Дефекти недопустимі – при виявленні Замовником дефекті та будь-якого іншого недоліку, що може якимось чином вплинути на якісні характеристики товару, Учасник повинен замінити товар в асортименті та кількості, вказаній в заявці Замовника протягом одного дня.

На весь товар повинні бути документи щодо якості та відповідності товару технічним, санітарним нормам і підтверджуватися відповідними документами згідно з чинним законодавством України.

**Забороняється завозити недоброякісний товар або товар з терміном придатності менше, чим зазначено вище.** На недоброякісний товар складається акт і він повертається Учаснику за його рахунок. Транспортування товару та постачання продукції повинно здійснюватися спеціальним автотранспортом. Транспортування – в транспортних засобах, згідно з правилами перевезень харчових продуктів та довідку про санітарну обробку на даний транспортний засіб. В ціну товару повинні входити пакування, фасування, транспортні послуги, навантаження та розвантаження, інші витрати. Водій та особи, які супроводжують продукти в дорозі і виконують розвантажувальні роботи, повинні мати медичну книжку з результатами проходження обов'язкових медичних оглядів та забезпечені санітарним одягом (халат і рукавиці). Учасник самостійно проводить розвантажувальні роботи. Постачання хлібобулочних виробів здійснюється Учасником згідно встановленого графіка Замовником.

Товар при поставці повинен супроводжуватись документами виробника, які підтверджують його якість та безпеку. Документи, що супроводжують товар повинні містити чітку інформацію про дату, час виготовлення товару.

**Пакування хлібобулочних виробів.** Для пакування хлібобулочних виробів використовують лотки, ящики, кошики, тару-обладнання контейнерного типу. Воно має

велике гігієнічне значення, оскільки виключає доторкування рук людини до готових виробів. Автомашини та інші транспортні засоби, призначені для перевезень хлібобулочних виробів, повинні мати санітарний паспорт або письмовий висновок міської чи районної санітарної інспекції про придатність їх для перевезення цієї продукції. Кожну партію виробів забезпечують документацією про якість. У товарно-транспортній накладній зазначають найменування виробів, масу одного виробу, роздрібну ціну, кількість штук, час виймання з печі, кількість тари, час виходу машини з підприємства в перший пункт здавання виробів. Відповідність хлібобулочних виробів вимогам нормативно-технічної документації засвідчують штампом встановленої форми. Якщо під час підготовки хлібобулочних виробів до продажу або продажу їх у межах встановлених строків реалізації виявлено приховані дефекти (ущільнення м'якушки, порожнини, непромішування, непропеченість, картопляну хворобу, сторонні предмети та ін.) або зовнішні недоліки виробничого характеру (підгорілість, блідість, неправильність форми), замовник зобов'язаний негайно викликати представника виготовлювача для складання акту. Особливу увагу при прийманні слід звертати на додержання строків витримування виробів з моменту виймання з печі, оскільки строки реалізації відлічують саме з цього моменту. Згідно із стандартами, затвердженими останніми роками, реалізація хлібобулочних виробів повинна здійснюватись із зазначенням вмісту білків, жирів та вуглеводів у 100 г виробу та інформацією про енергетичну цінність (ккал/100 г).

Поставка здійснюється партіями, що погоджуються сторонами в заявках в залежності від фактичної потреби Замовника.

### ***3. Обґрунтування очікуваної вартості, розміру бюджетного призначення:***

Розмір бюджетного призначення сформований з урахуванням наявної потреби в закупівлі продукції.

Очікувана вартість предмета закупівлі – **225 601,59 грн.**

Джерелом фінансування даної закупівлі є Державний бюджет України - кошти НСЗУ.